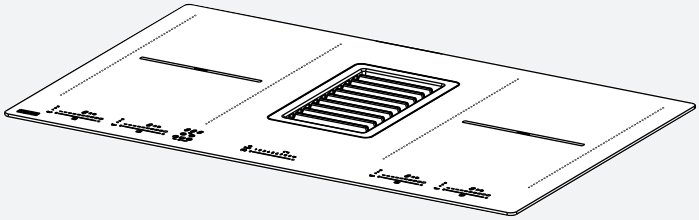
MYTHOS



FMY 839 HI 2.0
FMY 839 HI LL KIT

SV	**Bruksanvisning**
FI	**Käyttöohjeet**
NO	**Brukerveiledning**
DA	**Brugsvejledning**
IS	**Handbók uppsetningar**
EL	**Εγχειρίδιο χρήστη**
CS	**Návod pro uživatele**

Make it Wonderful

FRANKE

INNEHÅLL

Information om bruksanvisningen	4
Säkerhetsanvisningar	4
Elanslutning	9
Översikt	10
Din apparat	14
Användning	16
Rengöring och skötsel	18
Felsökning	19
Underhåll och reparation	20
Kassering	20
Tekniska data	21

INFORMATION OM BRUKSANVISNINGEN

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller av apparaten. Det är därför möjligt att vissa egenskaper och funktioner som beskrivs i denna bruksanvisning inte finns hos just den modell som du har köpt.

- ▶ Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan apparaten används.
- ▶ Spara bruksanvisningen!
- ▶ Använd apparaten som beskrivs i denna bruksanvisning enbart för den användning den är avsedd för.

Symbol	Betydelse
⚠	Varning för fara. Varning för risk för personskador.
▷	Säkerhetsåtgärder och anvisningar för att undvika person- eller materialskador.
▶	Åtgärd. Anger en åtgärd som ska utföras.
■	Resultat. Resultat av en eller flera åtgärder.
X	Villkor som ska vara uppfyllt innan den efterföljande åtgärden utförs.

SÄKERHETSANVISNINGAR

ⓘ För din säkerhet och för att säkerställa en korrekt funktion av apparaten ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning noggrant innan apparaten installeras och används. Denna bruksanvisning ska alltid medfölja apparaten, även vid flytt eller ägarbyte. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper. Induktionssystemen hos dessa spishällar uppfyller kraven i EMC-reglerna och EMF-direktivet, och ska inte störa andra elektroniska anordningar. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådgöra med sin läkare eller tillverkaren av implantatet för bedömning av huruvida implantatet är tillräckligt motståndskraftigt mot störningar.

⚠ Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker. Se avsnitt

ELANSLUTNING innan elanslutningen utförs.

På apparater försedda med elkabel ska placeringen av klämmorna eller ledarnas sträckning mellan kabelns förankring och klämmor vara sådana att matningsledarna släpper före jordledaren om kabeln rycks loss ur förankringen.

- ▷ Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som uppstår till följd av en felaktig och/ eller olämplig installation.
- ▷ Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som anges på märkplåten som är fäst inuti apparaten.
- ▷ De fasta elanslutningarna ska omfatta de frånkopplingsanordningar som föreskrivs i gällande lagar.
- ▷ Kontrollera beträffande apparater i klass I att bostadens elsystem garanterar en korrekt jordning.
- ▷ Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Se tillbehören (tillval) som anges i installationsmanualen (för de runda rören: min. diameter 120 mm). Frånluftsröret ska vara så kort som möjligt.
- ▷ Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- ▷ Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- ▷ Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- ▷ Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. apparater med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugs tillbaka in i lokalen av spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 0,04 mbar när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.
- ▷ Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal

för gasdrivna eller andra bränsledrivna apparater.

- ▷ Om elkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en behörig tekniker för att undvika farliga situationer.
- ▷ Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- ▷ Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

⚠ **OBSERVERA:** Ta bort skyddsfilmen innan apparaten installeras.

- ▷ Använd endast de skruvar eller beslag som medföljer apparaten.

⚠ **VARNING:** Om skruvar och beslag inte installeras enligt dessa anvisningar kan det uppstå elolyckor.

- ▷ Titta inte direkt mot ljuset genom optiska anordningar (kikare, förstoringsglas o.s.v.).
- ▷ Rengöring och rutinunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning av en vuxen.
- ▷ Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med apparaten.
- ▷ Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller av personer utan lämplig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras om användningen av apparaten av personer som är ansvariga för deras säkerhet.
- ▷ Denna apparat får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erforderlig erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur

apparaten används på ett säkert sätt och gjort dem medvetna om riskerna. Låt inte barn leka med apparaten.

⚠ **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Se till att du inte vidrör värmeelementen.

Se till att barn under 8 år inte befinner sig i närheten av apparaten om de är oövervakade.

- ▷ Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- ▷ Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).
- ▷ **OBSERVERA:** Om ytan är skadad ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstötar.
- ▷ Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- ▷ Vidrör inte apparaten med våta kroppsdelar.
- ▷ Rengör inte apparaten med ångtvättar.
- ▷ Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens ytor eftersom de kan överhettas.
- ▷ Stäng av spishällen med motsvarande reglage. Förlita dig inte på kastrullavkänningen.
- ▷ **OBSERVERA:** Oövervakad tillagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farlig och orsaka bränder. Försök ALDRIG att släcka lågor med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- ▷ **OBSERVERA:** Tillagningsprocessen ska övervakas. Korta tillagningsprocesser kräver kontinuerlig övervakning.
- ▷ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern

timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

- ▷ **OBSERVERA:** Brandrisk: Placera inte föremål på spishällen.
- ▷ Apparaten ska installeras så att den kan frånkopplas från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig frånkoppling vid överspänning i kategori III.
- ▷ Apparaten ska inte utsättas för väder och vind (regn, sol).
- ▷ Apparatens ventilation ska överensstämma med tillverkarens anvisningar.

Krav på köksskåp

- ▷ Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- ▷ Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- ▷ På inbyggnadsenheterna ska delarna (plastmaterial och träfanér) monteras med värmebeständigt lim (min. 100 °C). Användning av olämpligt material och lim kan medföra att delarna deformeras och lossnar.
- ▷ Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- ▷ Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- ▷ Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).

- ▷ För att undvika att vätskor tränger in mellan spishällens ram och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

Korrekt användning

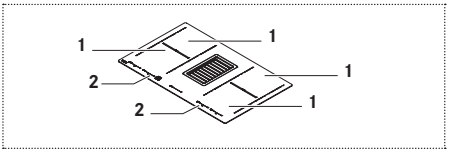
- ▷ Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- ▷ Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- ▷ Fritöserna ska övervakas oavbrutet under användningen. Den överhettade oljan kan fatta eld.
- ▷ Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▷ Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- ▷ Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- ▷ Placera inte kastruller och stekpannor på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- ▷ Skär eller förbered inte livsmedel på glaskeramikytan. Se även till att inga hårda föremål faller ned på ytan. Dra inte stekpannor och kastruller på glaskeramikytan.

ELANSLUTNING

- ▷ Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker.
- ▷ Denna apparat har en anslutning av typ ”Y” vilket innebär att det krävs en neutralledare. Elkabeln ska vara av minst typ H05VV-F. Anslutning ENFAS, TVÅFAS och TREFAS: ledarnas min. tvärsnitt: 2,5 mm². Elkabelns ytterdiameter: min. 7 mm – max. 15 mm.
- ▷ Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- ▷ Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- ▷ Anslut apparaten såsom visas i schemat (i enlighet med gällande nationella referensstandarder för nätspänning).
- ▷ Det rekommenderas att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm². Vid användning av en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm² ska följande instruktioner följas: separera de båda ledarna och ta bort de blå höljena från de grå ledarna för trefasanslutningen.

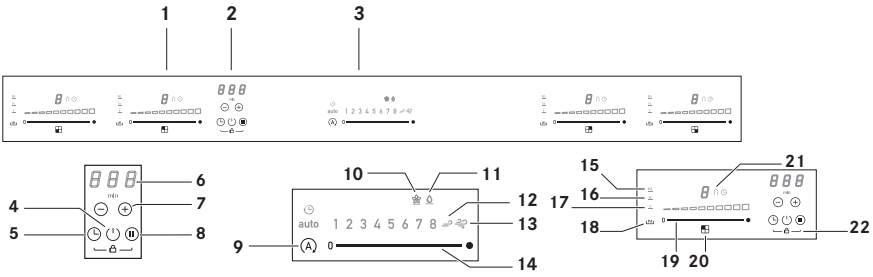
ÖVERSIKT

FMY 839 HI 2.0 – Häll med 4 zoner med integrerad kåpa



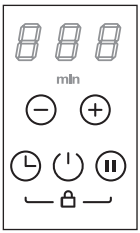
1 Tillagningszon
2 Kontrollpanel

Knappar och skärmelement



1 Koksektionens kontroller
2 PÅ / AV häll / kåpans kontrollpanel
3 Utsugsfläktens kontrollpanel
4 PÅ/AV på hällen/kåpan
5 Aktivera timer
6 Visning av timer
7 Öka / minska timer
8 Stop&Go / Återhämta
9 Automatiskt läge
10 Kolfilter (luktfilter)
11 Avisering för rengöring av fettfilter
12 INTENSIV hastighet 1
13 INTENSIV hastighet 2
14 Urval av utsugsfläkt
15 Matlagning/ Fortsätt värma i 92 °C
16 Matlagning/ Fortsätt värma i 74 °C
17 Matlagning/ Fortsätt värma i 42 °C
18 Temperaturhantering
19 Val av kokzon / effektnivå
20 Kokzonsläge
21 Slå ihop kokzoner
22 Låsa/låsa upp hällen

Displayelement och knappar för PÅ / AV av hällens kontrollpanel



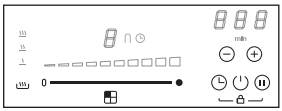
	PÅ/AV på hällen/kåpan – Tryck på PÅ. Tryck igen för att stänga AV.
⏻	Som standard när hällen/utsugsfläkten sätts på, är luckan på automatiskt läge och LED:en Ⓐ tänds. – Tryck på markeringsfältet för att inaktivera det automatiska läget och arbeta med utsugsfläkten i manuellt läge. LED:en Ⓐ stängs av.
🕒	**Aktivera timer** – Håll knappen intryckt i 5 sekunder för att sätta kåpan i 15 minuters fördröjningsläge. Fördröjningslampan på kåpan tänds 🕒. – Håll knappen intryckt i 5 sekunder igen för att avaktivera fördröjningen. När timern har slutfört nedräkningen avges en ljudsignal (i 2 minuter, eller så tystnar den när På/Av-knappen trycks in) medan displayen 🕒 stängs av. Nedräkningen syns inte, det enda som visas är lysdioden 🕒.
⏸	**Stop&Go / Återhämta**
⊖ ⊕	**Öka/minska timer för matlagningszon** – Håll intryckt för att återställa fettfiltret – Håll intryckt för att återställa det luktborttagande kolfiltret
🕒 + ⏸	**Knapplås:** tryck håll intryckt samtidigt i några få sekunder

Displayelement och knappar för utsugsfläktens kontrollpanel



0 ——●	**Urval av utsugsfläkt** **Öka/minska utsugshastigheten(effekten)**
Ⓐ	Aktivering/inaktivering av automatisk funktion (automatiskt läge är standardinställning). När spisfläktens markeringsfält vidrörs (trycks in) avaktiveras det automatiska läget och utsugsfläkten körs i manuellt läge. För att återaktivera det automatiska läget ska man trycka på knappen Ⓐ. Då tänds lysdioden **auto** för att ange att kåpan fungerar i detta läge. Som standard är kåpan i kanaliserat läge. **Aktivt kolfilter** – Håll knappen Ⓐ på kåpan intryckt i 5 sekunder första gången den slås på ⏻. Därefter kommer den tända ikonen att visas när det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret (luktfiltret). Fettreningsfiltrering meddelas genom att LED:en alltid är på. **Återställning av filtrerad mättnad för aktivt kolluktfilter** Efter filterunderhåll: – Håll knappen ⊖ intryckt i 5 sekunder - Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen startar på nytt. – Håll knappen ⊕ intryckt i 5 sekunder - Lysdioden för luktfiltret släcks och nedräkningen startar på nytt.
	Ställ in hastigheten INTENSIV 1 Denna hastighet är tillämpad att pågå under 10 minuter. Vid slutet återgår systemet automatiskt till hastigheten som var inställd innan.
	Ställ in hastigheten INTENSIV 2 Denna hastighet är tillämpad att pågå under 5 minuter. I slutet återgår systemet automatiskt till hastigheten som var inställd innan.

Displayelement och knappar för koksektionens kontroller



PÅ/AV på hällen/kåpan
Tryck på PÅ. Tryck igen för att stänga AV.

Välj matlagningszon för att ställa in oberoende timer.
Det är en nedräkning, som kan ställas in för varje matlagningszon, även samtidigt.
I slutet av inställd period stängs kokzonerna automatiskt av och en ljudsignal avges för att informera om detta.
Aktivering/reglering av matlagningstimern:
Tryck igen på ◷ -knappen för att aktivera matlagningszonen du vill använda.
Ikonen för matlagningszonen tänds.
När önskad kokzon väljs, ställ in timerns varaktighet:
Tryck på ⊕ för att öka den automatiska avstängningstiden
Tryck på ⊖ för att minska den automatiska avstängningstiden

⊖ ⊕ **Ställa in tid (plus /minus)**

Stop&Go / Återhämta
Med den här funktionen kan du stoppa/starta om någon funktion som är aktiv på hällen,
vilket sätter matlagningningseffekten till noll.
– Tryck för att aktivera, tryck igen skjut det angivna reglaget från vänster till höger för att inaktivera.
Observera! Om pausfunktionen inte inaktiverad efter 10 minuter, stänger hällen av sig automatiskt.

Med den här funktionen kan du återställa alla hällens inställningar, vid oavsiktlig avstängning.
Aktivering:
- Sätt på hällen igen
- Tryck på ⏸ inom 6 sekunder

◷ + 🗑 Lock **Låsa/låsa upp hällen**
Gör det möjligt att blockera hällens inställningar för att förhindra oavsiktlig manipulering och lämna de funktioner som redan har ställts in som aktiva. Upprepa proceduren för att inaktivera.

Matlagningszonens positionsindikator
Matlagningszonerna kan arbeta tillsammans, genom att skapa en zon med samma effektnivå. Huvudfront och bakre sekundära matlagningszoner. För att aktivera bryggfunktionen:peka samtidigt på de 2 fälten så att symbolen ∩ tänds.
Med hjälp av huvudzonens markeringsfält går det att välja effektnivån.
För att inaktivera bryggfunktionen, upprepa helt enkelt samma aktiveringsprocedur

Val av matlagningszon
Öka/minska effektnivå
Kompletterande effektfunktion som förblir aktiv i 10 minuter, varefter temperaturen återgår till det tidigare inställda värdet.
– Tryck och bläddra längs markeringsfältet och aktivera Power Booster.
Effektboosterns nivå visas på den valda zonens display med symbolen P.

Aktivering av temperaturreglering. Displayen visas U.

Matlagning/ Fortsätt värma vid 42°C

Matlagning/ Fortsätt värma vid 74°C

Matlagning/ Fortsätt värma vid 92°C

Bryggzonen mellan två matlagningszoner är aktiverad

Power Booster är aktiverad

DIN APPARAT

Hur induktionshällar fungerar

Induktionshällar fungerar avsevärt annorlunda jämfört med konventionella hällar eller solida plattor. Induktionsslingan under glaskeramiken skapar ett magnetfält som alternerar snabbt och värmer köksredskapets magnetiseringsbara botten direkt. Glaskeramiken värms bara av det heta köksredskapet. Om köksredskapet tas bort från tillagningszonen avbryts strömförsörjningen omedelbart.

Stekpannedetektering

Varje tillagningszon är utrustad med stekpannedetektering. Stekpannedetekteringen känner av köksredskap med en magnetiseringsbar botten som är lämplig för användning med induktionshällar.
Om köksredskapet tas bort under användningen, eller om olämpliga köksredskap används, blinkar skärmen nära stapelreglaget med U.
Om det inte placerats något köksredskap på tillagningszonen under den 10 sekunder långa tiden för stekpannedetektering:

- Tillagningszonen stängs av automatiskt efter 10 sekunder.
- Varje tillagningszons skärm visar U.

Köksredskap

Lämpliga köksredskap
Bara köksredskap med en helt magnetiseringsbar botten är lämpliga för matlagning på induktionshällen. Magneten fäster vid varje punkt på köksredskapets hela botten.

Köksredskap lämpliga för matlagning på induktionshällen
Köksredskap som används på induktionshällens tillagningsyta måste vara tillverkade av metall, med magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

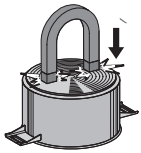
Lämpliga köksredskap:

- ✓ Emaljerat köksredskap i stål med tjock botten.
- ✓ Köksredskap i gjutjärn med emaljerad botten.
- ✓ Köksredskap i rostfritt stål med flera skikt, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med en speciell botten.

Olämpliga köksredskap:

- ✓ Köksredskap i koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik och terrakotta.

▶ För att se om stekpannan är lämplig, för en magnet nära botten: om den dras till stekpannan så är den lämplig för matlagning på induktionshällen. Om du inte har en magnet så kan du hälla en liten mängd vatten i stekpannan, placera den på en tillagningszon och starta tillagningszonen. Om symbolen U visas på skärmen så betyder det att stekpannan inte är lämplig.



Obs: Använd endast köksredskap med en helt platt botten och som är lämpliga för induktionshällens tillagningszoner. Att använda köksredskap med en ojämn botten kan äventyra värmesystemets effektivitet och förhindra att köksredskap detekteras i tillagningszonen.

Buller under tillagning
Köksredskap kan bullra under tillagning. Detta indikerar inte något funktionsfel, ej heller påverkar det apparatens funktion på något sätt.
Buller beror på vilka köksredskap som används. Om bullret stör avsevärt kan det vara till hjälp att byta köksredskap.

Råd om energisparande

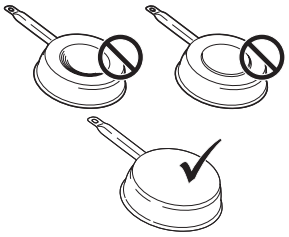
▶ Diametern på stekpannans botten måste motsvara diametern på tillagningszonen.



▶ Vid inköp av en stekpanna, kontrollera om diametern som anges avser botten eller toppen av stekpannan, eftersom toppen nästan alltid är större än botten.

▶ Vid förberedelse av maträtter med långa tillagningstider kan du spara tid och energi genom att använda en tryckkokare, vilket även gör det möjligt att bevara vitaminerna i maten.

- Se till att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska. Om det finns för lite vätska i tryckkokaren och kärlet överhettas, kan detta orsaka skada både på tryckkokaren och tillagningszonen.
- Om möjligt, täck alltid pannor med ett lämpligt lock.
- Välj en stekpanna som är lämpad för mängden mat som ska tillagas. En stor, halvtom stekpanna leder till slöseri med energi.



Tillagningszon	Pannans botten		Anmärkning
	Min. Ø (rekommenderas)	Max. Ø (rekommenderas)	
184 mm × 220 mm (en enda)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dubbel)	110 mm	245 mm	med överbryggningsfunktion

Normala driftsljud från spishällen
Induktionstekniken bygger på skapandet av elektromagnetiska fält. De kan generera värme direkt på botten av kokkärlet. Kastruller och stekpannor kan orsaka olika ljud eller vibrationer beroende på sättet de har tillverkats.
Dessa ljud beskrivs enligt följande:

Lågt brummande (som en transformator)
Ljudet produceras när tillagningen sker vid en hög värmenivå. Det baseras på mängden energi som överförs från spishällen till kokkärlet. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sänks.

Tyst visslande
Ljudet produceras när kokkärlet är tomt. Det upphör när vatten eller mat placeras i kärlet.

Sprakande
Ljudet uppstår med köksredskap som består av olika material som skiktats på varandra. Det orsakas av vibrationerna på ytorna där olika material möts. Ljudet uppstår på köksredskapet och kan variera beroende på mängden av och med vilken metod maten förbereds.

Högt visslande
Ljudet uppstår med köksredskap som består av olika material som skiktats på varandra och när de dessutom används vid maximal effekt och på två tillagningszoner. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sänks.

Fläktljud
För korrekt drift av elsystemet är det nödvändigt att reglera temperaturen på spishällen. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt, som aktiveras för att minska och reglera temperaturen i elsystemet. Fläkten kan även fortsätta köras efter att apparaten har stängts av, om den uppmätta temperaturen på spishällen fortfarande är för hög efter att den stängts av.

Rytmiska ljud och liknande visarna på en klocka
Detta ljud uppstår endast när åtminstone tre tillagningszoner är igång och försvinner eller minskar när några av dem stängs av.
De beskrivna ljuden är ett normalt element i den beskrivna induktionstekniken och bör inte betraktas som defekter.

ANVÄNDNING

Slå på apparaten

▶ Håll ⏻ intryckt i en sekund för att slå på apparaten.
- ■ **"0"** blinkar överallt där effektnivån visas.
- ■ Om det inte anges något mer stängs apparaten av efter 10 sekunder av säkerhetsskäl.

Välja en tillagningszon

▶ Tryck på **"0"** nära tillagningszonens stapelreglage och dra i det för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Effektnivå	Tillagningsmetod	Används för
1	Smältning, varsam uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smältning, varsam uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Svällning	Ris
4	Fortsatt tillagning, reduktion, stuvning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Fortsatt tillagning, reduktion, stuvning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Fortsatt tillagning, bräsering	Pasta, soppa, bräserat kött
7	Varsam stekning	Rösti, omeletter, panerad stekt mat, korv
8	Stekning, fritering	Kött, pommes frites
9	Snabbstekning	Stekar
P	Snabb uppvärmning	Vattenkokning

Temperaturnivå

Temp.-nivå	Tillagnings-metod	Används för
≀	Smältning	Smältning av smör, choklad eller honung vid ca 42 °C
≀≀	Håll varm	Såser, varmhållning av mat redo för servering vid ca 74 °C
≀≀≀	Långsam tillagning	Håll färdiglagad mat varm vid ca 92 °C

Stänga av en tillagningszon

▶ Peka på **"0"** på stapelreglaget.
- ■ Om det inte anges något mer, och de andra tillagningszonerna har stängts av, kommer apparaten att stängas av efter 10 sekunder.

Stänga av spishällen

▶ Peka på ⏻ i ett par sekunder för att stänga av spishällen.
- ■ Om det inte anges något mer på skärmen, och alla tillagningszoner har stängts av, kommer apparaten att stängas av efter 10 sekunder.

Restvärmeindikator

När ett matlagningsområde är avstängt och fortfarande är varmt förblir ett **"H"** tänt på panelen tills det inte finns någon risk för brännskador.

Inställning av Upptining, Varmhållning och Långsam tillagning

Med upptiningsfunktionen kan du tina mat eller varsamt smälta smör, choklad eller honung.
Varmhållningsinställningen håller färdiglagad mat varm vid ca 74 °C.
Inställningen för långsam tillagning håller färdiglagad mat varm vid ca 92 °C. Med inställningen för långsam tillagning kan du tillaga mat vid låga temperaturer för att bevara livsmedlens näringsvärde.

- ▶ Välj tillagningszon genom att trycka på **"0"** nära tillagningszonens stapelreglage.
- ▶ Tryck en gång på ⊞.
- ▶ Välj inställningen för "Smältning" (upptining) genom att trycka på ⊞ en gång till.
  - ■ ⌇ visas.
- ▶ Välj inställningen för "Håll varm" genom att trycka på ⊞ en gång till.
  - ■ ⌇⌇ visas.
- ▶ Välj inställningen för "Långsam tillagning" genom att trycka på ⊞ en gång till.
  - ■ ⌇⌇⌇ visas.

PowerPlus-inställning

Alla tillagningszonerna är utrustade med PowerPlus-booster.
När PowerPlus slagits på arbetar vald tillagningszon med extra hög effekt i 10 minuter. PowerPlus kan t.ex. användas för att snabbt värma upp en stor mängd vatten.

- ▶ Dra upp stapelreglaget tills ett **"P"** visas på skärmen.
- ▶ Avsluta PowerPlus genom att dra ner stapelreglaget till önskad effektnivå.

Tidur

När ett tidur har ställts in stängs tillagningszonen av efter en inställd tid mellan 1 min. och 1 timme 59 min.

Inställning av tiduret

- ✓ Spishäll påslagen
- ✓ Tillagningszon inställd
- ▶ Tryck på ◷.
  - ■ **"_00"** blinkar i mitten av skärmen.
- ▶ Peka på ⊕ för att öka tidurslängden. Peka ⊖ för att förkorta tiden.

När du trycker på ⊕ första gången lyser **"1"** på skärmen.

Ändra tiduret

- ✓ Tidur inställt
- ▶ Tryck på den aktiva tillagningszon för det tidur som du vill ändra.
- ▶ Tryck på ◷.
- ▶ Ändra tidurslängden med ⊕ och ⊖.

Överbryggningsfunktion

Överbryggningsfunktionen gör det möjligt för två enskilda tillagningszoner att slås på för att justeras tillsammans.

- ▶ Tryck på de två tillagningszonernas stapelreglage.
  - ■ Skärmen nära de två zonerna visar ⋂ på ena sidan och ⋂ på den andra.

Om en av tillagningszonerna redan är igång när överbryggningsfunktionen slås på används den tillagningszonens effektnivå och drifttid för båda zonerna.
Om båda tillagningszonerna redan är igång rensas drifttiderna i effektnivåskärmarna.
Om funktionen "Bridging" inte är möjlig, ställ in hastigheten "Boost".

Barnsäker låsning

- ✓ Apparaten påslagen
- ▶ Tryck ⏸ och ◷ håll intryckt samtidigt i några få sekunder tills en ljudsignal hörs.
  - ■ Skärmen är nu låst. När skärmen stängs av i det här tillståndet kommer låsfunktionen fortfarande att vara aktiv när du startar om spishällen.
- ▶ För att inaktivera barnlåset, tryck ⏸ och ◷ håll intryck samtidigt i några få sekunder.

Uppvärmningsfunktion

Denna funktion används för att värma upp en kastrull på max. effekt innan du fortsätter tillagningen på en vald nivå. Tidsintervallet som kokzonen bibehålls på max. effekt beror på den inställda slutliga tillagningsnivån. Se tabellen:

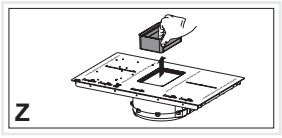
Effekt nivå	Timer
1	48 sekunder
2	144 sekunder
3	230 sekunder
4	312 sekunder
5	408 sekunder
6	120 sekunder
7	168 sekunder
8	216 sekunder
9	ej tillgänglig
P	ej tillgänglig

Aktivering: Efter att ha ställt en kastrull på spishällen och valt kokzon håller du valt värde (från 1 till 8) intryckt i 3 sekunder på slidern. Displayen för motsvarande kokzon visar ”A”.
Det går att öka tillagningsnivån, men funktionen avaktiveras om nivån sänks.
Den kan även avaktiveras genom att knappen för aktuell kokzon hålls intryckt i 3 sekunder.

Modell	FMY 839 HI 2.0
Maximal total effekt	7,545 KW

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Filtret för aktivt kol kan regenereras.
Följ instruktionerna på satsen både för regenereringsmetoden och för ersättningstiderna.
Fettfilter **Z**: Filtret måste rengöras varannan månad, eller
oftare för särskilt hög användning, och kan maskindiskas. Rengör inte galler i diskmaskinen.



Allmänna rekommendationer

- ▷ Använd aldrig skursvampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller märka ytan.
- ▷ Ät inte mat som råkar falla ner eller fastna på ytan eller de funktionella eller dekorativa delarna på spisen.

Rengöra apparaten

- ▷ Rengör spishällen efter varje användning för att förhindra att matrester bränns fast.
- ▷ Rengör daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp med vatten och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens råd avseende rengöringsmedel. Vi rekommenderar att skyddande rengöringsmedel används.
- ▷ Avlägsna smutsskorpor, t.ex. från mjölk som har kokat över, med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens råd avseende skrapan.
- ▷ Avlägsna sockerhaltiga livsmedel, t.ex. marmelad som har kokat över, med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Annars kan det skada glaskeramikytan.
- ▷ Avlägsna smält plast med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Annars kan det skada glaskeramikytan.
- ▷ Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalkupplösande lösning, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan igen med en fuktig trasa.

FELSÖKNING

Felkoder

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker till fel	Åtgärd
ER 03 och kontinuerlig ton	Kontinuerlig sensoraktivering; TC stängs av efter 10 sek.	Vatten eller kokkärl på glaset ovanpå pekkontrollssensorerna	Rengör kontrollytan, ta bort föremålen ovanpå sensorerna.
ER 20	Flash-minne – TC-fel	TC- defekt	Byt ut TC
ER 22	Knapp utvärdering defekt, gränssnittet stängs av efter 3,5-7,5 sek.	Kortslutning eller öppen krets i området med knappsensorik	Byt ut TC
ER 31	Felaktig konfigurationsdata eller avvikelse mellan generator och TC	Ny konfiguration för induktionsgeneratorn krävs	Ny konfiguration (servicemeny)
ER 36	NTC-värde defekt på TC; gränssnittet stängs av	Kortslutning eller öppen krets i NTC	Byt ut TC
ER 47	Kommunikationsfel mellan TC och induktion	Ingen eller felaktig LIN-kommunikation! (Slave svarar inte på begäran från master)	Anslutningskabeln är inte korrekt inkopplad eller defekt.
U 400	Kontinuerlig ton Strömförsörjning vid inloppet för hög	Felaktig anslutning vid spishäll	Korrekt anslutning till strömförsörjning
E/2	För hög temperatur vid induktionselementet	Överbelastning av spishäll eller köksredskap kokt tomt	Låt systemet kylas ned.
E/A	Fel på strömbräda	Komponentfel	Byt ut strömbräda
E/6	Fel på strömbräda	Felet ingen strömförsörjning på strömpanelen	1. kontrollera kablage 2. kontrollera filterkort 3. byt ut effektkort
E/8	Felaktig fläkthastighet	Fel på fläkt vänster eller höger	Luftutsläpp blockerat, t.ex. av papper Byt ut defekt fläkt
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Byt ut induktor Byt ut strömbräda

UNDERHÅLL OCH REPARATION

▷ Se till att underhåll på elektriska komponenter endast utförs av tillverkaren eller kundtjänst.

▷ Se till att skadade kablar endast byts av tillverkaren eller kundtjänst.

▶ När du kontaktar kundtjänsten ska följande information lämnas:
- typ av fel
- apparatmodell (Art. / Cod.)
- serienummer (S.N.)

Denna information anges på typskylten. Typskylten är fäst på undersidan.

KASSERING

▷ Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. utan ska lämnas in till miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat. För mer detaljerad information om hur denna produkt ska bortskaffas, kontakta ditt lokala kontor, sophanteringstjänsten eller affären där du köpte din produkt.

▷ Apparaten överensstämmer med direktivet 2012/19/EU om reducering av farligt avfall som finns i elektrisk och elektronisk utrustning, och avfallshantering.

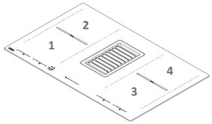
TEKNISKA DATA

Produktidentifikation
Typ: 4300
Modell: FMY 839 HI 2.0

▶ Se typskylten på produktens undersida.
▶ Tillverkaren tillhandahåller kontinuerligt produktförbättringar. Därför kan texten och illustrationer i denna bruksanvisning ändras utan varsel.

Mer information om tekniska data finns på:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Flexibel tillagningszon 1 + 2 Överbryggad
3,4 Flexibel tillagningszon 3 + 4 Överbryggad

Parameter	Värde	Mått (mm)
Arbetsmått	-	830 × 520 (B x D)
Strömförsörjningens spänning/frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Effekt- och värmeelementsvärden		
Tillagningszon 1,2,3,4	2100 W; Power Boost 3 700 W	230 x 210
Flexibel tillagningszon 1 + 2, 3 + 4	3 700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Värde	Måttenhet
Apparatvikt	M	26 / 19	kg
Antal tillagningszoner		4	
Värmekälla		induktion	

SISÄLTÖ

Tietoja käyttöoppaasta	23
Turvallisuustiedot	23
Sähköliitäntä	28
Yleiskuva	29
Laitteesi	33
Käyttö	35
Puhdistaminen ja kunnossapito	37
Vianetsintä	38
Kunnossapito ja korjaus	39
Hävittäminen	39
Tekniset tiedot	40

TIETOJA KÄYTTÖOPPAASTA

Nämä ohjeet koskevat useampia laitemalleja. On siis mahdollista, että jotkut kuvatuista ominaisuuksista eivät kuulu ostamaasi malliin.

- ▶ Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.
- ▶ Säilytä käyttöohjeet.
- ▶ Käytä näissä ohjeissa kuvattua laitetta käyttötarkoituksen mukaisesti.

Symboli	Selitys
⚠	Varoitus vaarasta. Varoitus tapaturmavaarasta.
▷	Turvatoimet ja varoitukset tapaturmien tai vahinkojen välttämiseksi.
▶	Toimenpide. Tehtävä toimenpide.
■	Tulos. Yhden tai useamman toimenpiteen tulos.
X	Edellytys seuraavan toimenpiteen suorittamista varten.

TURVALLISUUSTIEDOT

ⓘ Oman turvallisuutesi sekä laitteen asianmukaisen käytön takaamiseksi lue huolellisesti tämä käyttöopas ennen tuotteen asentamista ja käyttöä. Näiden ohjeiden tulee aina seurata laitetta, myös silloin jos se siirretään tai myydään. Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet. Näiden keittotasojen induktiojärjestelmät vastaavat EMC-normien sekä EMF-direktiivin vaatimuksia eikä niiden pitäisi häiritä muita elektronisia laitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita elektronisia implantteja, tulisi kysyä ohjeita lääkäriltä tai laitteen valmistajalta arvioidakseen onko kyseisessä laitteessa riittävä suojaus häiriöitä vastaan.

⚠ Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko. Ennen sähköliitännän tekemistä katso osaa SÄHKÖLIITÄNTÄ.

Laitteissa, joihin kuuluu virtajohto, liittimien sijainnin tai johtimien osan johdon ja liittimien välillä on oltava sellaiset, että johtimet, joissa virta kulkee, kiristyvät ennen maadoitusjohdinta, mikäli johto irtoaa kiinnityksestä.

- ▷ Valmistaja ei vastaa mahdollisista väärästä tai sopimattomasta asennuksesta aiheutuvista vahingoista.
- ▷ Tarkista, että sähköverkon jännite vastaa tuotteen sisällä olevan arvokilven tietoja.
- ▷ Kiinteissä sähköliitännöissä tulee olla voimassa olevien lakien mukaiset katkaisukytkimet.
- ▷ Luokan I laitteissa on tarkistettava, että kodin sähköjärjestelmä takaa asianmukaisen maadoituksen.
- ▷ Liitä liesituuletin savuhormiin sopivalla putkella. Katso asennusoppaassa mainittuja ostettavissa olevia lisävarusteita (pyöreät putket: minimiläpimitta 120 mm). Poistoputken pituuden tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- ▷ Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- ▷ Ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.
- ▷ Älä liitä liesituuletinta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyryjä (lämmittimet, takat jne.).
- ▷ Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupolttimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittotasoa käytetään yhdessä muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huoneen negatiivinen paine ei saa ylittää 0,04 mbar, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.
- ▷ Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
- ▷ Jos virtajohto on vahingoittunut,

vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai pätevä teknikko.

- ▷ Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- ▷ Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.

⚠ **HUOMIO:** Poista suojakalvot ennen laitteen asentamista.

- ▷ Käytä vain laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja pikkuosia.

⚠ **VAROITUS:** Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

- ▷ Älä katso suoraan valoon optisten välineiden kautta (kiikarit, suurennuslasi...).
- ▷ Lapset eivät saa tehdä säännöllistä puhdistusta ja huoltoa ilman aikuisen valvontaa.
- ▷ Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- ▷ Tätä laitetta eivät saa käyttää fyysisesti, sensorisesti tai psyykkisesti rajoitteiset henkilöt (lapset mukaan lukien) tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja opasta heitä.
- ▷ Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, sensorisesti tai psyykkisesti rajoitteiset henkilöt tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan ja heille on annettu tiedot laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista. Kiellä lapsia leikkimästä laitteella.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi.

Varo koskettamasta vastuksia.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- ▷ Puhdista ja/tai vaihda suodattimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- ▷ On suositeltavaa taata huoneen asianmukainen ilmankierto, jos laitetta käytetään yhdessä kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa (ei koske laitteita, jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).
- ▷ **HUOMIO:** Jos pinta on vahingoittunut, sammuta laite sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- ▷ Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- ▷ Älä koske laitteeseen märillä kehon osilla.
- ▷ Älä puhdista laitetta höyrypesureilla.
- ▷ Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ne voivat ylikuumentua.
- ▷ Käytön jälkeen sammuta keittoalue sen kytkimellä, älä luota keittoastian tunnistimeen.
- ▷ **HUOMIO:** Valvomaton ruoanlaitto rasvaa tai öljyä käyttäen voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sen sijaan kytke laite pois toiminnasta ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitolla.
- ▷ **HUOMIO:** Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyet kypsennykset vaativat jatkuvaa valvontaa.
- ▷ Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- ▷ **HUOMIO:** Tulipalovaara: Älä laita kypsennyspinnoille esineitä.
- ▷ Laite tulee asentaa niin, että se voidaan kytkeä irti sähköverkosta koskettimien avausvälillä (3 mm), joka takaa täydellisen

erottamisen ylijänniteluokan III olosuhteissa.
- ▷ Laitetta ei saa altistaa ympäristötekijöille (sade, aurinko).
- ▷ Laitteen ilmanvaihdon täytyy vastata valmistajan ohjeita.

Kalusteiden vaatimukset

- ▷ Keittotaso asennetaan keittiön työtasoon keittiökaapin päälle, jonka leveys on 600 mm tai suurempi.
- ▷ Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- ▷ Kalusteeseen asennettavissa yksiköissä osat (muovimateriaalit ja viilulevy) on koottava kuumuutta kestävällä liimalla (min. 100 °C): sopimattomien materiaalien ja sideaineiden käyttäminen voi aiheuttaa vääntymistä ja irtoamista.
- ▷ Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitäntöjä varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- ▷ Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- ▷ Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet).
- ▷ Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

Oikea käyttö

- ▷ Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton

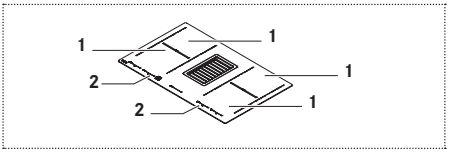
hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- ▷ Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- ▷ Rasvakeittimiä on valvottava jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- ▷ Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- ▷ Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- ▷ Laitteen vahingoittumisen välttämiseksi älä nouse sen päälle.
- ▷ Silikonitiivisteen vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja kehykselle.
- ▷ Älä leikkaa tai valmistele elintarvikkeita lasikeraamisella pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä pannuja tai kattiloita lasikeraamisella pinnalla.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

- ▷ Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko.
- ▷ Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä, joten vaaditaan nollajohdin. Virtajohdon on oltava ainakin tyyppiä H05VV-F. Liitäntä YKSIVAIHE, KAKSIVAIHE ja KOLMIVAIHE: johtimien poikkileikkaus min.: 2,5 mm². Virtajohdon ulkoläpimitta: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- ▷ Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- ▷ Liitä laite kaavion mukaisesti (voimassa olevien kansallisten verkkojännitteen viitenormien mukaisesti).
- ▷ On suositeltavaa käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Jos käytät virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², noudata seuraavia ohjeita: kolmivaiheliitäntää varten erota 2 johtoa ja poista sininen vaippa harmaista johdoista.

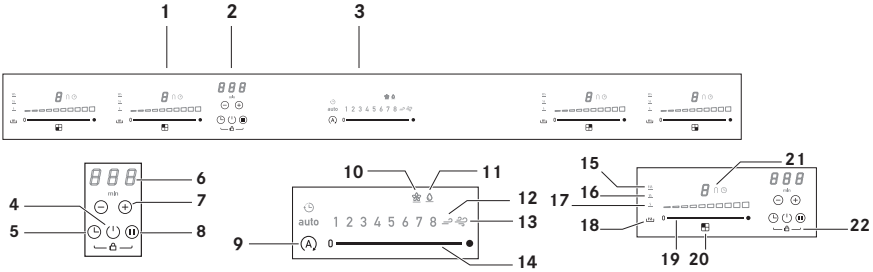
YLEISKUVA

FMY 839 HI 2.0 – 4 alueen liesitaso integroidulla liesituulettimella



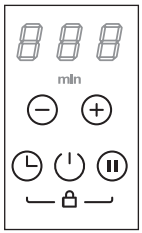
1 Keittovyöhyke
2 Ohjauspaneeli

Painikkeet ja näyttöelementit



1 Ruoanlaittopaneelin hallintapainikkeet
2 PÄÄLLE/POIS lieden/liesituulettimen ohjauspaneeli
3 Poistoimurin tuulettimen ohjauspaneeli
4 PÄÄLLE/POIS liesi/liesituuletin
5 Aktivoi ajastin
6 Ajastimen näyttö
7 Ajastimen lisääminen/vähentäminen
8 Stop&Go / Haku
9 Automaattitila
10 Hiili(haju)suodatin
11 Rasvanpuhdistussuodattimen ilmoitus
12 Nopeus TEHOKAS 1
13 Nopeus TEHOKAS 2
14 Poistoimurin tuulettimen valinta
15 Kypsennys / Pidä lämpimänä 92 °C:ssa
16 Kypsennys / Pidä lämpimänä 74 °C:ssa
17 Kypsennys / Pidä lämpimänä 42 °C:ssa
18 Lämpötilan hallinta
19 Keittoalueen valinta / tehotaso
20 Keittoalueen paikka
21 Sillatut keittoalueet
22 Lieden lukitus / lukituksen avaaminen

Näyttää elementit ja painikkeet lieden ohjauspaneelin PÄÄLLE/POIS-toiminnolle



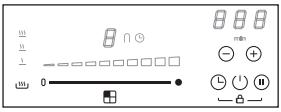
	Liesitason/liesituulettimen kytkeminen PÄÄLLE/POIS – Paina PÄÄLLE. Kytke POIS PÄÄLTÄ painamalla uudelleen.
⏻	Oletusasetuksena liesitason/poistoimurin käynnistyksen yhteydessä liesituuletin kytkeytyy automaattitilaan ja merkkivalo Ⓐ syttyy. – Kosketa (paina) valintapalkkia, jos haluat kytkeä automaattitilan pois ja käyttää poistoimurin tuuletinta manuaalitilassa. Merkkivalo Ⓐ sammuu.
🕒	**Aktiivinen ajastin** – Paina painiketta ja pidä se painettuna 5 sekuntia, jolloin liesituuletin kytkeytyy viivetilaan esiasetetulla ajastimella 15 min. Liesituulettimen viiveen merkkivalo syttyy 🕒. – Paina painiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan ottaaksesi viiveen pois päältä. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni (2 minuutin ajan, tai siihen asti, että päälle/pois-painiketta painetaan), samalla kun näyttö 🕒 sammuu. Lähtölaskenta ei näy, se näkyy led-valosta 🕒.
⏸	**Stop&Go / Palautus**
	Lisää/vähennä ajastimen aikaa keittoalueelle
⊖ ⊕	– Paina ja pidä painettuna rasvasuodattimen nollaamiseksi – Paina ja pidä painettuna hiilihajusuodattimen nollaamiseksi
🕒 + ⏸	**Painikelukitus:** kosketa painikkeita samanaikaisesti muutaman sekunnin

Näyttää elementit ja painikkeet poistoimurin tuulettimen ohjauspaneelille



0 ——●	**Poistoimurin tuulettimen valinta** **Lisää/vähennä poistonopeutta (tehoa)**
Ⓐ	Automaattitoiminnon käyttöönotto/käytöstäpoisto (automaattitila on käytössä oletuksena). Kun liesituulettimen valintapalkkia kosketaan (painetaan) automaattitila kytkeytyy pois päältä ja poistoimurin tuuletin kytkeytyy manuaalitilaan. Käyttäjä voi palata automaattitilaan painamalla painiketta Ⓐ, jolloin merkkivalo **auto** syttyy ilmoittaen, että liesituuletin toimii tässä tilassa.
	Liesituuletin on oletusasetuksena putkellisessa tilassa. **Aktiivihiilisuodatin** Pidä liesituulettimen painiketta painettuna 5 sekunnin ajan Ⓐ ensimmäistä kertaa, kun se laitetaan päälle ⏻. Tästä eteenpäin syttynyt merkkivalo ilmoittaa, jos hiili(haju)suodatinta pitää huoltaa. Rasvasuodattimen puhdistuksen ilmoitus merkkivalolla on aina käytössä. **Akttiivihiilisuodattimen saturaation nollaus** Kun suodattimet on huollettu: – paina painiketta ⊖ ja pidä se painettuna 5 sekuntia - Rasvan merkkivalo sammuu ja indikaattorin aikalaskuri käynnistyy uudelleen. – paina painiketta ⊕ ja pidä se painettuna 5 sekuntia - Hajun merkkivalo sammuu ja indikaattorin aikalaskuri käynnistyy uudelleen.
	Aseta nopeus VOIMAKAS 1 Tämä nopeus on ajastettu kestämään 10 minuuttia. Tämän ajan kuluttua järjestelmä palaa automaattisesti nopeuteen, jolla se toimi aiemmin.
	Aseta nopeus VOIMAKAS 2 Tämä nopeus on ajastettu kestämään 5 minuuttia. Tämän ajan kuluttua järjestelmä palaa automaattisesti nopeuteen, jolla se toimi aiemmin.

Näyttää elementit ja painikkeet ruoanlaittopaneelin hallintapainikkeille



Liesitason/liesituulettimen kytkeminen PÄÄLLE/POIS
Paina PÄÄLLE. Kytke POIS PÄÄLTÄ painamalla uudelleen.

Valitse keittoalue itsenäisen ajastimen asetusta varten.

Tämä aikalaskuri voidaan asettaa kullekin keittoalueelle erikseen, myös samanaikaisesti.
Asetetun ajan päätteeksi keittoalueet sammuvat automaattisesti, ja äänimerkki ilmoittaa siitä.
Liesitason ajastimen aktivointi/säätö:
- Paina näppäintä pidemään valitaksesi keittoalueen, jonka haluat aktivoida.

Keittoalueen vastaava kuvake syttyy.
Kun valitset halutun keittoalueen, säädä ajastimen kesto:
- Paina automaattisen sammutusajan pidentämiseksi
- Paina automaattisen sammutusajan lyhentämiseksi

Ajan asetus (plus/miinus)

Stop&Go / Palautus
Tällä toiminnolla voi peruuttaa / käynnistää uudelleen kaikki liesitason käytössä olevat toiminnot ja laskea levyn tehon nollaan.
- Aktivoi painamalla, paina uudelleen ja liu'uta näytetty liukusäädin vasemmalta oikealle kytkeäksesi pois päältä.

Huomautus: Jos pause-toiminto ei kytkeydy pois 10 minuutin kuluessa, liesitaso sammuu automaattisesti.

Tällä toiminnolla voi palauttaa kaikki liesitason asetukset, jos se sammuu tahattomasti.
Aktivointi:
- Laita liesitaso takaisin päälle
- Paina 6 sekunnin kuluessa

Liesitason lukitseminen/avaaminen
Toiminnolla voi lukita liesitason asetukset, jottei niitä säädetä tahattomasti. Asetetut toiminnot jäävät käyttöön. Poista käytöstä toistamalla toimenpide.

Keittoalueen sijainnin indikaattori
Keittoalueet voivat toimia yhdessä ja ne voivat muodostaa yhden suuremman alueen samalla teholla.
Edessä ovat ensisijaiset ja takana toissijaiset alueet. Siltatoiminnon aktivointi: kosketa samanaikaisesti 2 palkkia, ja symboli syttyy.
Ensisijaisen alueen valintapalkista on mahdollista valita tehotaso.
Siltaustoiminto kytketään pois päältä toistamalla aktivointimenettely

Keittoalueen valinta
Tehon lisääminen/laskeminen
Lisäteho-ominaisuus, joka jää aktiiviseksi 10 minuutiksi, minkä jälkeen lämpötila palaa aiemmin asetettuun arvoon.
Kosketa ja selaa valintapalkkia ja aktivoi pikakuumennus.
Pikakuumennuksen taso näkyy valitun alueen näytössä symbolina P.

Lämpötilan hallinnan aktivointi. Näytössä näkyy U.

Kypsennys/Lämmitys 42 °C:ssa

Kypsennys/Lämmitys 74 °C:ssa

Kypsennys/Lämmitys 92 °C:ssa

Siltaus kahden keittoalueen välillä aktivoitu

Pikakuumennus aktivoitu

LAITTEESI

Kuinka induktiokeittotaso toimii

Induktiokeittotaso toimii huomattavasti eri tavalla kuin perinteiset keittotasot. Lasikeraamisen pinnan alla oleva induktiokela luo nopeasti muuttuvan magneettisen kentän, joka suoraan kuumentaa keittoastian magnetisoituvaa pohjaa. Lasikeraamista pintaa kuumentaa vain kuuma keittoastia. Jos keittoastia poistetaan keittovyöhykkeeltä, virransyöttö katkeaa välittömästi.

Keittoastian tunnistus

Jokainen keittovyöhyke on varustettu keittoastian tunnistustoiminnolla. Keittoastian tunnistus toimii keittoastioille, joissa on induktiokeittotasoille sopiva magnetisoiva pohja.
Jos keittoastia poistetaan kesken toiminnan tai käytetään vääräntyyppistä keittoastiaa, palkin lähellä olevassa näytössä vilkkuu .
Jos keittovyöhykkeelle ei ole asetettu keittoastiaa keittoastian tunnistusajan (10 sekuntia) aikana:

- keittovyöhyke kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin jälkeen
- kunkin keittovyöhykkeen näytössä näkyy U.

Keittoastiat

Sopivat keittoastiat
Induktiokeittotasolle sopivat vain sellaiset keittoastiat, joiden pohja on täysin magnetisoiva.
Magneetti tarttuu keittoastian koko pohjan kaikkiin kohtiin.

Astiat, jotka sopivat ruoanlaittoon induktioliedellä
Kun induktioliedellä laitetaan ruokaa, on käytettävä metallista valmistettuja keittoastioita, joilla on magneettiset ominaisuudet ja riittävän suuri pohja.

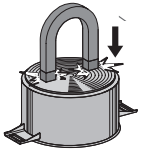
Sopivat keittoastiat

- ✓ Emaloidut, paksupohjaiset teräsastiat.
- ✓ Valurauta-astiat, joissa on emaloitu pohja.
- ✓ Monikerroksisesta ruostumattomasta teräksestä, ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä ja alumiinista valmistetut astiat, joissa on erityinen pohja.

Sopimattomat keittoastiat:

- ✓ Kuparista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista, tulenkestävästä lasista, puusta, keraamisesta materiaalista ja savesta valmistetut astiat.

▶ Voit kokeilla, onko keittoastia sopiva, viemällä magneetin lähelle pohjaa: jos magneetti vetää astiaa puoleensa, se sopii induktioliedelle. Jos sinulla ei ole magneettia, voit laittaa astiaan vähän vettä, laittaa astian keittoalueelle ja laittaa keittoalueen päälle. Jos symboli tulee U näyttöön, astia ei ole sopiva.



Huomaa: Käytä vain astioita, joiden pohja on täysin tasainen ja jotka sopivat induktiolevylle. Jos keittoastian pohja ei ole tasainen, lämmitysjärjestelmän toiminta voi vaarantua eikä keittoalue välttämättä tunnista keittoastiaa.

Ääni käytön aikana
Keittoastiat voivat pitää ääntä käytön aikana.
Keittoastiat voivat pitää ääntä käytön aikana. Se ei ole osoitus toimintahäiriöstä, eikä se vaikuta laitteen toimintaan millään tavalla.
Ääni riippuu käytetystä keittoastiasta. Jos ääni aiheuttaa huomattavaa häiriötä, keittoastian vaihtaminen voi auttaa.

Ohjeita energian säästöön

▶ Keittoastian pohjan halkaisijan on oltava sama kuin keittoalueen halkaisija.

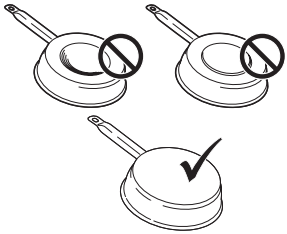


▶ Kun ostat keittoastian, tarkista, onko siinä ilmoitettu halkaisija astian pohjan vai yläosan halkaisija; yläosan halkaisija on lähes aina pohjaa suurempi.

▶ Kun valmistat ruokia, joilla on pitkät kypsytysajat, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä

painekattilaa. Lisäksi painekattila säilyttää paremmin ruoassa olevat vitamiinit.

- Varmista, että painekattilassa on riittävästi nestettä; jos nestettä ei ole tarpeeksi ja kattila ylikuumenee, sekä painekattila että keittoalue voivat vahingoittua.
- Peitä keittoastia aina kannella, jos mahdollista.
- Valitse keittoastia, joka vastaa kypsennettävän ruoan määrää. Suuren, puoliksi tyhjän astian käyttö tuhlaa energiaa.



Keittovyöhyke	Keittoastian pohja		Huomautus
	Min. Ø (suositus)	Maks. Ø (suositus)	
184 mm × 220 mm (yksi)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (kaksi)	110 mm	245 mm	yhdistämistoiminnon kanssa

Keittotason käyttöön liittyvät normaalit äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen. Ne voivat kohdistaa lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Kattiloista ja pannuista voi lähteä erilaisia ääniä tai tärinää niiden valmistustavasta riippuen. Nämä äänet kuvaillaan seuraavaksi:

Pieni humina (kuin muunnin)

Ääni kuuluu, kun kypsennyksessä käytetään suurta lämpöä. Se johtuu keittotasosta keittoastiaan siirtyvän energian määrästä. Ääni vaimenee tai hiljenee kokonaan, kun lämpöä lasketaan.

Hiljainen vihellys

Tämä ääni syntyy, jos keittoastia on tyhjä. Ääni loppuu, kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Napsahtelu

Tämä ääni syntyy, jos keittoastia on valmistettu niin, että siinä on kerroksittain eri materiaaleja. Ääni syntyy pintojen täristessä ja eri materiaalien osuessa toisiinsa. Ääni lähtee keittoastiasta ja se voi vaihdella ruoan määrästä ja valmistustavasta riippuen.

Äänekäs vihellys

Tämä ääni syntyy, jos keittoastia on valmistettu niin, että siinä on kerroksittain eri materiaaleja ja kun astiaa lisäksi käytetään maksimiteholla ja kahdella eri keittoalueella. Ääni vaimenee tai hiljenee kokonaan, kun lämpöä lasketaan.

Tuulettimen äänet

Sähköjärjestelmän asianmukaisen toiminnan takaamiseksi keittotason lämpöä pitää säädellä. Tämän vuoksi keittotaso on varustettu jäähdytystuulettimella, joka aktivoituessaan laskee ja säätelee sähköjärjestelmän lämpötilaa. Tuuletin jää päälle myös silloin, kun laite sammutetaan, jos keittotason lämpötila on sammuttamisen jälkeen yhä liian kuuma.

Rytmiset äänet, jotka muistuttavat kellonviisareita

Tämä ääni kuuluu vain, kun käytetään vähintään kolmea keittoaluetta. Ääni katoaa tai vaimentuu, kun alueita kytketään pois päältä.
Kuvatut äänet liittyvät induktioteknologian normaalitoimintaan eikä niitä tule katsoa laitteen viaksi.

KÄYTTÖ

Laitteen kytkeminen päälle

▶ Kytke laite päälle painamalla ⏻ -painiketta yhden sekunnin ajan.
- ■ **0** vilkkuu kaikissa tehotasonäytöissä.
- ■ Jos painikkeita ei paineta 10 sekunnin kuluessa, laite kytkeytyy pois päältä turvallisuussyistä.

Keittovyöhykkeen valinta

▶ Paina keittovyöhykkeen palkin liukusäätimen lähellä olevaa kohtaa **0** ja aseta tehotaso pyyhkäisemällä sitä.

Tehotasot

Tehotaso	Käyttötapa	Käyttökohde
1	Sulatus, mieto lämmitys	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulatus, mieto lämmitys	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Turpoaminen	Riisi
4	Jatkuva keittäminen, kokoon keittäminen, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Jatkuva keittäminen, kokoon keittäminen, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Jatkuva keittäminen, muhentaminen	Pasta, keitto, muhennettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, munakkaat, leivitetyt paistetut ruoat, makkarat
8	Paistaminen, uppopaistaminen	Liha, ranskanperunat
9	Nopea paistaminen	Pihvi
P	Nopea kuumennus	Kiehuva vesi

Lämpötilataso

Lämpötilataso	Käyttötapa	Käyttökohde
≀	Sulatus	Voin, suklaan ja hunajan sulatus noin 42 °C:ssa
≀≀	Lämpimänä pitäminen	Kastikkeet, ruoan pitäminen valmiina tarjottavaksi noin 74 °C:ssa
≀≀≀	Hidas paistaminen	Valmiiksi kypsennetyn ruoan pitäminen lämpimänä noin 92 °C:ssa

Keittovyöhykkeen kytkeminen pois päältä

▶ Kosketa palkin kohtaa **0**.
- ■ Jos painikkeita ei paineta 10 sekunnin kuluessa ja muut keittovyöhykkeet ovat pois päältä, laite kytkeytyy pois päältä turvallisuussyistä.

Keittotason kytkeminen pois päältä

▶ Kytke keittotaso pois päältä koskettamalla ⏻ -kuvaketta muutaman sekunnin ajan.
- ■ Jos näyttöä ei kosketeta 10 sekunnin kuluessa ja muut keittovyöhykkeet ovat pois päältä, laite kytkeytyy pois päältä turvallisuussyistä.

Jäännöslämmön osoitin

Kun keittoalue on sammutettu, mutta se on yhä kuuma, näyttöpaneelissa näkyy merkkivalo **H** niin kauan kuin palovammojen vaara on olemassa.

Sulatuksen, lämpimänä pitämisen ja hitaan paistamisen asetus

Sulatustoiminnon avulla voidaan sulattaa pakastettua ruokaa tai sulattaa hitaasti voita, suklaata ja hunajaa. Lämpimänä pitämisen asetus pitää valmiiksi kypsennetyt ruoat lämpiminä noin 74 °C:ssa.
Hitaan paistamisen asetus pitää valmiit ruoat lämpiminä noin 92 °C:ssa. Hitaan paistamisen asetuksen avulla ruoan ravintoarvot voi säilyttää paistamalla ruokaa alhaisissa lämpötiloissa.

- ▶ Valitse keittovyöhyke painamalla keittovyöhykkeen palkin lähellä olevaa kohtaa **0**.
- ▶ Paina kerran ⊞ -painiketta.
- ▶ Voit valita asetuksen ”Sulatus” painamalla ⊞ -painiketta vielä kerran.
  - ■ Näkyviin tulee ≀ .
- ▶ Valitse lämpimänä pitämisen asetus painamalla ⊞ -painiketta vielä kerran. Näkyviin tulee ≀≀ .
- ▶ Valitse hitaan paistamisen asetus painamalla ⊞ -painiketta vielä kerran.
  - ■ Näkyviin tulee ≀≀≀.

PowerPlus-asetus

Kaikki keittovyöhykkeet on varustettu PowerPlus-tehostimella.
Kun PowerPlus on kytketty päälle, valittu keittovyöhyke toimii erittäin suurella teholla 10 minuutin ajan. PowerPlus-tehostinta voi käyttää esimerkiksi suuren vesimäärän nopeaan kuumentamiseen.

- ▶ Pyyhkäise palkkia ylöspäin, kunnes näyttöön ilmestyy **P**.
- ▶ Lopeta PowerPlus pyyhkäisemällä palkkia alaspäin haluttuun tehotasoon.

Timer

Kun ajastin asetetaan, keittovyöhyke kytkeytyy pois päältä aikavälille 1 minuutti – 1 tunti 59 minuuttia asetetun ajan jälkeen.

Ajastimen asetus

- ✓ Keittotaso on kytketty päälle
- ✓ Keittovyöhyke on asetettu
- ▶ Paina ◷.
  - ■ **_00** vilkkuu näytön keskiosassa.
- ▶ Lisää ajastimen kestoa koskettamalla ⊕ -painiketta, lyhennä aikaa koskettamalla ⊖ -painiketta.

Kun ⊕ -painiketta painetaan ensimmäisen kerran, näytössä näkyy **1**.

Ajastimen muuttaminen

- ✓ Ajastin on asetettu
- ▶ Paina sen keittovyöhykkeen käytössä olevaa ajastinta, jota haluat muuttaa.
- ▶ Paina ◷.
- ▶ Muuta ajastimen kestoa käyttämällä ⊕- ja ⊖ -painiketta.

Yhdistämistoiminto

Yhdistämistoiminnon avulla kahta erillistä keittovyöhykettä voidaan säätää yhdessä.

- ▶ Paina kahden keittovyöhykkeen palkkeja.
  - ■ Kahden vyöhykkeen lähellä olevassa näytössä näkyy ⋂ toisella ja ⋂ toisella puolella.

Jos jokin keittovyöhykkeistä on jo käytössä yhdistämistoiminnon päällekytkemisen aikana, kyseisen keittovyöhykkeen tehotasoa ja käyttöaikaa käytetään kummallekin vyöhykkeelle. Jos kummatkin keittovyöhykkeet ovat jo käytössä, käyttöajat tyhjennetään tehotasonäytöissä.
Jos siltaustoiminto ei ole mahdollinen, aseta tehonopeus.

Lapsilukko

- ✓ Laite on kytketty päälle
- ▶ Kosketa painikkeita ⏸ ja ◷ samanaikaisesti muutaman sekunnin ajan, kunnes kuuluu äänimerkki.
  - ■ Näyttö on lukittu. Kun näyttö sammuu pois päältä tässä tilassa, lukitustoiminto on vielä käytössä, kun keittotaso käynnistetään uudelleen.
- ▶ Lapsilukon voi poistaa käytöstä painamalla samanaikaisesti ⏸ ja ◷ muutaman sekunnin ajan.

Lämmitystoiminto

Tätä toimintoa käytetään keittoastian lämmittämiseen suurimmalla teholla ennen kypsennyksen jatkamista valitulla tasolla. Keittoalueen suurimman tehon aika riippuu asetetusta lopullisen kypsennyksen tasosta. Katso taulukkoa:

Teho taso	Ajastin
1	48 sekuntia
2	144 sekuntia

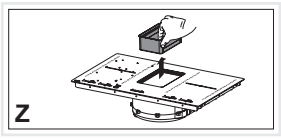
Teho taso	Ajastin
3	230 sekuntia
4	312 sekuntia
5	408 sekuntia
6	120 sekuntia
7	168 sekuntia
8	216 sekuntia
9	ei käytettävissä
P	ei käytettävissä

Toiminto otetaan käyttöön, keittoastian ollessa keittotasolla ja keittoalue valittuna, pitämällä valittua arvoa (1–8) tehopalkilla painettuna 3 sekunnin ajan. Vastaavan keittoalueen näytössä näkyy A.
Kypsennystasoa voidaan kohottaa, mutta jos sitä alennetaan, toiminto poistuu käytöstä.
Se voidaan poistaa käytöstä myös pitämällä kyseisen keittoalueen painiketta painettuna 3 sekuntia.

Malli	FMY 839 HI 2.0
Maks. kokonaisteho	7,545 kW

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

Aktiivihiilihajusuodatin voidaan regeneroida. Noudata pakkauksen ohjeissa kuvattuja regenerointimenetelmiä ja vaihtovälejä.
Rasvasuodattimet **Z**: Suodattimet pitää puhdistaa 2 käyttökuukauden välein tai useammin, jos ne ovat erityisen kovassa käytössä. Ne voi pestä astianpesukoneessa. Älä puhdista kattilan kannet astianpesukoneessa.



Yleisiä suosituksia

- Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka voivat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen muita jälkiä.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

Laitteen puhdistaminen

- Puhdista keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen, jotteivät ruoan jäämät pala siihen kiinni.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä sekä vedellä ja sopivalla puhdistusaineella. Valitse puhdistusaine valmistajan suositusten mukaan. On suositeltavaa käyttää suojaavia puhdistusaineita.
- Poista kertynyt lika, kuten ylikiehunut maito, lasikeraamisella keittotason kaapimella, kun keittotaso on vielä lämmin. Valitse kaavin valmistajan suositusten mukaan.
- Poista sokeripitoiset ruoat, kuten ylikiehunut marmeladi, lasikeraamisella keittotason kaapimella, kun keittotaso on vielä lämmin. Muussa tapauksessa se voi vaurioittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista sulanut muovi lasikeraamisella keittotason kaapimella, kun keittotaso on vielä lämmin. Muussa tapauksessa se voi vaurioittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkijäämät pienellä määrällä kalkkia liuottavaa liuosta, esim. etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Poista uudelleen kostealla liinalla.

VIANETSINTÄ

Virhekoodit

Virhekoodi	Kuvaus	Virheen mahdollinen syy	Korjaus
ER 03 ja jatkuva merkkiääni	Anturi aktivoituu jatkuvasti; TC sammuu 10 sekunnin kuluttua	Vettä tai keittoastia lasilla hallintapainikkeiden antureiden päällä	Puhdista hallintapinta, poista sensoreiden päällä olevat esineet.
ER 20	Flash-muisti – TC-virhe	µC- viallinen	Vaihda TC
ER 22	Painikkeen arviointivirhe, käyttöliittymä sammuu 3,5-7,5 sekunnin kuluttua	Oikosulku tai avoin piiri painikkeen anturin alueella	Vaihda TC
ER 31	Virheelliset asetustiedot tai poikkeama generaattorin ja TC:n välillä	Induktiogeneraattorin asetukset on määritettävä uudelleen	Uudet määritykset (huoltovalikko)
ER 36	NTC-arvo virheellinen TC:ssä; käyttöliittymä sammuu	NTC:n oikosulku tai avoin piiri	Vaihda TC
ER 47	Tiedonsiirtovirhe TC:n ja induktion välillä	LIN-tiedonsiirto puuttuu tai on virheellinen! (Orja ei vastaa isännän pyyntöön)	Liitäntäjohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen.
U 400	Jatkuva äänimerkki Virransyöttö tulossa liian korkea	Keittotason virheellinen liitäntä	Oikea virtalähteen liitäntä
E/2	Induktioelementin liian korkea lämpötila	Keittotason ylikuormitus tai tyhjäksi kiehunut keittoastia	Anna järjestelmän jäähtyä.
E/A	Virtapiirilevyn virhe	Komponenttivika	Vaihda virtapiirilevy
E/6	Virhe virtapiirilevyssä	Ei virransyöttöä tai virhe virtapiirilevyssä	1. tarkasta johdotus 2. tarkasta suodatinlevy 3. vaihda virtapiirilevy
E/8	Tuulettimen väärä nopeus	Vika tuulettimessa, vasen tai oikea	Ilmanpoisto tukossa, esim. paperia. Vaihda viallinen tuuletin
E/9	Induktorissa on viallinen lämpötila-anturi		Vaihda induktori Vaihda virtapiirilevy

KUNNOSSAPITO JA KORJAUS

▷ Varmista, että sähkökomponenttien kunnossapito teetetään vain valmistajalla tai asiakaspalvelulla.
▷ Varmista, että vaurioituneet kaapelit vaihdatetaan vain valmistajalla tai asiakaspalvelulla.

▶ Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, varaudu antamaan seuraavat tiedot:
- vian tyyppi
- laitteen malli (Art. / Cod.)
- sarjanumero (S.N.).

Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Tyyppikilpi on tuotteen pohjassa.

HÄVITTÄMINEN

▷ Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, joita voisi aiheutua tuotteen asiattomasta jätekäsittelystä. Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä, ota yhteyttä kuntaasi, kotitaloutesi jätehuoltoyritykseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.
▷ Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähköisissä ja elektronisissa laitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

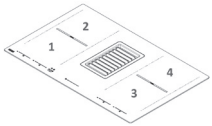
TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistetiedot
Tyyppi: 4300
Malli: FMY 839 HI 2.0

- Tiedot ovat tuotteen pohjassa olevassa tyyppikilvessä.
- Valmistaja tarjoaa jatkuvasti tuoteparannuksia. Sen vuoksi tämän käyttöohjeen tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa siitä ilmoittamatta.

Lisätietoja teknisistä seikoista on osoitteessa:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Joustava keittovyöhyke 1 + 2 Yhdistetty
3,4 Joustava keittovyöhyke 3 + 4 Yhdistetty

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Työmitat	-	830 x 520 (L x S)
Virtalähteen jännite/taajuus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Teho ja lämmityselementtien arvot		
Keittovyöhyke 1,2,3,4	2 100 W Tehostus 3 700 W	230 x 210
Joustava keittovyöhyke 1+2, 3+4	3 700 W	460 x 210

Parametri	Symboli	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino	M	26 / 19	kg
Keittovyöhykkeiden lukumäärä		4	
Lämmönlähde		induktio	

INNHOLD

Informasjon om bruksanvisningen	42
Informasjon om sikkerheten	42
Strømtilkobling	47
Oversikt	48
Ditt apparat	52
Betjening	54
Rengjøring og pleie	56
Feilsøking	57
Vedlikehold og reparasjon	58
Avfallshåndtering	58
Tekniske data	59

INFORMASJON OM BRUKSANVISNINGEN

Bruksanvisningen refererer til ulike apparatmodeller. Du kan dermed finne beskrivelser av egenskaper og funksjoner som ikke gjelder ditt apparat.

- ▶ Les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk.
- ▶ Ta vare på bruksanvisningen.
- ▶ Apparatet beskrevet i denne bruksanvisningen må kun brukes til tiltenkt formål.

Symbol	Forklaring
⚠	Varsel om fare. Varsel om fare for personskader.
▷	Handlinger under sikre forhold og advarsler for å unngå skader på personer eller ting.
▶	Handling. Angir en handling som må utføres.
■	Resultat. Resultatet av en eller flere handlinger.
X	Et vilkår som må være oppfylt før du går videre til neste handling.

INFORMASJON OM SIKKERHETEN

ⓘ For din egen sikkerhet og for å garantere en riktig bruk av apparatet, må du lese bruksanvisningen nøye før installasjon og bruk. Bruksanvisningen må alltid følge med apparatet, også ved flytting eller salg. Brukerne må være helt kjent med apparatets funksjon og sikkerhetsegenskaper. Induksjonssystemene i disse platetoppene oppfyller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet, og bør ikke forstyrre andre elektroniske enheter. Personer med pacemaker eller andre implanterte elektroniske enheter, må kontakte fastlegen eller produsenten av den implanterte enheten, for å vurdere om enheten tåler forstyrrelsene.

⚠ Strømtilkoblingene må utføres av en kvalifisert tekniker. Les avsnittet

STRØMTILKOBLING før strømtilkoblingen utføres.

For apparater utstyrt med strømkabel, må klemmenes plassering eller lederens lengde mellom kabelforankringen og klemmene, være slik at strømlederne strekkes før jordlederen dersom kabelen stikker frem fra forankringen.

- ▷ Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader på grunn av feil installasjon.
- ▷ Kontroller at nettspenningen stemmer med spenningen oppgitt på merkeplaten på innsiden av produktet.
- ▷ Faste strømkoblinger må ha frakoblingsanordninger i henhold til gjeldende regelverk.
- ▷ For apparat i klasse I, kontroller at husholdningens elektriske system er jordet.
- ▷ Koble kjøkkenviften til røkrøret med et egnet rør. Se monteringsanvisningen for tilbehør som kan kjøpes (for runde rør: min. diameter 120 mm). Utløpsrøret må være så kort som mulig.
- ▷ Koble produktet til strømmen med en allpolet bryter.
- ▷ Følg gjeldende normer for luftutslipp.
- ▷ Ikke koble kjøkkenviften til røkkanaler for utslipp av forbrenningsrøk (f.eks. fra kjeler, peiser, osv.)
- ▷ Hvis kjøkkenviften brukes sammen med apparater som ikke bruker strøm (f.eks. gassapparater), må det garanteres en god ventilasjon i rommet for å unngå retur av forbrenningsgassen. Når apparatet brukes sammen med apparater som ikke bruker strøm, må det negative trykket i rommet ikke overstige 0,04 mbar for å unngå en retur av røkene.
- ▷ Luften må ikke føres ut gjennom en røkkanal som brukes for røkutslipp fra apparater som fungerer med gass eller andre forbrenningsstoffer.

- ▷ Hvis strømkabelen er ødelagt, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert servicesenter eller en kvalifisert tekniker for å unngå farlige situasjoner.
- ▷ Sett støpslet inn i en lett tilgjengelig stikkontakt som er i samsvar med gjeldende bestemmelser.
- ▷ Følg nøye forskriftene fra de lokale myndighetene for tekniske og sikkerhetsmessige tiltak for røkutslipp.

⚠ **OBS:** Fjern beskyttelsesfilmene før apparatet installeres.

- ▷ Bruk kun skruer og mindre deler som følger med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Manglende installasjon av skruer eller beslag i samsvar med disse instruksjonene kan medføre strømfarer.

- ▷ Ikke se mot på lyset med optiske instrumenter (kikkert, forstørrelsesglass, osv.).
- ▷ Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av en voksen.
- ▷ Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- ▷ Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sanselige eller mentale evner, eller som ikke har erfaring med eller kjenner til apparatet, hvis de ikke er under tilsyn eller opplæring av personer ansvarlige for deres sikkerhet.
- ▷ Barn (over 8 år) eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring og kunnskap må kun bruke apparatet dersom de får tilsyneller opplæring i en sikker bruk av apparatet og farene knyttet til bruken. Ikke la barn leke med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgjengelige delene blir veldig varme under bruk.

Ikke ta på varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under tilsyn.

- ▷ Rengjør og/eller skift ut filtrene etter oppgitt intervall (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- ▷ Pass på at det er god ventilasjon i rommet når apparatet brukes sammen med apparater som bruker gass eller andre forbrenningsstoffer (gjelder ikke apparater som kun resirkulerer luften i rommet).
- ▷ **OBS:** Hvis overflaten er skadet, slå av apparatet for å unngå risikoen for el-sjokk.
- ▷ Ikke bruk apparatet hvis overflaten er sprukket, eller det finnes synlige skader i materialets tykkelse.
- ▷ Ikke ta på apparatet med våte hender.
- ▷ Ikke bruk dampapparater til rengjøringen.
- ▷ Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetoppen, fordi de kan overopphetes.
- ▷ Etter bruk, slå av platetoppen med den bestemte kontrollen, og ikke stol på grytesensoren.
- ▷ **OBS:** Tilberedning med bruk av fett og olje på en platetopp uten tilsyn, kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke flammene med vann. Slå av apparatet og dekk flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ▷ **OBS:** Tilberedningsprosessen må foregå under tilsyn. Kortvarige tilberedningsprosesser krever et kontinuerlig tilsyn.
- ▷ Apparatet kan ikke startes med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- ▷ **OBS:** Brannfare: Ikke legg gjenstander på kokeoverflatene.

- ▷ Apparatet må installeres slik at det kan kobles fra strømmen med en kontaktåpning (3 mm) som garanterer en fullstendig frakobling ved forholdene i overspenningskategori III.
- ▷ Apparatet må ikke utsettes for vær og vind (regn, sol).
- ▷ Ventilasjonen av apparatet må være i samsvar med produsentens instruksjoner.

Krav til møblene

- ▷ Platetoppen skal bygges inn i kjøkkenbenken over en kjøkkenmodul med en bredde på min. 600 mm.
- ▷ Hvis apparatet monteres på brennbare materialer, må retningslinjene og forskriftene for lavspenningsinstallasjoner og brannvern følges nøye.
- ▷ For innbyggingsenhetene må delene (plastmaterialer og trefinér) monteres med varmebestandig klebestoff (min. 100 °C). Bruk av uegnet materiale og klebestoff, kan føre til at delene deformeres og løsner.
- ▷ Det må være nok plass rundt kjøkkenmodulen for å kunne koble apparatet til strømmen. Veggskapene over apparatet må installeres ved en høyde som gjør at det er god nok plass til å arbeide på en bekvem måte.
- ▷ Bruk av pyntelister i hardt tre rundt kjøkkenbenken og bak apparatet, er kun tillatt ved overholdelse av minsteavstanden angitt på installasjonsfigurene.
- ▷ Minsteavstanden mellom montert apparat og bakveggen, er angitt på innbyggingsapparatet installasjonsfigur (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for eventuelle overskap).
- ▷ For å unngå at væske renner ned mellom platetoppens ramme og kjøkkenbenken, må den selvklebende tetningen som følger med, festes langs hele

platetoppens utvendige kant før installasjon.

Riktig bruk

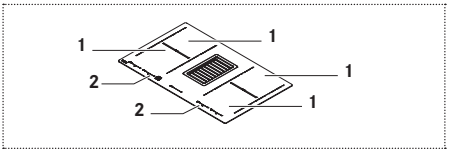
- ▷ Kjøkkenviften er kun utviklet til husholdningsbruk for å fjerne matos fra kjøkkenet.
- ▷ Apparatet må ikke i noen tilfeller brukes til annet enn tiltenkt formål.
- ▷ Vær alltid veldig oppmerksom ved frityrsteking, fordi den varme oljen kan ta fyr.
- ▷ Ikke bruk apparatet med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- ▷ Apparatet må ikke installeres bak en pyntedør for å unngå overoppheting.
- ▷ Ikke klatre på apparatet, fordi det kan skades.
- ▷ Ikke sett varme gryter og kasseroller på rammen, fordi det kan skade silikonpakningen.
- ▷ Ikke kutt opp eller tilbered mat på den glasskeramiske overflaten, og ikke slipp harde gjenstander ned på den.
  Ikke dra kasseroller og gryter over den glasskeramiske overflaten.

STRØMTILKOBLING

- ▷ Strømtilkoblingene må utføres av en kvalifisert tekniker.
- ▷ Dette apparatet har en “Y”-kobling og det må derfor være en nøytral ledning. Strømkabelen må være av typen H05VV-F. ENFASET, TOFASET og TREFASET tilkobling: ledernes min. tverrsnitt: 2,5 mm². Strømkabelens utvendige diameter: min. 7 mm - maks 15 mm.
- ▷ Ta av dekslet på koblingsboksen for tilgang til koblingsklemmene.
- ▷ Kontroller at egenskapene til husholdningens elektriske system (spenning, maks effekt og strøm) stemmer med apparatets egenskaper.
- ▷ Koble til apparatet som vist på skjemaet (i samsvar med landets gjeldende referansestandarder for nettspenning).
- ▷ Det anbefales å bruke strømkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm². Ved bruk av strømkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm² må følgende instruksjoner overholdes: til en trefaset tilkobling må de 2 ledningene skilles og den blå hylsen på de grå ledningene fjernes.

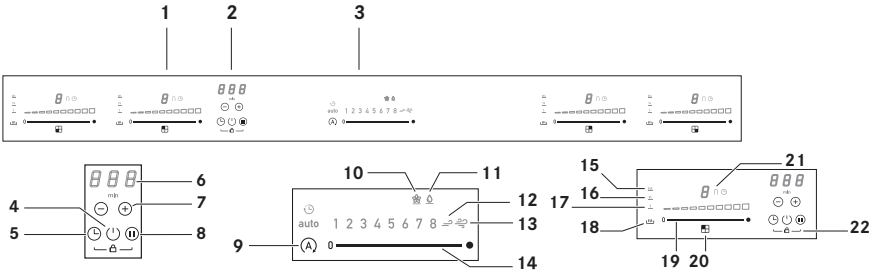
OVERSIKT

FMY 839 HI 2.0 – Platetopp med fire kokesoner og innebygd vifte



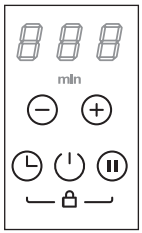
1 Kokesone
2 Kontrollpanel

Taster og displayelementer



1 Kokeplatens kontrollpanel
2 PÅ / AV-kontrollpanel for platetopp og vifte
3 Avtrekksviftens kontrollpanel
4 PÅ/AV koketoppen/viften
5 Aktiver tidsur
6 Timer-display
7 Forlenge / Redusere timeren
8 Stop&Go / Tilbakekall
9 Automatisk modus
10 Kull (lukt) filter
11 Varsling fettrengjøringsfilter
12 Hastighet INTENSIV 1
13 Hastighet INTENSIV 2
14 Avtrekksvifte valg
15 Matlaging / Holdes varm på 92 °C
16 Matlaging / Holdes varm på 74 °C
17 Matlaging / Holdes varm på 42 °C
18 Temperaturstyring
19 Valg av kokeområde / effektnivå
20 Kokesone posisjon
21 Brofunksjon mellom kokesoner
22 Låse/låse opp koketoppen

Elementer og knapper for PÅ / AV på topplatens kontrolldisplay



PÅ/AV koketoppen/viften

– Trykk på ON. Trykk på AV igjen.

Standard når påskruing av koketoppen/avtrekksviften er i automatisk modus og LED-en (A) skrur seg på.

– Berør(trykk på) valglinjen for å skru av den automatiske modusen og arbeide med avtrekksviften i manuell modus.

LED-en (A) skrur seg av.

Aktiver tidsur

– Trykk og hold inne knappen på viften i 5 sekunder, hetten vil være i modus for utsatt start med et forhåndsinnstilt timer på 15 min.

Led-lyset på hetten, som indikerer utsettelse, tennes.

– Trykk og hold nede knappen igjen i 5 sekunder for å deaktivere utsettelsen.

Når timeren er ferdig med nedtellingen, høres et lydsignal (i 2 minutter, eller det stopper når du trykker på På/Av knappen), mens displayet slår seg av.

Nedtellingen er ikke synlig, den synlige tilbakemeldingen er led-lampen.

Stop&Go / Tilbakekall

Øk/Minsk tidsuret for kokeområdet

– Trykk og hold inne for å nullstille fettfilteret

– Trykk på og hold inne for å nullstille luktfilteret i kull

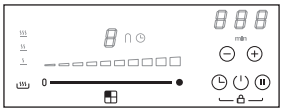
Tastelås: berør samtidig i noen få sekunder

Elementer og knapper på avtrekksviftens kontrolldisplay



0 ——●	**Avtrekksvifte valg** **Øk/Minsk avtrekkshastigheten (styrke)**
Ⓐ	Aktivering/Deaktivering av automatisk funksjon (den automatiske modusen er aktiv som standard). Når linjen for valg på kjøkkenhetten berøres (trykkes ned), deaktiveres den automatiske modusen og hetten fungerer med avtrekksviften i manuell modus. For å aktivere den automatiske modusen på nytt, trykk på knappen Ⓐ og led-lampen **auto** vil tennes for å indikere at hetten fungerer i denne modusen.
	Som standard leveres hetten i kanal-modus. **Aktiver kullfilter** – Trykk i 5 sek. på knappen Ⓐ på hetten den første gangen den slås på ⏻. Siden da vil det lysende ikonet vise når det er nødvendig å utføre vedlikehold av kullfilteret (lukt). Varslingen ved LED-en angående rengjøring av fettfilteret er alltid aktivert. **Tilbakestilling ved metning av aktivert kullfilter (lukt)** Etter at du har utført vedlikehold ved filtrene: – Trykk og hold inne knappen i 5 sekunder ⊖. Led-lampen for smøring slukkes og indikatorens nedtellingen starter på nytt. – Trykk og hold inne knappen i 5 sekunder ⊕. Led-lampen for lukt slukkes og indikatorens nedtellingen starter på nytt.
	Still inn hastigheten INTENSIV 1 Denne hastigheten er satt til å vare i 10 minutter. Når denne tiden er over, går systemet automatisk tilbake til hastigheten som før var innstilt.
	Still inn hastigheten INTENSIV 2 Denne hastigheten er satt til å vare i 5 minutter. Når denne tiden er over, går systemet automatisk tilbake til hastigheten som før var innstilt.

Elementer og knapper på kokeplatens kontrolldisplay



PÅ/AV koketoppen/viften
Trykk på ON. Trykk på AV igjen.

Velg kokeområde for å stille inn et eget tidsur.

Det er en nedtelling, som kan stilles inn for hvert kokeområde, til og med på samme tid. På slutten av den innstilte perioden slår kokesonene seg av automatisk og et akustisk signal informerer om dette.

Aktivering/Regulering av koketopp tidsuret:

– Trykk en gang til på knappen for å velge det kokeområdet som du vil aktivere.

Det tilknyttede ikonet ved kokeområdet lyser opp.
Når den ønskede kokesonen er valgt, reguler varigheten til timeren:

– Trykk på for å øke tiden for automatisk slukking
– Trykk på for å redusere tiden for automatisk slukking

Stille inn tiden (pluss/minus)

Stop&Go / Tilbakekall
Denne funksjonen gjør det mulig å sette på pause / starte hvilken som helst aktiv funksjon på nytt ved koketippen, noe som setter kokekraften til null.

– Trykk for å aktivere, trykk på nytt igjen og skyv den indikerte skyveren fullstendig fra venstre til høyre for å skru av.

Dersom Pausefunksjonen ikke er skrudd av etter 10 minutter, vil koketoppen skru seg automatisk av.

Denne funksjonen gjør det mulig å gjenopprette alle innstillingene ved koketoppen, i tilfelle en utilsiktet slukking.
Påskruing:

– Skru knotten på igjen
– Trykk på i løpet av 6 sekund

Låse/låse opp koketoppen
Gjør det mulig å låse koketoppens innstillinger for å forhindre utilsiktet tukling, og lar funksjonene som allerede har blitt stilt inn være aktive. Gjenta operasjonen for å skru av.

Posisjonsindikator kokesone

Kokeområdene er i stand til å arbeide sammen og lage et enkelt område med samme strømnivå. Front hoved og bakre sekundære kokeområder. To activate the Bridge function: berør samtidig de to 2 stengene og symbolet tennes. Ved hjelp av linjen for valg til master-sonen er det mulig å velge effektnivået. Gjenta samme framgangsmåte for å deaktivere brofunksjonen

Valg av kokeområde
Øk/Minsk strømnivå

Tilleggsstrøm funksjonen forblir aktiv i 10 minutter, og etter dette går temperaturen tilbake til den forrige innstilte verdien.

– Berør og bla langs Valglinjen og aktiver Effektforsterkeren.

Effektforsterker nivået vises på displayet ved det valgte området med symbolet P.

Aktivering av temperaturstyring. Display viser U.

Matlaging / Holdes varm på 42 °C

Matlaging / Holdes varm på 74 °C

Matlaging / Holdes varm på 92 °C

Bro mellom de to kokeområdene har blitt aktivert

Effektforsterker aktivert

DITT APPARAT

Hvordan induksjonstopper fungerer

Induksjonstopper fungerer veldig annerledes enn tradisjonelle platetopper eller støpejernsplater. Induksjonsspolen under glasskeramikken danner et hurtigvekslende magnetisk felt som varmer opp kokekarenes magnetiserbare bunn direkte. Glasskeramikken varmes kun opp av de varme kokekarene. Hvis kokekaret fjernes fra kokesonen, vil strømforsyningen avbrytes umiddelbart.

Pannesensor

Alle kokesoner er utstyrt med pannesensor. Pannesensoren gjenkjenner kokekar med magnetiserbar bunn som er egnet for bruk med induksjonstopper. Hvis kokekaret fjernes under bruk eller det brukes uegnede kokekar, vil displayet nær effektvelgeren blinke med U.
Hvis det ikke plasseres et kokekar på kokesonen i løpet av pannesensortiden på 10 sekunder:
- Kokesonen slås automatisk av etter 10 sekunder.
- Displayet for hver kokesone viser U.

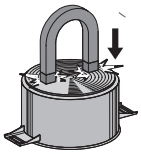
Kokekar

Egnede kokekar
Kun kokekar med fullstendig magnetiserbar bunn er egnet for bruk på induksjonstoppen.
Magneten vil feste seg til alle punkter på hele kokekarets bunn.

Kokekar som er egnet til bruk for induksjonskoking.
Kokekar som brukes på induksjonstoppens kokesoner må bestå av metall med magnetiske egenskaper og ha en tilstrekkelig stor bunn.

Egnede kokekar:
- ✓ Emaljerte stålkokekar med tykk bunn.
- ✓ Kokekar av støpejern med emaljert bunn.
- ✓ Kokekar i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Uegnede kokekar:
- ✓ Kokekar av kobber, rustfritt stål, aluminium, ildfast glass, tre, keramikk og terrakotta.
- ▶ For å sjekke om pannen er egnet fører du en magnet mot bunnen: Hvis den tiltrekkes av pannen, er pannen egnet til induksjonskoking. Hvis du ikke har en magnet tilgjengelig, kan du fylle litt vann i kokekaret, sette det på en kokesone og starte kokesonen. Hvis symbolet U vises i displayet, er pannen er uegnet.



Merk: Bruk kun kokekar som har en helt flat bunn go som er egnet til bruk for induksjonskoking. Bruk av kokekar med bunn som ikke er helt flat kan svekke varmesystemets effektivitet og forhindre at kokekar påvises av kokesonen.

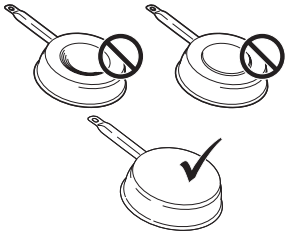
Støy under matlaging
Kokekar kan lage lyd under matlaging. Dette er ikke et tegn på feil og påvirker heller ikke apparatets funksjon på noen måte.
Lyden avhenger av kokekaret som brukes. Hvis støyen er veldig forstyrrende, kan det hjelpe å skifte kokekar.

Råd om energisparing

- ▶ Pannens bunndiameter må korrespondere med kokesonens diameter.



- ▶ Når du kjøper en panne, er det viktig å sjekke om angitt diameter er for bunnen eller toppen av pannen, siden toppen nesten alltid er større enn bunnen.
- ▶ Når du lager mat med lang koketid, kan du spare tid og energi ved å bruke en trykkoker. Denne gjør det også mulig å bevare vitaminene i maten.
- ▶ Forsikre deg om at trykkokeren inneholder nok væske, da for lavt væskenivå kan føre til skader på både trykkokeren og kokesonen.
- ▶ Hvis mulig skal panner alltid dekkes med et passende lokk.
- ▶ Velg en panne som passer til den mengden mat som skal lages. En stor, halvtom panner fører til bortkastet energi.



Kokesone	Pannebunn		Merknad
	Min. Ø (anbefalt)	Max. Ø (anbefalt)	
184 mm × 220 mm (enkel)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dobbel)	110 mm	245 mm	med brofunksjon

Normal driftsstøy for platetoppen
Induksjonsteknologi er basert på at det dannes elektromagnetiske felter. Disse kan generere varme direkte på bunnen av kokekaret. Kjeler og panner kan lage forskjellige lyder eller vibrasjoner avhengig av måten de er produsert på.
Disse lydene beskrives på følgende måte:

Lav summelyd (som en transformator)
Denne lyden genereres ved matlaging ved høy varme. Den er basert på energimengden som overføres fra platetoppen til kokekaret. Lyden stopper eller blir svakere når varmen skrus ned.

Lav plystring
Denne lyden genereres når kokekaret er tomt. Lyden blir borte når det fylles vann eller mat i kokekaret.

Knitrelyd
Denne lyden oppstår med kokekar som består av ulike materialer i lag. Den genereres på grunn av vibrasjoner i overflatene hvor de ulike materialene møtes. Lyden oppstår på kokekaret og kan variere avhengig av matmengde og tilberedelsesmåte.

Høy plystring
Denne lyden oppstår med kokekar som består av ulike materialer i lag, spesielt når disse brukes ved maksimal effekt og på to kokesoner. Lyden stopper eller blir svakere når varmen skrus ned.

Viftestøy
For riktig drift av det elektroniske systemet må platetoppens temperatur reguleres. Platetoppen er derfor utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Viften kan også fortsette å gå etter at apparatet er slått av dersom den registrerte temperaturen på platetoppen fortsatt er for varm.

Rytmiske lyder som minner om urvisere
Denne lyden oppstår når minst tre kokesoner er i drift, og forsvinner eller blir svakere når noen av dem slås av. Lydene som er beskrevet her, er normale elementer i den beskrevne induksjonsteknologien, og må ikke anses som feil.

BETJENING

Slå på apparatet

▶ Hold inne ⏻ i ett sekund for å slå på apparatet.
- ■ «0» blinker i alle effektnivådisplayer.
- ■ Hvis det ikke stilles inn noe mer, slås apparatet av etter 10 sekunder av sikkerhetsgrunner.

Velg en kokesone

▶ Trykk på **«0»** nær effektvelgeren for kokesonen og sveip for å velge effektnivå.

Effektnivåer

Effektnivå	Matlagingsmetode	Bruk til
1	Smelting, sakte varming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, sakte varming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Svelling	Ris
4	Kontinuerlig koking, redusering, gryter	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Kontinuerlig koking, redusering, gryter	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Kontinuerlig koking, braisering	Pasta, suppe, braisert kjøtt
7	Sakte steking	Røstipotet, omeletter, panert stekt mat, pølser
8	Steking, fritering	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtigsteking	Biff
P	Hurtigvarming	Kokende vann

Temperaturnivå

Temp. nivå	Matlagings-metode	Bruk til
≀	Smelting	Smelting av smør, sjokolade eller honning ved ca. 42 °C
≀≀	Holde varmt	Sauser, hold mat klar til servering ved ca. 74 °C
≀≀≀	Sakte matlaging	Hold tilberedt mat varm ved ca. 92 °C

Slå av en kokesone

▶ Trykk på **«0»** på effektvelgeren.
- ■ Hvis det ikke stilles inn noe mer, og de andre kokesonene er slått av, vil apparatet slås av etter 10 sekunder.

Slå av platetoppen

▶ Trykk på ⏻ i noen sekunder for å slå av platetoppen.
- ■ Hvis det ikke stilles inn noe mer på displayet, og alle kokesonene er slått av, vil apparatet slås av etter 10 sekunder.

Indikator for restvarme

Etter en kokesone er slått av, og den fortsatt er varm, vil en «H» fortsette å lyse så lenge det er en risiko for forbrenning.

Innstilling for tining, holde varmt, og sakte matlaging

Med tinefunksjonen kan du tine opp mat eller forsiktig smelte smør, sjokolade eller honning.
Holde varmt-innstillingen lar deg holde allerede tilberedt mat varm ved ca. 74 °C.
Den sakte matlagings-innstillingen holder allerede tilberedt mat varm ved ca 92 °C. Med den sakte matlagings-innstillingen kan du tilberede mat ved lave temperaturer for å bevare matvarenes ernæringsverdi.

- ▶ Velg kokesone ved å trykke på «0» nær effektvelgeren for kokesonen.
- ▶ Trykk på ⊞ én gang.
- ▶ For å velge innstillingen for «Smelting» (tining), trykk ⊞ én gang til.
  - ■ ⌇ vises.
- ▶ For å velge innstillingen for «Holde varm», trykk ⊞ én gang til.
  - ■ ⌇⌇ vises.
- ▶ For å velge innstillingen for «Sakte matlaging», trykk ⊞ én gang til.
  - ■ ⌇⌇⌇ vises.

PowerPlus-innstilling

Alle kokesonene er utstyrt med PowerPlus-booster-effekt.
Når PowerPlus er slått på, arbeider den valgte kokesonen ved en ekstra høy effekt i 10 minutter.
PowerPlus kan for eksempel brukes til å raskt varme opp en stor mengde vann.

- ▶ Sveip opp på effektvelgeren til en «P» vises i displayet.
- ▶ For å avslutte PowerPlus, sveip ned på effektvelgeren til ønsket effektnivå.

Timer

Når en timer er satt, slås en kokesone av etter en spesifisert tidsperiode på mellom 1 min. og 1 time og 59 min.

Stille inn timeren

- ✓ Platetoppen er slått på
- ✓ Kokesone er valgt
- ▶ Trykk på ◷.
  - ■ «_00» blinker i midten av displayet.
- ▶ Berør ⊕ for å øke timerens varighet, berør ⊖ for å redusere tiden.

Når du trykker på ⊕ for første gang, lyser «**1**» i displayet.

Endre timeren

- ✓ Timeren er aktivert
- ▶ Trykk på den aktive kokesonen for timeren som du ønsker å endre.
- ▶ Trykk på ◷.
- ▶ Endre på timerens varighet ved å bruke ⊕ og ⊖.

Brofunksjon

Brofunksjonen lar to separate kokesoner ble slått på for å bli tilpasset hverandre.

- ▶ Trykk på effektvelgerene for de to kokesonene.
  - ■ Displayer nær de to sonene viser ⋂«[« på den ene siden, og ⋂«]» på den andre siden.

Hvis en av kokesonene allerede er i bruk når brofunksjonen slås på, vil effektnivået og driftstiden for denne kokesonen bli brukt for begge sonene. Hvis begge kokesonene allerede er i drift, vil driftstidene bli klarert i effektnivådisplayene.
Hvis brofunksjonen ikke er mulig, still inn boosthastigheten.

Barnesikring

- ✓ Apparatet er slått på
- ▶ Trykk ⏸ og ◷ samtidig i noen sekunder til et akustisk signal sendes ut.
  - ■ Displayet er låst. Når displayet slås av i denne tilstanden, vil låsefunksjonen fortsatt være aktiv når du starter platetoppen igjen.
- ▶ For å deaktivere barnesikringen, trykk ⏸ og ◷ samtidig i noen sekunder.

Oppvarmingsfunksjon

Denne funksjonen brukes for å varme opp en gryte til maks effekt før kokingen fortsetter ved et valgt nivå. Tidsperioden hvor kokesonen opprettholder maks effekt avhenger av innstilt avsluttende kokenivå. Se tabellen:

Nivå Effekt	Tidsur
1	48 sekunder
2	144 sekunder
3	230 sekunder

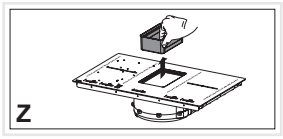
Nivå Effekt	Tidsur
4	312 sekunder
5	408 sekunder
6	120 sekunder
7	168 sekunder
8	216 sekunder
9	ikke tilgjengelig
P	ikke tilgjengelig

For å aktivere når det står en gryte på platetoppen og kokesonen er valgt, trykk i 3 sekunder på valgt verdi (fra 1 til 8) i effektfeltet. Kokesonens display angir "A". Kokenivået kan økes, men hvis det reduseres, deaktiveres funksjonen.
Det kan også deaktiveres ved å trykke i 3 sekunder på kokesonens knapp.

MODELL	FMY 839 HI 2.0
Maks. total effekt	7,545 kW

RENGJØRING OG PLEIE

Det aktiverte kullfilteret mot vond lukt kan regenereres. Følg instruksjonene som gis av settet både for regenereringsmetoden og utskiftningstidene.
Smør filtrene Z: Filtrene må rengjøres hver 2. måned, eller oftere ved spesielt tøff bruk, og kan vaskes i en oppvaskmaskin. Ikke vask gitteret i oppvaskmaskinen.



Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skurebørster, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Matvarer som faller ned eller lander på overflaten av induksjonsplatens funksjonelle eller estetiske elementer, skal ikke spises.

Rengjøre apparatet

- Rengjør apparatet etter hver bruk for å forhindre at matrester brenner seg fast.
- For å rengjøre hverdagslig smuss brukes en myk klut eller svamp med vann og et egnet rengjøringsmiddel. Følg produsentens anbefalinger når det gjelder rengjøringsmidler. Vi anbefaler bruk av beskyttende rengjøringsmidler.
- Fjern skorpedannede urenheter, som f.eks. fra melk som har kokt over, med en spesiell skrape for glasskeramikktopper mens toppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger når det gjelder skrapen.
- Fjern sukkerholdige matvarer som for eksempel syltetøy som har kokt over, med en spesiell skrape for glasskeramikktopper mens toppen fortsatt er varm. Hvis ikke kan dette skade overflaten av glasskeramikk.
- Fjern smeltet plast med en spesiell skrape for glasskeramikktopper mens toppen fortsatt er varm. Hvis ikke kan dette skade overflaten av glasskeramikk.
- Fjern kalkflekker ved hjelp av en liten mengde kalkoppløsende løsning, f.eks. eddik eller sitronsaft, når koketoppen er avkjølt. Rengjør deretter igjen med en fuktig klut.

FEILSØKING

Feilkoder

Feilkode	Beskrivelse	Mulig feilårsak	Løsning
ER 03 og kontinuerlig tone	Kontinuerlig sensoraktivering; TC slås av etter 10 sekunder	Vann eller kokekar på glasset over berøringskontrollsensorene	Rengjør betjeningsoverflaten, fjern gjenstander på sensorene.
ER20	Flash-minne – TC-feil	TC- defekt	Skift ut TC
ER22	Knappevaluering defekt, grensesnitt kobler ut etter 3,5–7,5 sekunder	Kortslutning eller kretsbrudd i området ved berøringskontrollen	Skift ut TC
ER31	Feil konfigurasjonsdata eller avvik mellom generator og TC	Induksjonsgeneratoren må konfigureres på nytt	Ny konfigurasjon (servicemeny)
ER36	NTC-verdi er feil på TC, brukergrensesnittet slås av	Kortslutning eller kretsbrudd i NTC	Skift ut TC
ER47	Kommunikasjonsfeil mellom TC og induksjon	Ingen eller feil LIN-kommunikasjon! (slave reagerer ikke på forespørsel fra master)	Tilkoblingskabel er ikke riktig satt inn eller defekt.
U400	Fast tone Strømforsyning på stikkontakt for høy	Feil tilkobling av platetoppen	Riktig tilkobling av strømforsyningen
E/2	For høy temperatur på induksjonselementet	Overbelastning av platetopp eller tørrkokt kokekar	La systemet avkjøles.
E/A	Feil på strømkortet	Komponentsvikt	Bytt ut strømkort
E/6	Feil på strømkortet	Ingen strømforsyningsfeil på strømpanelet	1. Sjekk ledningsopplegg 2. Sjekk filterkort 3. Bytt ut strømkort
E/8	Feil viftehastighet	Feil på venstre eller høyre vifte	Luftavtrekk blokkert, f.eks. av papir Skift ut defekt vifte
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Skift ut induktor Skift ut strømkort

VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

- ▷ Sørg for at vedlikehold på elektriske komponenter bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- ▷ Sørg for at skadede ledninger bare skiftes ut av produsenten eller kundeservice.

- ▶ Når du tar kontakt med kundeservice, må du oppgi følgende informasjon:
  - type feil
  - apparatets modell (art. / cod.)
  - serienummer (S.N.)

Denne informasjonen er gitt på typeskiltet. Typeskiltet er festet på undersiden.

AVFALLSHÅNDTERING

- ▷ Symbolet  på produktet eller på pakningen indikerer at dette produktet kan ikke behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, er du med på å forebygge eventuelle negative miljø- og helsekonsekvenser. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst ta kontakt med teknisk etat i din kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.
- ▷ Apparatet oppfyller kravene i direktivet 2012/19/EU, med hensyn til redusering av farlige stoffer som brukes i elektriske og elektroniske apparater, og avfallshåndtering.

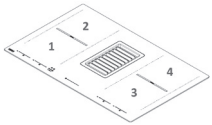
TEKNISKE DATA

Produktidentifikasjon
Type: 4300
Modell: FMY 839 HI 2.0

- Se typeskiltet som er plassert på produktets underside.
- Produsenten leverer kontinuerlige produktforbedringer. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne håndboken endres uten forvarsel.

Ytterligere opplysninger om tekniske data er tilgjengelig på:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 koblet sammen (brofunksjon)
3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 koblet sammen (brofunksjon)

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Arbeidsmål	-	830 × 520 (B x D)
Strømforsyningsspenning / frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Effektforbruk		
Kokesone 1, 2, 3, 4	2100 W; 3700 W; Power Boost:	230 x 210
Fleksibel kokesone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Verdi	Måleenhet
Apparatets vekt	M	26 / 19	kg
Antall kokesoner		4	
Varmekilde		induksjon	

INDHOLD

Oplysninger om brugsanvisningen	61
Oplysninger om sikkerhed	61
Elektrisk tilslutning	67
Oversigt	68
Dit apparat	72
Betjening	74
Rengøring og pleje	76
Fejlsøgning	77
Vedligeholdelse og reparation	78
Bortskaffelse	78
Tekniske data	79

OPLYSNINGER OM BRUGSANVISNINGEN

Brugsanvisningerne gælder for forskellige modeller af enheden. Det er derfor muligt, at nogle af de funktioner, der er beskrevet heri, ikke er tilgængelige for den købte specifikke model.

- ▶ Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden enheden tages i brug.
- ▶ Opbevar brugsanvisningerne for senere brug.
- ▶ Enheden, der er beskrevet i denne brugsanvisning, skal udelukkende bruges i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse.

Symbol	Betydning
⚠	Advarsel om fare. Advarsel om fare for forbrændinger.
▷	Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler for at undgå personskade eller skader.
▶	Handling. Angiver en handling, der skal foretages.
■	Resultat. Resultat af en eller flere handlinger.
X	Betingelser, der skal være opfyldt, inden den næste handling foretages.

OPLYSNINGER OM SIKKERHED

ⓘ For din sikkerhed og som garanti for en korrekt brug af apparatet anbefaler vi, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt inden installation og brug af produktet. Denne brugsanvisning skal altid ledsage apparatet, selv når du flytter eller sælger apparatet. Brugerne skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed. Disse kogepladsers induktionssystemer overholder EMC-standarderne og EMF-direktivet og bør derfor ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Hvis du har en pacemaker eller anden implanteret elektronisk enhed, skal du rådføre dig med din læge eller producenten af den implanterede enhed for at vurdere, om enheden er tilstrækkelig modstandsdygtig over for forstyrrelser.

⚠ De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale. Inden den elektriske tilslutning foretages, skal du læse afsnittet ELEKTRISK TILSLUTNING.

For apparaterne, som er forsynet med forsyningskabel, skal placeringen af klemmerne eller stykket med lederne mellem kablets forankring og klemmerne være således, at de ledere, hvor strømmen går igennem, sættes under spænding før jordforbindelsen, hvis kablet går ud af forankringen.

- ▷ Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert eller utilstrækkelig installation.
- ▷ Kontrollér, at netspændingen svarer til angivelserne på skiltet med registreringsnummeret inde i produktet.
- ▷ De faste elektriske tilslutninger skal indeholde de frakoblingsmidler, der kræves af de gældende kodekser.
- ▷ For apparater i klasse I skal du kontrollere, at boligens elanlæg har en velfungerende jordforbindelse.
- ▷ Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se under tilbehør, der kan købes, i installationsvejledningen (for runde rør: min. diameter 120 mm). Aftræksrørets længde skal være så kort som muligt.
- ▷ Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- ▷ Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- ▷ Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- ▷ Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks.

gasdrevne apparater), er det nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 0,04 mbar for at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- ▷ Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- ▷ Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller af specialuddannet personale for at undgå fare.
- ▷ Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- ▷ Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

⚠ **ADVARSEL:** fjern beskyttelsesfilmen, før apparatet installeres.

- ▷ Brug kun de skruer eller de små dele, der følger med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** manglende installation af skruerne eller beslagene iht. disse instruktioner kan forårsage fare for elektrisk stød.

- ▷ Se ikke direkte ind i lyset med optiske enheder (kikkert, forstørrelsesglas osv.).
- ▷ Rengøring og regelmæssig vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ▷ Der skal holdes øje med børnene for at undgå, at de leger med apparatet.
- ▷ Dette apparat må ikke benyttes af personer (herunder børn) med

nedsatte psykiske, fysiske og sansemæssige evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, medmindre de overvåges og instrueres på forhånd om brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.

- ▷ Dette apparat må udelukkende anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller psykiske evner eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis de ledsages og instrueres om sikker brug af apparatet og de risici, der er forbundet hermed. Lad ikke børn lege med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Pas på ikke at røre ved modstandene.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- ▷ Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse
- ▷ Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).
- ▷ **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- ▷ Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- ▷ Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele.
- ▷ Rengør ikke produktet med dampapparater.
- ▷ Sæt ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.

- ▷ Efter brug skal der slukkes for kogepladen med den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedetektoren.
- ▷ **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk derimod for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ▷ **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser kræver løbende overvågning.
- ▷ Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller af et separat fjernbetjent system.
- ▷ **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne
- ▷ Apparatet skal installeres, så det kan kobles fra strømforsyningen med en afstand mellem kontakternes åbning (3 mm), der sikrer en fuldstændig frakobling under kategori III overspændingsbetingelserne.
- ▷ Apparatet må ikke udsættes for atmosfæriske faktorer (regn, sol).
- ▷ Apparatets ventilation skal være i overensstemmelse med producentens instruktioner.

Krav for møbler

- ▷ Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- ▷ Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- ▷ For indbyggede enheder skal komponenterne (plastmaterialer og træfinér) monteres med varmebestandig klæbemiddel (min. 100°C). Brug af uegnet materiale

og uegnet klæbemiddel kan forårsage deformation og afklæbning.

- ▷ Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- ▷ Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- ▷ Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover).
- ▷ For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladens ramme og bordpladen, skal klæbepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

Korrekt brug

- ▷ Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- ▷ Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- ▷ Hold konstant øje med friturestegerne, mens de er i brug. Der kan gå ild i den hede olie.
- ▷ Anvend ikke enheden med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- ▷ Enheden må ikke installeres bag en dør for at undgå, at den overophedes.
- ▷ Stig ikke op på enheden for at undgå skader herpå.
- ▷ Stil ikke varme gryder og pander på rammen for at undgå at beskadige silikonepakningen.
- ▷ Skær eller tilbered ikke mad på den glaskeramiske

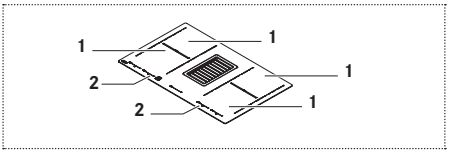
overflade, og tab ikke hårde genstande på den.
Træk ikke gryder eller pander hen over den glaskeramiske overflade.

ELEKTRISK TILSLUTNING

- ▷ De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale.
- ▷ Dette apparat har en “Y”-forbindelse, der kræver en “neutral” ledning. Strømforsyningskablet skal mindst være af typen H05VV-F. ENFASET, TOFASET OG TREFASET tilslutning: min. tværsnit af lederne: 2,5 mm². Strømforsyningskablets udvendige diameter: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- ▷ Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- ▷ Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- ▷ Tilslut apparatet som vist på diagrammet (i overensstemmelse med de nationale, gældende referencestandarder for netspænding).
- ▷ Det anbefales at bruge et H05V2V2-F strømforsyningskabel på 5 x 2,5 mm². Hvis du bruger et H05V2V2-F strømforsyningskabel på 5 x 2,5 mm², skal du følge instruktionerne herunder: til trefasetilslutning skal de 2 ledninger skilles ad og de blå kapper skal fjernes fra de grå ledninger.

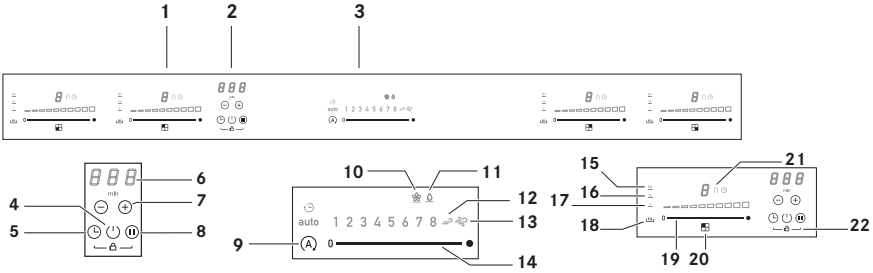
OVERSIGT

Kogeplade med 4 zoner og integreret emhætte



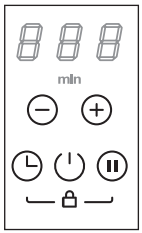
1 Kogezone
2 Kontrolpanel

Knapper og displayelementer



1 Kontrolpanel til kogeplader
2 Kontrolpanel til ON/OFF af kogepladen/ emhætten
3 Kontrolpanel til aftræksblæser
4 ON/OFF af kogepladen/emhætten
5 Aktivering af Timer
6 Timerdisplay
7 Øgning/Sænkning af timeren
8 Stop&Go / Tilbagekald
9 Automatisk tilstand
10 Kulfilter (lugtfjernelse)
11 Påmindelse om rengøring af fedtfilter
12 Hastighed INTENSIV 1
13 Hastighed INTENSIV 2
14 Valg af aftræksblæser
15 Tilberedning / Hold varm ved 92°C
16 Tilberedning / Hold varm ved 74°C
17 Tilberedning / Hold varm ved 42°C
18 Temperaturstyring
19 Valg af kogezone / effektniveau
20 Placering af kogezonen
21 Brokogezoner
22 Spærring/udløsning af kogepladen

Displayelementer og knapper til kontrolpanel til ON/OFF af kogepladen/emhætten



ON/OFF af kogepladen/emhætten

– Tryk på ON. Tryk igen for at skifte til OFF.

Som standardindstilling vil emhætten være i automatisk tilstand ved tænding af kogepladen/ aftrækket og lysdioden (A) tændes.

– Rør (tryk på) vælgelinjen for at deaktivere den automatiske tilstand og lade aftræksblæseren arbejde i manuel tilstand.

Lysdioden (A) vil slukke.

Aktivering af Timer

– Tryk på knappen og hold den nedtrykket i 5 sekunder, hvorefter emhætten vil være i den forsinkede tilstand med en forindstillet timer på 15 min.

Lysdioden til angivelse af forsinkelsen vil tænde på emhætten.

– Tryk på knappen igen og hold den nedtrykket i 5 sekunder for at afbryde forsinkelsen.

Når timeren har afsluttet nedtællingen, udsendes et lydsignal (i 2 minutter, eller det standses ved tryk på On/Off knappen), og displayet slukkes.

Nedtællingen kan ikke ses og lysdioden vil være den eneste angivelse.

Stop&Go / Tilbagekald

Øgning/Sænkning af timeren for kogezonen

– Tryk og hold nedtrykket for at tilbagestille fedtfilteret

– Tryk og hold nedtrykket for at tilbagestille lugtfilteret med aktivt kul

Panellås : tryk samtidigt i et par sekunder

Displayelementer og knapper til kontrolpanel til aftræksblæser



0 ——— ●

Valg af aftræksblæser
Øgning/Sænkning af aftrækshastighed (effekt)

Aktivering/Deaktivering af den automatiske funktion (den automatiske tilstand er aktiv som standardindstilling).
Når vælgelinjen på emhætten berøres (trykkes), vil den automatiske funktionstilstand blive afbrudt og aftræksblæseren vil arbejde i manuel tilstand.
For at tilslutte den automatiske tilstand igen, skal man trykke på knappen Ⓐ, hvorefter lysdioden **auto** vil tænde til angivelse af, at emhætten fungerer i den pågældende tilstand.

Ⓐ

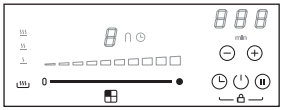
Emhætten har kanaltilstanden som standardindstilling.
Aktivering af kulfilter
– Tryk på knappen Ⓐ på emhætten i 5 sekunder første gang den tændes (!).
Herefter vil det tændte ikon vise, når der er behov for vedligeholdelse af kulfilteret (lugtfjernelse) .
Angivelse af behov for rengøring af fedtfilteret vha. lysdioden er altid tilsluttet.

Tilbagestilling af mætning af lugtfilteret med aktivt kul
Efter afvikling af vedligeholdelse på filtrene:
– Tryk på knappen og hold den nedtrykket i 5 sekunder ⊖.
Lysdioden for fedtstof vil slukke og indikatorens nedtælling begynder igen.
– Tryk på knappen og hold den nedtrykket i 5 sekunder ⊕.
Lysdioden for lugtfjernelse vil slukke og indikatorens nedtælling begynder igen.

Indstil hastigheden INTENSIV 1
Denne hastighed har en tidsindstillet aktivering på 10 minutter.
Ved udløb af dette tidsrum vil systemet automatisk vende tilbage til den hastighed, der var indstillet tidligere.

Indstil hastigheden INTENSIV 2
Denne hastighed har en tidsindstillet aktivering på 5 minutter.
Ved udløb af dette tidsrum vil systemet automatisk vende tilbage til den hastighed, der var indstillet tidligere.

Displayelementer og knapper til kontrolpanel til kogeplader



ON/OFF af kogepladen/emhætten
Tryk på ON. Tryk igen for at skifte til OFF.

Vælg kogezonen med henblik på indstilling af den uafhængige timer.

Det er en nedtælling, der kan indstilles for hver kogezone, også samtidigt.
Ved udløb af den indstillede periode vil kogezonerne automatisk slukke og angive slukningen vha. et lydsignal.

Aktivering/Regulering af kogepladens timer:

- Tryk på tasten flere gange, for at vælge den kogezone, man ønsker at aktivere.

Det tilhørende ikon på kogezonen vil lyse.
Når den ønskede kogezone er valgt, skal timerens varighed indstilles:

- Tryk på for at øge den automatiske nedlukningstid
- Tryk på for at sænke den automatiske nedlukningstid

Indstilling af klokkeslæt (plus /minus)

Stop&Go / Tilbagekald
Denne funktion giver mulighed for at udsætte / genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, så tilberedningseffekten bringes ned på nul.

- Tryk for at aktivere, tryk igen og før den angivne glidekontakt helt fra venstre mod højre, for at deaktivere.

Hvis Pause funktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, vil kogepladen slukke automatisk.

Denne funktion giver mulighed for at genindhente alle kogepladens indstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning.
Aktivering:

- Tænd for kogepladen igen
- Tryk på indenfor 6 sekunder

Spærring/udløsning af kogepladen
Giver mulighed for at spærre kogepladens indstillinger med henblik på at undgå utilsigtede ændringer, så de allerede indstillede funktioner forbliver aktive. Gentag handlingen for at deaktivere.

Indikator for placering af kogezonen
Kogezonerne kan arbejde i kombination, så der dannes en enkelt zone med samme effektniveau. Primær kogezone foran og sekundær kogezone bagved. Aktivering af Brofunktionen: tryk samtidig på 2 linje og symbolet tændes. Vælgelinjen for den primære zone kan benyttes til at vælge effektniveauet. Gentag blot samme aktiveringsprocedure for at deaktivere brofunktionen

Valg af kogezone
Øgning/Sænkning af effektniveau
Supplerende effektindstilling, der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter temperaturen vender tilbage til værdien indstillet tidligere.

- Rør ved og kør gennem Vælgelinjen og aktiver Power Booster (Effektøgning).

Niveauet for effektøgning vises på displayet for den valgte zone vha. symbolet .

Aktivering af Temperaturstyring. Displayet viser .

Tilberedning / Hold varm ved 42°C

Tilberedning / Hold varm ved 74°C

Tilberedning / Hold varm ved 92°C

Brozone mellem to kogezoner er aktiveret

Effektbooster er aktiveret

DIT APPARAT

Sådan fungerer induktionskogefelter

Induktionskogefelter fungerer betydeligt anderledes end konventionelle kogeplader eller glaskeramiske plader. Induktionsspolen under glaspladen skaber et magnetfelt, der skifter hurtigt og som direkte opvarmer køkkengrejets magnetiserbare bund. Glaspladen opvarmes kun af det varme køkkengrej. Når køkkengrejet fjernes fra kogezonen, afbrydes strømforsyningen straks.

Panderegistreringsfunktion

Hver kogezone er udstyret med
en panderegistreringsfunktion.
Panderegistreringsfunktionen genkender køkkengrej med en magnetiserbar bund, som er egnet til brug med induktionskogefelter.
Hvis køkkengrejet fjernes under anvendelsen, eller der benyttes uegnet køkkengrej, blinker displayet i nærheden af bjælkevisningen med U.
Hvis der ikke anbringes køkkengrej på kogezonen i løbet af panderegistreringstiden på 10 sekunder:

- Kogezonen slukker automatisk efter 10 sekunder.
- Hver kogezones display viser U.

Køkkengrej

Egnet køkkengrej
Kun køkkengrej med en bund, der er helt magnetiserbar, er velegnet til madlavning på induktionskogefeltet.
Magneten holder hele køkkengrejets bund fast.

Egnet køkkengrej til madlavning på induktionskogefeltet
Køkkengrejet til madlavning på induktionskogefeltet skal være af metal med magnetiske egenskaber og med tilstrækkelig stor bund.

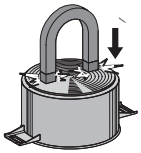
Egnet køkkengrej:

- ✓ Emaljeret køkkengrej af stål med tyk bund.
- ✓ Køkkengrej af støbejern med emaljeret bund.
- ✓ Køkkengrej af rustfrit stål med flere lag, rustfrit ferritstål og aluminium med specialbund.

Uegnet køkkengrej:

- ✓ Køkkengrej af kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.
- ▶ Hvorvidt en pande er egnet kan undersøges ved at anbringe en magnet tæt ved bunden:

Hvis den reagerer på bunden, er panden egnet til madlavning på induktionsfeltet. Hvis du ikke har en magnet, kan du hælde en smule vand på panden og placere den på kogezonen og aktivere kogezonen. Hvis symbolet U vises på displayet, er det ensbetydende med, at panden ikke er egnet.



Bemærk: Anvend kun køkkengrej med en perfekt flad bund og som er egnet til madlavning på induktionskogezoner. Brugen af køkkengrej med en uregelmæssig bund kan formindske varmesystemets effektivitet og udgøre at køkkengrejet ikke bliver registreret på kogezonen.

Støj under madlavning
Køkkengrej kan forårsage støj under madlavning.
Det er ikke tegn på en fejl, og det påvirker heller ikke apparatets funktion på nogen måde.
Støjen afhænger af det køkkengrej, der anvendes.
Hvis støjen er meget forstyrrende, så kan det hjælpe at skifte køkkengrej.

Råd om strømbesparelse

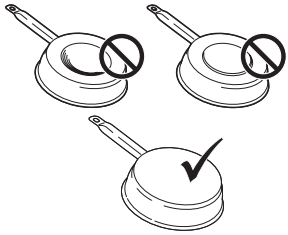
- ▶ Diameteren på pandens bund skal svare til kogezonens diameter.



- ▶ Kontrollér ved køb af en pande om den angivne diameter er i overensstemmelse med pandens bund eller den øverste del, eftersom den øverste del for det meste er større end bunden.
- ▶ Ved forberedelse af måltider med lang kogetid er det muligt at spare energi ved at anvende en trykkoger, som også gør det muligt at bevare vitaminer i maden.
- ▶ Kontrollér, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis der ikke er tilstrækkelig

væske og den bliver for varm, kan det forårsage beskadigelse af trykkogeren såvel som kogezonen.

- ▶ Tildæk om muligt altid pander med et passende låg.
- ▶ Vælg en pande, som er egnet til mængden af mad ved madlavningen. En stor, halvtom pande forårsager større energiforbrug.



Kogezone	Stegepandens bund		Bemærkning
	Min. Ø (anbefalet)	Max. Ø (anbefalet)	
184 mm x 220 mm (enkelt)	145 mm	180 mm	
380 mm x 220 mm (dobbelt)	110 mm	245 mm	med brofunktion

Normal støj ved anvendelse af kogefeltet
Induktionsteknologi er baseret på genereringen af elektromagnetiske felter. Disse kan generere varme direkte på bunden af køkkengrejet. Gryder og pander kan afhængigt af fremstillingsproceduren forårsage en del støj eller vibrationer.
Denne støj kan beskrives på følgende måde:

Lav brummelyd (som en transformer)
Denne støj opstår under madlavning ved høje temperaturer. Den er resultatet af den mængde energi, som overføres fra kogefeltet til køkkengrejet. Denne støj ophører eller forringes, når temperaturen reduceres.

Lav fløjtelyd
Denne støj opstår, når panden eller gryden er tom. Den ophører, når der der fyldes vand eller mad i panden eller gryden.

Knaselyde
Denne støj opstår ved køkkengrej, som består af lag af forskellige materialer. Vibrationerne opstår ved overfladerne, hvor de forskellige materialer kommer i berøring med hinanden. Støjen optræder på køkkengrejet og kan variere afhængigt af mængden af mad og madlavningsmetoden.

Høj fløjtelyd
Denne støj opstår ved køkkengrej, som består af lag af forskellige materialer, og når det desuden anvendes ved maks. temperatur og på to kogezoner. Denne støj ophører eller forringes, når temperaturen reduceres.

Ventilatorstøj
For at sikre at det elektroniske system fungerer korrekt, er det nødvendigt at regulere temperaturen på kogefeltet. Kogefeltet er i den forbindelse udstyret med en køleventilator, som aktiveres for at reducere og regulere det elektroniske systems temperatur. Muligvis er ventilatoren stadigvæk i gang, efter at apparatet er slukket, hvis den registrerede temperatur for kogefeltet endnu er for høj efter slukningen.

Rytmiske lyde, som minder om et ur
Denne støj optræder kun, når mindst tre kogezoner anvendes på samme tid, og forsvinder eller bliver svagere, når nogle af dem slukkes.
De nævnte støjgener er normale fænomer for den beskrevne induktionsteknologi og skal ikke betragtes som defekter.

BETJENING

Sådan tændes apparatet

▶ Hold ⏻ nede i et sekund for at tænde for apparatet.
- ■ „0“ blinker i alle effektniveaudisplay.
- ■ Hvis ikke der trykkes på noget, slukker apparatet efter 10 sekunder af sikkerhedsmæssige årsager.

Sådan vælges en kogezone

▶ Tryk på **„0“** i nærheden af kogezonens linjegraf, og skub for at indstille effektniveauet.

Effektniveau

Effektniveau	Tilberedningsmetode	Bruges til
1	Smeltning, svag varme	Smør, chokolade, gelatine, saucer
2	Smeltning, svag varme	Smør, chokolade, gelatine, saucer
3	Hævning	Ris
4	Fortsat tilberedning, reducering, gryderetter	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Fortsat tilberedning, reducering, gryderetter	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Fortsat tilberedning, braisere	Pasta, suppe, braiseret kød
7	Svag stegning	Rosti (kartoffelpandekager), omeletter, paneret stegte madvarer, pølser
8	Stegning, frituresteg ning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning	Steak
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

Temperaturniveau

Temp.-niveau	Tilberedning-smetode	Bruges til
≀	Smeltning	Smeltning af smør, chokolade eller honning ved ca. 42 °C
≀≀	Hold varm	Saucer, hold madvarer klar til servering ved ca. 74 °C
≀≀≀	Langsom tilberedning	Hold tilberedte madvarer varme ved ca. 92 °C

Sådan slukkes en kogezone

▶ Tryk på **„0“** på linjegrafen.
- ■ Hvis ikke der trykkes på noget, og de andre kogezoner er slukket, slukker apparatet efter 10 sekunder.

Sådan slukkes kogepladen

▶ Tryk på ⏻ i et par sekunder for at slukke for kogepladen.
- ■ Hvis ikke der trykkes på noget på displayet, og alle kogezoner er slukket, slukker apparatet efter 10 sekunder.

Restvarmeindikator

Når en kogezone slukkes, og den stadig er varm, vises et „H“ på panelet, så længe der er risiko for forbrændinger.

Indstillingerne optøning, hold varm og langsom tilberedning

Du kan optø madvarer eller smelte smør, chokolade eller honning forsigtigt med optøningsfunktionen.
Hold varm-indstillingen holder tilberedte madvarer varme ved ca. 74 °C.
Indstillingen til langsom tilberedning holder tilberedte madvarer varme ved ca. 92 °C. Med indstillingen til langsom tilberedning kan du tilberede mad ved lave temperaturer for at bibeholde produkternes næringsmæssige værdi.

▶ Vælg en kogezone ved at trykke på „0“ i nærheden af kogezonens linjegraf.
▶ Tryk på ⊞ én gang.
▶ Tryk en gang til på ⊞ for at vælge indstillingen for „Smelte“ (optø).
■ ⎍ vises.
▶ Tryk en gang til på ⊞ for at vælge indstillingen for „Hold varm“.
■ ⎍⎍ vises.
▶ Tryk en gang til på ⊞ for at vælge indstillingen for „Langsom tilberedning“.
■ ⎍⎍⎍ vises.

PowerPlus-indstilling

Alle kogezoner er udstyret med PowerPlus-boosteren. Når der tændes for PowerPlus, fungerer den valgte kogezone ved ekstra høj effekt i 10 minutter. PowerPlus kan for eksempel bruges til hurtigt at opvarme en stor mængde vand.

▶ Kør linjegrafen op, indtil der vises et „P“ på displayet.
▶ Kør linjegrafen ned til det ønskede effektniveau for at afslutte PowerPlus.

Timer

Når en timer er indstillet, slukker kogezonen efter den indstillede tid mellem 1 min. og 1 t. og 59 min.

Indstilling af timer

✓ Tændt kogeplade
✓ Indstillet kogezone
▶ Tryk på ◷.
■ „_00“ blinker i midten af displayet.
▶ Tryk på ⊕ for at øge timervarigheden, tryk på ⊖ for at reducere tiden.

Første gang du trykker på ⊕ lyser „**1**“ på displayet.

Ændring af timer

✓ Timer indstillet
▶ Tryk på den aktive kogezone for den timer, som du ønsker at ændre.
▶ Tryk på ◷.
▶ Du kan ændre timervarigheden vha. ⊕ og ⊖.

Brofunktion

Med brofunktionen kan to individuelle kogezoner tændes og justeres samtidig.

▶ Tryk på de to kogezoners linjegraf.
■ Displayet i nærheden af de to zoner viser ⌒ „[“ på den ene side og „]“ på den anden.

Hvis en af kogezonerne allerede kører, når brofunktionen aktiveres, så benyttes effektniveauet og betjeningstiden for denne kogezone til begge zoner. Hvis begge kogezoner allerede kører, så ryddes betjeningstiderne i effektniveau-displayene.
Hvis Brofunktionen ikke er mulig, skal man indstille Boost-hastigheden.

Børnelås

✓ Apparat tændt
▶ Rør ved ⏸ og ◷ samtidig i et par sekunder, indtil lydsignalet høres.
■ Displayet er låst. Når displayet slukker i denne tilstand, er låsefunktionen stadig aktiv, når du genstarter kogepladen.
▶ For at deaktivere børnesikringslåsen, skal man trykke på ⏸ og ◷ samtidigt i nogle få sekunder.

Opvarmningsfunktion

Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, inden man fortsætter tilberedningen på et bestemt niveau. Tidsintervallet, hvori kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede tilberedningsniveau. Se nedenstående tabel:

Niv. Effekt	Timer
1	48 sekunder
2	144 sekunder
3	230 sekunder
4	312 sekunder
5	408 sekunder
6	120 sekunder
7	168 sekunder
8	216 sekunder

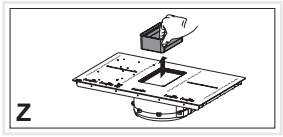
Niv. Effekt	Timer
9	ikke tilgængelig
P	ikke tilgængelig

For at aktivere funktionen med en gryde på kogepladen og valgt kogezone skal du trykke på den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken og holde den nede i 3 sekunder. Kogezonens display viser "A".
Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis det formindskes, deaktiveres funktionen.
Funktionen kan også deaktiveres ved at trykke på tasten for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.

MODEL	FMY 839 HI 2.0
Max Samlet Effekt	7,545 kW

RENGØRING OG PLEJE

Lugtfilteret med aktivt kul kan regenereres. Følg venligst instruktionerne leveret med selve sættet, både hvad angår metoden til regenerering og intervallerne for udskiftning.
Fedtfiltre Z Filtrene skal rengøres hver 2 måneders brug, eller hyppigere ved intensiv brug, og kan vaskes i opvaskemaskinen. Vask ikke gitteret i opvaskemaskinen.



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller forårsage mærker i overfladen.
- Levnedsmidler, som ved et uheld ender på eller sætter sig fast på overfladen af kogefeltets funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør apparatet efter hver brug, så madrester ikke får mulighed for at brænde fast.
- Anvend en blød klud eller svamp med vand og et velegnet rengøringsmiddel til at fjerne hverdagssnavs. Følg producentens råd mht. rengøringsmidlerne. Vi anbefaler, at du anvender beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern snavs, der sidder godt fast, f.eks. mælk, der er kogt over, med en glaskeramisk skraber, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens råd mht. brug af skraberen.
- Fjern sukkerholdige madvarer, f.eks. marmelade, der er kogt over, med en glaskeramisk skraber, mens kogepladen stadig er varm. Ellers kan det beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern smeltet plastik med en glaskeramisk skraber, mens kogepladen stadig er varm. Ellers kan det beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter vha. en lille mængde kalkopløsende middel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kølet ned. Rengør herefter med en fugtig klud.

FEJLSØGNING

Fejlkoder

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Afhjælpning
ER 03 og kontinuerlig lyd	Kontinuerlig sensoraktivering; TC sluk efter 10 sek.	Vand eller køkkengrej på glasset over touch-reguleringssensorerne	Rengør reguleringsoverfladen, fjern objekter på sensorerne.
ER20	Flash-hukommelse – TC-fejl	TC - defekt	Udskift TC
ER22	Knap-evaluering defekt, brugergrænseflade slukker efter 3,5-7,5 sek.	Kortsluttet eller afbrudt strømkreds i forbindelse med knap-sensoren	Udskift TC
ER31	Forkert konfigurationsdata eller afvigelse mellem generator og TC	Ny konfiguration af induktionsgenerator påkrævet	Ny konfiguration (servicemenu)
ER36	NTC-værdi defekt på TC; brugergrænseflade slukkes	Kortsluttet eller afbrudt strømkreds for NTC	Udskift TC
ER47	Kommunikationsfejl mellem TC og induktion	Ingen eller fejlagtig LIN kommunikation! (slave reagerer ikke på anmodning fra master)	Tilslutningskabel ikke sat korrekt i eller er defekt.
U400	Konstant lyd Strømforsyning på indgang for høj	Forkert forbindelse for kogefeltet	Korrekt forbindelse til strømforsyning
E/2	Induktionselementets temperaturgrænse overskredet	Kogefeltet overbelastet eller køkkengrej er kogt tørt	Lad systemet køle af.
E/A	Fejl på forsyningsenhed	Komponentsvigt	Udskift forsyningsenhed
E/6	Fejl på forsyningsenhed	Ingen fejl for elforsyning på effektkort	1. Kontrollér ledninger 2. Kontrollér forsyningsenhed 3. Udskift forsyningsenhed
E/8	Ukorrekt ventilatorhastighed	Fejl på ventilator på venstre eller højre side	Luftudgang evt. blokeret, e.g. by paper Udskift defekt ventilator
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Udskift induktor Udskift forsyningsenhed

VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

▷ Sørg for, at vedligeholdelse af elektriske komponenter kun udføres af producenten eller kundeservice.

▷ Sørg for, beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller kundeservice.

▶ Når du kontakter kundeservice, skal du have følgende oplysninger klar:
- Fejltype
- Enhedsmodel (art.)
- Serienummer (S.N.)

Disse oplysninger findes på datapladen. Datapladen befinder sig i bunden.

BORTSKAFFELSE

▷ Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at det pågældende produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den butik, hvor apparatet blev købt.

▷ Apparatet er i overensstemmelse med Direktivet 2012/19/EU vedrørende reduktion af farlige stoffer anvendt i elektriske og elektroniske apparater og bortskaffelse af affald.

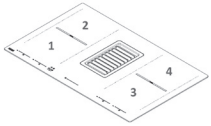
TEKNISKE DATA

Produktidentifikation
Type:
Model: FMY 839 HI 2.0

- Se datapladen i bunden af produktet.
- Producenten sørger løbende for produktforbedringer. Derfor er det muligt at teksten og tegningerne i denne vejledning bliver ændret uden varsel.

Der fås yderligere oplysninger vedrørende tekniske data på:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Fleksibel kogezone 1 + 2 brofunktion
3,4 Fleksibel kogezone 3 + 4 brofunktion

Parameter	Værdi	Dimensioner (mm)
Arbejdsdimensioner	-	830 × 520 (B x D)
Strømforsyningens spænding/ frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Værdier for strøm- og varmeelementer		
Kogezone 1, 2, 3, 4	2100 W 3700 W; Power-boost:	230 x 210
Fleksibel kogezone 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Værdi	Måleenhed
Apparatets vægt	M	26 / 19	kg
Antal kogezoner		4	
Varmekilde		induktion	

VÍSITÖLU

Upplýsingar um handbókina	81
Öryggisupplýsingar	81
Raftenging	87
Yfirlit	88
Tækið þitt	92
Notkun	94
Hreinsun og umhirða	96
Úrræðaleit	97
Viðhald og viðgerðir	98
Förgun	98
Tæknilegar upplýsingar	99

UPPLÝSINGAR UM HANDBÓKINA

Þessar notkunarleiðbeiningar gilda fyrir ýmsar gerðir tækisins. Þetta þýðir að sumir þeirra eiginleika og aðgerða sem lýst er hér eru ef til vill ekki tiltækir í þeirri gerð sem þú keyptir.

- ▶ Lesið notkunarleiðbeiningarnar vandlega áður en tækið er notað.
- ▶ Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað.
- ▶ Notið tækið sem lýst er í þessum leiðbeiningum aðeins í þeim tilgangi sem gert er ráð fyrir.

Tákn	Merking
⚠	Viðvörun um hættu. Viðvörun um hættu á meiðslum.
▷	Öruggar aðgerðir og leiðbeiningar um hvernig skal forðast meiðsli eða skemmdir.
▶	Aðgerð. Tilgreinir aðgerð sem þarf að framkvæma.
■	Niðurstaða. Niðurstaða einnar eða fleiri aðgerða.
X	Kröfur sem þarf að uppfylla áður en næsta aðgerð er framkvæmd.

ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

ⓘ Til að tryggja öryggi og til að tryggja rétta notkun á tækinu skal lesa þessa handbók vandlega áður en varan er sett upp og notuð. Þessar leiðbeiningar verða alltaf að fylgja tækinu, jafnvel þó það sé fært til eða selt. Notendur verða að skilja vel hvernig tækið virkar og þekkja öryggisaðgerðir þess. Þessi helluborð eru með spankerfi sem uppfylla kröfur staðla um rafsegulsviðssamhæfi (EMC) og tilskipunar um rafsegulsvið (EMF) og þau ættu ekki að trufla önnur rafeindatæki. Einstaklingar með gangráð og þeir sem nota önnur ígrædd rafeindatæki verða að hafa samráð við lækni eða framleiðanda ígrædda tækisins til að meta hvort það þoli truflun nógu vel.

⚠ Rafmagnstengingar verða að vera framkvæmdar af

þjálfuðum tæknimanni. Lesið kaflann um rafmagnstengingu áður en rafmagnið er tengt.

Fyrir tæki með rafmagnssnúru verður að koma tenglum eða vírhlutum sem liggja milli snúrufestingar og tengla fyrir með þeim hætti að hægt sé að draga rafmagnaða víra út á undan jarðtengingarvír ef snúran skyldi losna úr festingunni.

- ▷ Framleiðandi ber ekki ábyrgð á skemmdum af völdum rangrar eða óviðeigandi uppsetningar.
- ▷ Gangið úr skugga um að orkuveitukerfi sé í samræmi við það sem tekið er fram á auðkenniplötunni inni í vörunni.
- ▷ Fastar rafmagnstengingar verða að innihalda útsláttarbúnað sem gert er ráð fyrir í núgildandi reglugerðum.
- ▷ Ef um er að ræða tæki í flokki I skal tryggja að aflgjafi heimilisins sé jarðtengdur á réttan hátt.
- ▷ Tengið háfinn við loftrásina með hentugu röri. Upplýsingar um aukahluti sem skal kaupa má finna í uppsetningarhandbókinni (hringlaga rör: lágmarksþvermál 120 mm). Útblástursrörið verður að vera eins stutt og mögulegt er.
- ▷ Tengið vöruna við rafmagn með alskauta rofa.
- ▷ Fylgja verður reglugerðum um loftræstingu.
- ▷ Aldrei skal tengja sogbúnaðinn við rásir sem leiða brunalofttegundir (hitara, arna o.s.frv.).
- ▷ Ef háfurinn er notaður ásamt tækjum sem ekki eru rafknúin (t.d. tækjum með gasbrennurum) er nauðsynlegt að tryggja hæfilegt loftflæði í herberginu til að koma í veg fyrir bakstreymi útblásturs. Þegar eldunartækið er notað ásamt öðrum tækjum sem nota aðra aflgjafa en rafmagn má undirþrýstingur í herberginu ekki fara yfir

0,04 mbör til að koma í veg fyrir að eldunartækið sogi eitraðar lofttegundir aftur inn í herbergið.

- ▷ Ekki má losa loftið í rör sem er líka notað sem loftrás fyrir tæki sem eru knúin af gasi eða öðru eldsneyti.
- ▷ Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkenndur þjónustuaðili eða sérhæfður tæknimaður að skipta um hana, til að fyllsta öryggis sé gætt.
- ▷ Tengið kló tækisins í innstungu sem samræmist gildandi reglugerðum og er á aðgengilegu svæði.
- ▷ Tæknilegar ráðstafanir og öryggisráðstafanir vegna útblásturs lofttegunda skulu í einu og öllu fylgja reglugerðum staðaryfirvalda.

⚠ **VARÚÐ:** fjarlægið hlífðarfilmurnar áður en tækið er sett upp.

- ▷ Notið aðeins skrúfur og aðra litla íhluti sem fylgja tækinu.

⚠ **VIÐVÖRUN:** ef skrúfur eða festingar eru ekki settar upp eins og lýst er í þessum leiðbeiningum getur það valdið hættu á raflosti.

- ▷ Horfið aldrei í ljósið beint í gegnum sjóntæki (sjónauka, stækkunargler ...).
- ▷ Börn mega ekki sinna þrifum og reglubundnu viðhaldi nema þau séu undir eftirliti fullorðinna.
- ▷ Fylgist með börnum til að vera viss um að þau leiki sér ekki með tækið.
- ▷ Einstaklingar með takmarkaða líkamlega, skynræna eða andlega getu (þ.m.t. börn) eða einstaklingar sem hafa ekki fullnægjandi reynslu og þekkingu mega ekki nota þetta tæki nema þeir séu undir eftirliti eða hafi hlotið kennslu í notkun tækisins af þeim sem bera ábyrgð á öryggi þeirra.
- ▷ Börn eldri en 8 ára og einstaklingar með takmarkaða líkamlega,

skynræna eða andlega getu eða með ófullnægjandi reynslu og þekkingu mega nota þetta tæki, að því tilskildu að haft sé eftirlit með þeim eða þeim hafi verið gefin nægileg fyrirmæli um örugga notkun tækisins og skilji áhættuna sem það felur í sér. Ekki má leyfa börnum að leika sér með tækið.

⚠ **VARÚÐ:** Tækið og aðgengilegir hlutar þess verða mjög heitir við notkun.

Gætið þess að snerta alls ekki hitagjafana.

Haldið börnum yngri en 8 ára fjarri tækinu nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- ▷ Þrífið og/eða skiptið um síur með tilgreindu millibili (eldhætta). Sjá hluta um þrif og viðhald.
- ▷ Tryggið ávallt næga loftræstingu í herberginu þar sem tækið er notað ásamt öðrum tækjum sem knúin eru af gasi eða öðru eldsneyti (þetta á ekki við um tæki sem eingöngu mynda hringrás lofts innan herbergisins).
- ▷ **VIÐVÖRUN:** Ef yfirborðið er skemmt skal slökkva á tækinu til að koma í veg fyrir hættu á raflosti.
- ▷ Kveikið ekki á tækinu ef yfirborðið er sprungið eða óslétt.
- ▷ Ekki snerta tækið með blautum höndum eða líkama.
- ▷ Ekki nota gufuhreinsitæki til að þrífa vöruna.
- ▷ Ekki leggja málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og pottlok á yfirborð helluborðsins þar sem þeir gætu ofhitnað.
- ▷ Notið viðeigandi stjórnhnappa til að slökkva á helluborðinu eftir notkun, ekki reiða ykkur á skynjara.
- ▷ **VIÐVÖRUN:** Það getur verið hættulegt og valdið eldhættu ef farið er frá helluborðinu þegar eldað er með olíu og feiti. Reynið ALDREI að slökkva eld með vatni. Þess í stað skal slökkva á tækinu og kæfa eldinn, til

dæmis með pottloki eða eldvarnarteppi.

- ▷ **VIÐVÖRUN:** Fylgjast verður með eldamennskunni. Fylgjast þarf stöðugt með aðstæðum þegar eldað er í skamma stund.
- ▷ Tækið er ekki hannað til að vera gangsett með utanaðkomandi tímastilli eða sérstakri fjarstýringu.
- ▷ **VIÐVÖRUN:** Eldhætta: Ekki leggja hluti á eldunaryfirborðið.
- ▷ Setja verður tækið upp með þeim hætti að hægt sé að taka það úr sambandi við rafmagn með tengiopi (3 mm) sem tryggir að tenging rofni alveg við yfirhleðsluaðstæður í III. flokki.
- ▷ Tækið má aldrei vera óvarið fyrir veðri (regni, sólarljósi).
- ▷ Loftun tækisins verður að vera í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.

Kröfur sem gilda um eldhúsinnréttingar

- ▷ Eldavélarhellan er hönnuð til að vera jöfn yfirborði eldhúsbekkjarins á eldhúsinnréttingu sem er að minnsta kosti 600 mm breið.
- ▷ Ef tækið er fest á yfirborð úr eldfimum efnivið verður að fylgja leiðbeiningarreglum og reglugerðum um lágspennulagnir og brunavarnir ítarlega.
- ▷ Nota verður hitaþolið lím (sem þolir að lágmarki 100 °C) til að festa íhluti (plastefni og spónlagður viður) á innréttingu. Notkun óhentugra efna og límefna gæti valdið því að hlutir verpist og losni.
- ▷ Nægilegt pláss verður að vera í eldhúsinnréttingunni til að hægt sé að tengja tækið við rafmagn. Veggfestar innréttingar fyrir ofan tækið verða að vera í hæfilegri fjarlægð svo notandi geti athafnað sig með þægilegum hætti.

- ▷ Notkun skrautlista úr harðviði í kringum borðflötinn aftan við tækið er heimil svo lengi sem lágmarksfjarlægðin samræmist alltaf því sem tilgreint er á teikningum fyrir uppsetningu.
- ▷ Eftir uppsetningu er lágmarksfjarlægð á milli tækisins og veggs fyrir aftan tilgreind á uppsetningarteikningu fyrir tæki sem er jafnt eldhúsinnréttingunni (150 mm að hliðarvegg, 40 mm að vegg fyrir aftan og 500 mm í allar veggeiningar fyrir ofan).
- ▷ Til að forðast að vökvi leki á milli helluborðs og borðplötu skal setja límþétti sem fylgir með meðfram ytri brún helluborðsins fyrir uppsetningu.

Rétt notkun

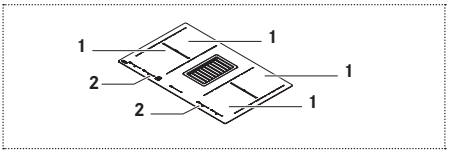
- ▷ Háfurinn hefur það eina hlutverk að fjarlægja gufur sem myndast við eldamennsku á heimilum.
- ▷ Aldrei skal nota tækið í öðrum tilgangi en þeim sem það er hannað fyrir.
- ▷ Djúpsteikingarpottar verða að vera undir stöðugu eftirliti þegar þeir eru í notkun: kviknað gæti í olíunni ef hún hitnar of mikið.
- ▷ Ekki nota tækið með ytri tímastilli eða sérstakri fjarstýringu.
- ▷ Aldrei má hafa skrauthlíf yfir tækinu þar sem slíkt gæti valdið því að það ofhitni.
- ▷ Ekki má klifra upp á tækið, það gæti valdið skemmdum á því.
- ▷ Ekki má leggja heita potta og pönnur á samskeytin við jaðra helluborðsins þar sem það gæti valdið skemmdum á silíkonþéttinu.
- ▷ Aldrei skal skera eða útbúa matvæli á glerhúðuðu keramíkyfirborði eða láta harða hluti falla á það. Aldrei skal draga potta og pönnur yfir glerhúðað keramikyfirborð.

RAFTENGING

- ▷ Raftenging skal vera í höndum þjálfaðs tæknimanns.
- ▷ Þetta tæki er með „Y“-tengingu þannig að rafmagnskapallinn verður að vera með „hlutlausan“ vír. Rafmagnskapallinn verður að vera að minnsta kosti af gerðinni H05VV-F. EINS FASA, TVEGGJA FASA og ÞRIGGJA FASA tenging: lágmarksþverskurður víra: 2,5 mm². Ytra þvermál rafmagnskapals: lágm. 7 mm – hám. 15 mm.
- ▷ Hægt er að komast að tengiskautunum með því að fjarlægja hlíf yfir tengikassanum.
- ▷ Gangið úr skugga um að eiginleikar aflgjafa á heimilinu (spenna, hámarksafl og straumur) séu samhæfir við eiginleika tækisins.
- ▷ Tengið tækið eins og sýnt er á skýringarmyndinni (í samræmi við viðmiðunarstaðla um rafveituspennu sem eru í gildi í viðkomandi landi).
- ▷ Mælt er með því að nota H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² rafmagnssnúru. Við notkun á H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² rafmagnssnúru skal fylgja leiðbeiningunum sem hér koma fram: í þriggja fasa tengingu skal aðskilja vírana tvo og fjarlægja bláu kápuna af gráu vírunum.

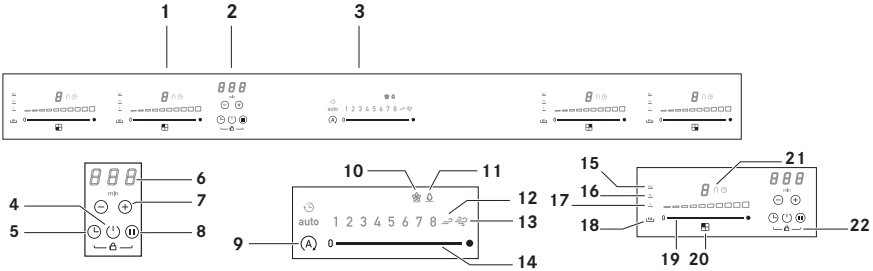
YFIRLIT

FMY 839 HI 2.0 – 4 svæða helluborð með innbyggðum háf



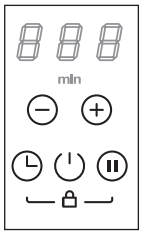
1 Eldunarsvæði
2 Stjórnborð

Hnappar og skjáeiningar



1 Stjórnborð eldunar
2 KVEIKT / SLÖKKT á stjórnborði helluborðs / háfs
3 Stjórnborð lofthreinsiviftu
4 KVEIKT / SLÖKKT á helluborðinu / háfnum
5 Virkja tímastilli
6 Skjár tímastillis
7 Auka / minnka tímann
8 Stopp&fara / afturkalla
9 Sjálfvirkur hamur
10 Viðarkola(lyktar)sía
11 Tilkynning fituhreinsisíu
12 MIKILL hraði 1
13 MIKILL hraði 2
14 Val lofthreinsiviftu
15 Eldun / halda heitu við 92 °C
16 Eldun / halda heitu við 74 °C
17 Eldun / halda heitu við 42 °C
18 Hitastigsstjórnun
19 Val eldunarsvæðis / orkustig
20 Staðsetning eldunarsvæðis
21 Brúareldunarsvæði
22 Helluborði læst / aflæst

Skjáeiningar og hnappar fyrir KVEIKT / SLÖKKT á stjórnborði helluborðsins



KVEIKT / SLÖKKT á helluborðinu / háfnum

– Ýtið á KVEIKT. Ýtið aftur til að slökkva.

Sjálfgefið er að þegar kveikt er á lofthreinsi helluborðsins þá er háfurinn í sjálfvirkum ham og það kviknar á led-ljósinu (A).

– Snertið (ýtið á) valstikuna til að afvirkja sjálfvirkan ham og til að vinna með lofthreinsiviftuna í handvirkum ham.

Slokkna mun á led-ljósinu (A).

Virkja tímastilli

– Ýtið og haldið hnappinum í 5 sek., háfurinn verður í biðstöðu með forstilltan tíma 15 mín.

Það kviknar á led-gaumljósi háfsins fyrir biðstöðu.

– Ýtið og haldið hnappinum aftur í 5 sekúndur til að afvirkja biðstöðuna.

Þegar tímastillirinn hefur lokið niðurtalningunni þá kemur hljóðmerki (í 2 mín., eða það mun hætta þegar ýtt er á KVEIKT / SLÖKKT hnappinn) á meðan slokknar á skjánum. Niðurtalningin er ekki sýnileg, sýnilegt merki kemur frá led-ljósinu.

Stopp & fara / afturkalla

Auka / minnka tímann fyrir eldunarsvæði

– Ýtið og haldið til að endurstilla fitusíuna

– Ýtið og haldið til að endurstilla viðarkolalyktarsíuna

Hnappalás: snertið samtímis í nokkrar sekúndur

Skjáeiningar og hnappar fyrir stjórnborð lofthreinsiviftu



0 ——●

Val lofthreinsiviftu
Auka / minnka útsogshraða (afl)

Virkjun / afvirkjun sjálfvirkrar aðgerðar (sjálfgefið er að sjálfvirkur hamur sé virkur).
Þegar valstika eldunarháfsins er snert (ýtt á) þá afvirkjast sjálfvirkur hamur og unnið er með lofthreinsiviftunni í handvirkum ham.
Til að endurvirkja sjálfvirkan ham ýtið á hnapp Ⓐ og led-ljósið **auto** lýsist upp til að gefa til kynna að háfurinn sé að vinna í þessum ham.

Ⓐ

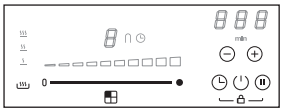
Sjálfgefið er að háfurinn sé í rörtengdum ham.
Virkja viðarkolasíu
– Ýtið í 5 sek. á hnappinn Ⓐ á háfnum í fyrsta sinn sem kveikt er á honum ⏻.
Frá þeim tíma mun upplýst tákn sýna hvenær nauðsynlegt er að framkvæma viðhald á viðarkola(lyktar)síunni ❀.
Tilkynning fituhreinsunarsíunnar með led-ljósi ◊ er alltaf virk.

Endurstilling mettunar virkjaðrar viðarkolalyktarsíu
Eftir að viðhald hefur verið framkvæmt á síunum:
– Ýtið og haldið hnappinum ⊖ í 5 sek.
Það slokknar á fitu led-ljósinu og niðurtalning gaumvísisins hefst á nýjan leik.
– Ýtið og haldið hnappinum ⊕ í 5 sek.
Það slokknar á lyktar led-ljósinu og niðurtalning gaumvísisins hefst á nýjan leik.

Stilla MIKINN hraða 1
Þessi hraði er stilltur til að vera í gangi í 10 mín. Í lok þessa tíma þá fer kerfið sjálfkrafa tilbaka til þess hraða sem áður var stilltur.

Stilla MIKINN hraða 2
Þessi hraði er stilltur til að vera í gangi í 5 mín. Í lok þessa tíma þá fer kerfið sjálfkrafa tilbaka til þess hraða sem áður var stilltur.

Skjáeiningar og hnappar fyrir stjórnborð eldunar



KVEIKT / SLÖKKT á helluborðinu / háfnum
Ýtið á KVEIKT. Ýtið aftur til að slökkva.

Veljið eldunarsvæðið til að stilla óháða tímastillingu fyrir.

Þetta er niðurtalning sem hægt er að stilla fyrir hvert eldunarsvæði, jafnvel samtímis.
Í lok hins stillta tíma þá mun slokkna sjálfkrafa á eldunarsvæðunum og gefið er hljóðmerki til að upplýsa um það.

Virkjun / stjórnun tímastillis helluborðs:

– Ýtið á hnappinn ◷ í lengri tíma til að velja eldunarsvæðið sem virkja á.

Það kviknar á viðkomandi tákni á eldunarsvæðinu.
Þegar óskað eldunarsvæði er valið, stýrið tímalengd tímastillisins:

– Ýtið á ⊕ til að auka sjálfvirka slökkvitímann.
– Ýtið á ⊖ til að minnka sjálfvirka slökkvitímann.

⊖ ⊕ **Stilla tímann (plús / mínus)**

Stopp & fara / afturkalla
Þessi aðgerð gerir kleift að stöðva tímabundið / endurræsa allar aðgerðir á helluborðinu, og setur eldunaraflið á núll.

– Ýtið á til að virkja, ýtið aftur og rennið viðkomandi sleðarofa frá vinstri til hægri til að afvirkja.

Athugið: Ef pásu aðgerðin hefur ekki verið afvirkjuð eftir 10 mín. þá mun helluborðið slökkva á sér sjálfkrafa.

Þessi aðgerð gerir kleift að endurheimta allar stillingar helluborðsins í tilfelli þess ef slökkt er fyrir slysni.
Virkjun:

– Kveikið aftur á helluborðinu.
– Ýtið á ⏸ innan 6 sek.

◷ + 🔒 Lock **Helluborði læst / aflæst**
Gerir kleift að hindra stillingar á helluborðinu til að ekki sé átt við þær af slysni og halda þeim aðgerðum sem þegar hafa verið virkjaðar. Endurtakið aðgerðina til að afvirkja.

Staðsetningarvísir eldunarsvæðis

Eldunarsvæðin geta unnið saman og skapað eitt svæði með sama orkustigi. Fremra aðal og aftara auka eldunarsvæði. Til að virkja brúaraðgerðina: Snertið samtímis súluritin tvö og táknið ∩ lýsist upp. Með valstikunni fyrir aðalsvæðið þá er mögulegt velja orkustigið. Til að afvirkja brúar-aðgerðina skal einfaldlega endurtaka sama virkjunarferlið.

Val eldunarsvæðis
Auka / minnka orkustig

Aðgerð fyrir aukaafl sem helst virkt í 10 mín. en eftir það fer hitastigið tilbaka til hins áður stillta gildis.

– Snertið og flettið eftir valstikunni og virkið aflaukninguna.

Stig aflaukningar er sýnt á skjá valins svæðis með tákninu P.

Virkjun hitastigsstjórnunar. Skjárinn sýnir U.

Eldun / halda heitu við 42 °C

Eldun / halda heitu við 74 °C

Eldun / halda heitu við 92 °C

Brú milli eldunarsvæðanna tveggja virkjuð

Aflaukning virkjuð

TÆKIÐ ÞITT

Hvernig spanhelluborð virkar

Spanhelluborð virkar talsvert öðruvísi en hefðbundin helluborð eða fastar hellur. Spanspólan undir keramíkglerinu myndar segulsvið sem víxlast hratt og sem hitar segulmagnanlegan botn eldunaráhaldanna beint. Keramíkglerið hitnar aðeins af völdum heitra eldunaráhalda. Ef eldunaráhöldin eru fjarlægð af eldunarsvæðinu þá er aflgjafinn stöðvaður tafarlaust.

Pottaskynjari

Hvert eldunarsvæði er útbúið með pottaskynjara. Pottaskynjarinn greinir eldunaráhald með segulmagnanlegum botni sem hentar fyrir notkun með spanhelluborði.
Ef eldurnaráhaldið er fjarlægt meðan á notkun stendur eða óhentugt eldunaráhald er notað þá blikkar skjárinn nálægt súluritinu með U.
Ef ekkert eldunaráhald er sett á eldunarsvæðið á 10 sek. greiningartíma pottaskynjarans:

- Eldurnarsvæðið slekkur sjálkrafa á sér eftir 10 sek.
- Skjár hvers eldurnarsvæðis sýnir U.

Eldunaráhald

Hentug eldunaráhöld
Aðeins eldunaráhöld með fullkomlega segulmagnanlegum botni henta til eldunar á spanhelluborðinu.
Segullinn loðar við hvern punkt á öllum botni eldunaráhaldsins.

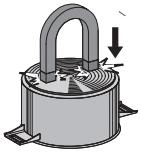
Eldunaráhöld sem henta fyrir notkun við span eldun
Eldunaráhöld notuð á spaneldunaryfirborðinu verða að vera gerð úr málmi með seguleiginleikum og nægilega stórum botni.

Hentug eldunaráhöld:

- ✓ Gljáhúðuð eldunaráhöld úr stáli með þykkum botni.
- ✓ Eldunaráhöld úr pottjárni með gljáhúðuðum botni.
- ✓ Eldunaráhöld með marglaga ryðfríu stáli, ryðfríu ferrítstáli og áli með sérstökum botni.

Óhentug eldunaráhöld:

- ✓ Kopar, ryðfrítt stál, ál, eldfast gler, tré, keramík og terrakotta eldunaráhöld.
- ▶ Til að sjá hvort pottur henti skal setja segul nálægt botninum: Ef hann dregst að þá hentar potturinn fyrir spaneldun. Ef þú hefur ekki segul þá getur þú sett lítið magn af vatni í pottinn, sett hann á eldunarsvæði og ræst eldunarsvæðið. Ef táknið U birtist á skjánum þá
  þýðir það að potturinn hentar ekki.



Athugið: Notið aðeins eldunaráhöld með fullkomlega flötum botni og sem henta fyrir spaneldunarsvæði.
Sé eldunaráhald með óvenjulegum botni notað gæti það hamlað skilvirkni hitunarkerfisins og hindrað að eldunaráhaldið sé greint á eldunarsvæðinu.

Hávaði við eldun
Eldunaráhöld geta skapað hávaða við eldun. Þetta bendir ekki til neinnar bilunar né hefur nein áhrif á virkni tækisins á neinn hátt.
Hávaði fer eftir eldunaráhöldunum sem notuð eru. Ef hávaðinn veldur verulegri truflun þá getur það hjálpað að skipta um eldunaráhald.

Orkusparnaðarráð

▶ Þvermál botns pönnunnar verður að samsvara þvermáli eldunarsvæðisins.

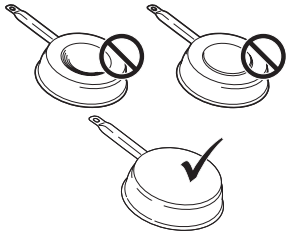


▶ Þegar pottur er keyptur skal athuga hvort tilgreint þvermál sé fyrir grunninn eða efri hluta pottsins, þar sem toppurinn er næstum því alltaf stærri en botninn.

▶ Þegar lagaðir eru réttir sem þurft langan eldunartíma er hægt að spara orku með því að nota hraðsuðupott sem gerir það einnig mögulegt að varðveita vítamínin í fæðunni.

▶ Verið viss um að hraðsuðupotturinn innihaldi nægilega mikinn vökva því ef ekki er nægur vökvi og hann ofhitnar þá gæti það valdið skemmdur á bæði hraðsuðupottinum og eldunarsvæðinu.

- Hyljið potta alltaf með viðeigandi loki ef það er mögulegt.
- Veljið pott sem hentar fyrir það magn af mat sem á að elda. Stór, hálftómur pottur leiðir til sóunar á orku.



Eldunarsvæði	Botn potts		Athugasemd
	Lágmark Ø (ráðlagt)	Hámark Ø (ráðlagt)	
184 mm × 220 mm (einfalt)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (tvöfalt)	110 mm	245 mm	með brúaraðgerð

Venjulegur vinnuhávaði helluborðsins
Spantækni er byggð á framköllun rafsegulsviðs. Það getur myndað hita beint við botn eldunaráhaldsins. Pottar og pönnur gætu valdið ýmiskonar hávaða eða titringi eftir því hvernig þau hafa verið framleidd. Þessum hávaða má lýsa á eftirfarandi hátt:

Lágt suð (eins og straumbreytir)
Þessi hávaði verður til þegar eldað er við hátt hitastig. Hann fer eftir því hversu mikil orka er flutt frá helluborðinu til eldunaráhaldsins. Hávaðinn hættir eða þagnar smám saman þegar hitastigið er lækkað.

Hljótt hvísl
Þessi hávaði verður til þegar eldunaráhaldið er tómt. Hann hættir þegar vatn eða matur er settur í ílátið.

Snark
Þessi hávaði kemur með eldunaráhöldum sem eru gerð úr lögum af ýmsum efnum. Honum veldur titringur yfirborðanna þar sem mismunandi efni mætast. Hávaðinn verður í eldunaráhaldinu og getur verið breytilegur eftir magni og aðferð við matlagningu.

Hátt blístur
Þessi hávaði verður með eldunaráhöldum sem samanstanda af lögum úr mismunandi efnum og þegar þau eru að auki notuð við hámarksafl og líka á tveimur eldunarsvæðum. Hávaðinn hættir eða þagnar smám saman þegar hitastigið er minnkað.

Viftuhávaði
Fyrir rétta virkni rafeindabúnaðarins þá er nauðsynlegt að tempra hitastig helluborðsins. Í þessum tilgangi er helluborðið útbúið með kæliviftu sem virkjast til að lækka og tempra hitastig rafeindabúnaðarins. Viftan gæti einnig verið áfram í gangi eftir að slökkt er á tækinu ef greint hitastig helluborðsins er ennþá og heitt eftir að slökkt er á því.

Taktbundið hljóð sambærilegt við klukkuvísa
Þessi hávaði verður þegar a.m.k. þrjú eldunarsvæði eru virk og hverfur eða dofnar þegar slökkt er á sumum þeirra.
Þeim hávaða sem lýst hefur verið er eðlilegur þáttur áður lýstrar spantækni og ætti ekki að líta á hann sem galla.

NOTKUN

Kveikt á tækinu

▶ Haldið (⏻) í eina sekúndu til að kveikja á tækinu.
- „0“ blikkar á öllum orkustigsskjám.
- Ef ekki eru fleiri aðgerðir gerðar þá slekkur tækið á sér eftir 10 sek. af öryggisástæðum.

Val á eldunarsvæði

▶ Ýtið á „0“ nálægt sleðarofa súlurits eldunarsvæðisins og rennið honum til að stilla orkustigið.

Orkustig

Orkustig	Eldunaraðferð	Nota fyrir
1	Bræða, væg hitun	Smjör, súkkulaði, gelatín, sósur
2	Bræða, væg hitun	Smjör, súkkulaði, gelatín, sósur
3	Sjóða	Hrísgrjón
4	Áframhaldandi eldun, sjóða niður, láta malla	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
5	Áframhaldandi eldun, sjóða niður, láta malla	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
6	Áframhaldandi eldun, gufusteiking	Pasta, súpa, gufsteikt kjöt
7	Væg steiking	Kartöfluklattar, eggjakökur, steikningarmatur í raspi, pylsur
8	Steiking, djúpsteiking	Kjöt, franskar kartöflur
9	Snöggsteiking	Steik
P	Hraðhitun	Sjóða vatn

Hitastig

Hitastig	Eldunaraðferð	Nota fyrir
≀	Bræða	Bræða smjör, súkkulaði eða hunang við u.þ.b. 42 °C
≀≀	Halda heitu	Sósur, halda mat tilbúnum til framreiðslu við u.þ.b. 74 °C
≀≀≀	Hæg eldun	Halda mat sem búið er að elda heitum við u.þ.b. 92 °C

Slökkt á eldunarsvæði

▶ Snertið „0“ á súluritinu.
- Ef ekki eru gerðar fleiri aðgerðir og slökkt er á eldunarsvæðunum þá slekkur tækið á sér eftir 10 sek.

Slökkt á helluborðinu

▶ Snertið (⏻) í nokkrar sekúndur til að slökkva á helluborðinu.
- Ef ekki eru gerðar fleiri aðgerðir á skjánum og slökkt er á öllum eldunarsvæðum þá slekkur tækið á sér eftir 10 sek.

Afgangshitavísir

Eftir að slökkt er á eldunarsvæðinu og það er ennþá heitt þá helst **"H"** kveikt á stjórnborðinu eins lengi og hætta er á brunasárum.

Stillingar fyrir afþýðingu, halda heitu og hægeldun

Með afþýðingaraðgerðinni er hægt að afþýða mat eða bræða á vægan hátt smjör, súkkulaði eða hunang.
Halda heitu stillingin heldur mat sem búið er að elda heitum við u.þ.b. 74 °C.
Hægeldunarstillingin heldur mat sem búið er að elda heitum við u.þ.b. 92 °C. Með hægeldunarstillingunni þá er hægt að elda við lágt hitastig til að varðveita næringargildi fæðunnar.

- ▶ Veljið eldunarsvæði með því að ýta á **„0"** nálægt súluriti eldunarsvæðisins.
- ▶ Ýtið einu sinni á ⊞.
- ▶ Til að velja stillingar fyrir „Bræða" (afþýðing), ýtið á ⊞ einu sinni enn.
  - ■ birtist.
- ▶ Til að velja stillingar fyrir „Halda heitu", ýtið á ⊞ einu sinni enn.
  - ■ birtist.
- ▶ Til að velja stillingar fyrir „Hægeldun", ýtið á ⊞ einu sinni enn.
  - ■ birtist.

PowerPlus stilling

Öll eldunarsvæði eru útbúin með PowerPlus aflaukningunni.
Þegar kveikt er á PowerPlus þá virkar valið eldunarsvæði með sérstaklega miklu afli í 10 mín. Hægt er að nota PowerPlus t.d. til að hita mikið magn af vatni hratt.

- ▶ Rennið upp á súluritinu þar til **„P"** birtist á skjánum.
- ▶ Til að ljúka PowerPlus skal renna niður súluritið til þess orkustigs sem óskað er.

Tímastillir

Þegar tímastillir er stilltur þá slekkur eldunarsvæðið á sér eftir stilltan tíma á milli 1 mín. og 1 klst. 59 mín.

Stilling tímastillis

- ✓ Kveikt á helluborði
- ✓ Eldunarsvæði stillt
- ▶ Ýtið á ◷.
  - ■ **„_00"** blikkar á miðjum skjánum.
- ▶ Snertið ⊕ til að auka tímalengdina, snertið ⊖ til að minnka tímann.

Þegar ýtt er á ⊕ í fyrsta sinn þá lýsist **„1"** upp á skjánum.

Tímastillinum breytt

- ✓ Tími stilltur
- ▶ Ýtið á virkt eldunarsvæði þess tímastillis sem þú vilt breyta.
- ▶ Ýtið á ◷.
- ▶ Breytið tímalengdinni með því að nota ⊕ og ⊖.

Brúaraðgerð

Brúaraðgerðin gerir kleift að kveikja á tveimur eldunarsvæðum þannig að þau séu stillt saman.

- ▶ Ýtið á súluritin á báðum eldunarsvæðunum.
  - ■ Skjárinn nærri svæðunum tveimur sýnir ⋂ á annarri hlið og ⋂ á hinni.

Ef eitt af eldunarsvæðunum er þegar í notkun þegar kveikt er á búaraðgerðinni þá verður orkustig og tímastilling þessa eldunarsvæðis notuð fyrir bæði svæðin. Ef bæði eldunarsvæðin eru í notkun þá er tímastillingin hreinsuð á orkustigsskjáunum.
Ef brúaraðgerðin er ekki möguleg stillið þá á aflaukninguna.

Barnalæsing

- ✓ Kveikt á tækinu
- ▶ Snertið ⏸ og ◷ samtímis í nokkrar sekúndur þar til hljóðmerki heyrist.
  - ■ Skjárinn er læstur. Þegar slokknar á skjánum í þessu ástandi þá verður læsiaðgerðin áfram virk þegar helluborðið er endurræst.
- ▶ Til að afvirkja barnalæsinguna skal ýta á ⏸ og ◷ samtímis í nokkrar sekúndur.

Upphitunaraðgerð

Þessi aðgerð er notuð til að hita upp pönnu við hámarksafl áður en haldið er áfram að elda við valið stig. Tíminn sem eldunarsvæðið helst á hámarksafli fer eftir völdu endanlegu eldunarstigi. Sjá töflu:

Stig Straumur	Tímastillir
1	48 sekúndur
2	144 sekúndur
3	230 sekúndur
4	312 sekúndur

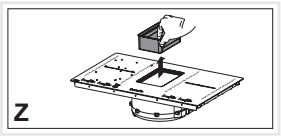
Stig Straumur	Tímastillir
5	408 sekúndur
6	120 sekúndur
7	168 sekúndur
8	216 sekúndur
9	ekki til staðar
P	ekki til staðar

Komið pönnu fyrir á helluborðinu og völdu eldunarsvæði og haldið völdu gildi á aflstikunni (frá 1 til 8) inni í 3 sekúndur til að virkja. Skjárinn fyrir samsvarandi svæði sýnir „A“.
Hægt er að hækka eldunarstigið, en aðgerðin er gerð óvirk um leið og stigið er lækkað.
Einnig er hægt að slökkva á stillingunni með því að halda inni hnappinum fyrir viðkomandi eldunarsvæði í þrjár sekúndur.

GERÐ	FMY 839 HI 2.0
Hám. heildarorka	7,545 kW

HREINSUN OG UMHIRÐA

Hægt er að endurnýja viðarkolalyktarsíuna sem er í notkun. Fylgið leiðbeiningunum sem veittar eru á settinu sjálfu bæði fyrir endurnýjunaraðferð og hvenær skipta þarf um.
Fitusíur **Z**: Hreinsa verður síurnar á tveggja mánaða fresti notkunar, eða oftar fyrir sérstaklega mikla notkun, og hægt er að þvo þær í uppþvottavél. Þvoið ekki ristina í uppþvottavél.



Almennar ráðleggingar

- Notið aldrei skrúbbsvamp, stálull, saltsýru eða aðrar vörur sem gætu rispað eða merkt yfirborðið.
- Matur sem fyrir slysni dettur eða sest á yfirborðið, á aðgerða- eða fagurfræðilega hluta helluborðsins má ekki borða.

Tækið þrifið

- Þrífið tækið eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að matarleifar brenni fastar.
- Til að hreinsa dagleg óhreinindi skal nota mjúkan klút eða svamp með vatni og viðeigandi hreinsiefni. Farið eftir ráðleggingum framleiðandans varðandi hreinsiefni. Við ráðleggjum notkun verndandi hreinsiefna.
- Fjarlægið óhreinindi sem eru orðin að skorpu, t.d. eftir mjólk sem soðið hefur upp úr, með keramíkglerssköfu meðan helluborðið er enn heitt. Farið eftir ráðleggingum framleiðandans varðandi hvaða sköfu á að nota.
- Fjarlægið sykraðan mat eins og marmelaði, sem soðið hefur upp úr, með sköfu fyrir helluborð úr keramíkgleri meðan helluborðið er enn heitt. Annars gæti þetta skaðað yfirborð keramíkglersins.
- Fjarlægið brætt plast með sköfu fyrir helluborð úr keramíkgleri meðan helluborðið er enn heitt. Annars gæti þetta skaðað yfirborð keramíkglersins.
- Fjarlægið bletti vegna kalkútfellinga með því að nota lítið magn af kalkuppleysandi lausn, t.d. ediki eða sítrónusafa, þegar helluborðið hefur kólnað. Hreinsið síðan aftur með rökum klút.

ÚRRÆÐALEIT

illukóðar

Villukóði	Lýsing	Möguleg orsök villu	Úrræði
ER 03 og samfelldur tónn	Stöðug virkjun skynjara; TC slokknar eftir 10 sek.	Vatn eða eldunaráhöld á glerinu yfir snertiskynjarastýringunum	Hreinsið stjórnyfirborðið, fjarlægið hluti á skynjurunum.
ER 20	Minnislykill – TC villa	µC-gallað	Skiptið um TC
ER 22	Hnappamat gallað, UI slekkur á sér eftir 3,5-7,5 sek.	Skammhlaup eða opin straumrás á svæði hnappskynjara	Skiptið um TC
ER 31	Röng stilling gagna eða frávik á milli rafals og TC	Gera þarf nýja stillingu á spanrafalnum	Ný stilling (þjónustuvalmynd)
ER 36	NTC gildi gallað á TC; UI slekkur á sér	Skammhlaup eða opin straumrás NTC	Skiptið um TC
ER 47	Samskiptavilla á milli TC og spans	Engin eða villur í LIN samskiptum! (undireining svarar ekki beiðni aðaleiningar)	Tengikapall ekki rétt settur í eða er gallaður.
U 400	Samfelldur tónn aflgjafa á inntaki er of hár	Röng tenging helluborðsins	Rétt tenging aflgjafa
E/2	Óhóflega hátt hitastig spaneiningar	Yfirálag helluborðs eða tómt eldunaráhald sem soðið hefur niður	Látið kerfið kólna niður.
E/A	Villa á orkuborðinu	Bilun í íhlut	Skiptið um orkuborð
E/6	Villa á orkuborði	Villa, enginn aflgjafi á orkuborði	1. Athugið raflagnir 2. Athugið síuborð 3. Skiptið um orkuborð
E/8	Rangur viftuhraði	Villa á viftu vinstri eða hægri	Hindrun í útblástursröri, t.d. vegna pappírs Skiptið um gallaða viftu
E/9	Gallaður hitaskynjari eða spanspóla		Skiptið um spanspólu Skiptið um orkuborð

VIÐHALD OG VIÐGERÐIR

▷ Verið viss um allt viðhald rafhluta sé aðeins framkvæmt af framleiðandanum eða þjónustudeildinni.

▷ Verið viss um að aðeins sé skipt um skemmdar kapla af framleiðandanum eða þjónustudeildinni.

▶ Þegar haft er samband við þjónustudeildina veitið þá vinsamlegast eftirfarandi upplýsingar:
- Tegund bilunar
- Gerð tækis (Art. / Cod.)
- Raðnúmer (S.N.)

Þessar upplýsingar eru gefnar á gagnaplötunni. Gagnaplatan er fest á botnhliðina.

FÖRGUN

▷ Táknið  á vörunni eða á umbúðum hennar gefur til kynna að þessa vöru megi ekki meðhöndla sem heimilisúrgang. Í staðinn skal afhenda hana til viðeigandi söfnunarstöðvar fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar. Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt þá hjálpar þú við að koma í veg fyrir hugsanleg neikvæð áhrif á umhverfið og heilsu fólks, sem að öðrum kosti gæti orðið vegna óviðeigandi meðhöndlunar úrgangs vegna þessarar vöru. Fyrir nánari upplýsingar um endurvinnslu þessarar vöru hafið vinsamlegast samband við borgaryfirvöld staðarins, heimilissorphreinsunarþjónustu þína eða verslunina þar sem varan var keypt.

▷ Tækið er í samræmi við tilskipun 2012/19/EU varðandi minnkun á hættulegum efnum sem notuð eru í raf- og rafeindatækjum, og förgun úrgangs.

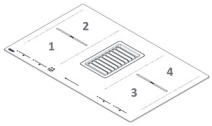
TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

Vöruauðkenning
Tegund: 4300
Gerð: FMY 839 HI 2.0

- Sjáið gagnaplötuna sem staðsett er á botnhlið vörunnar.
- Framleiðandinn útvegar stöðugt endurbætur á vörunni. Af þessum ástæðum gætu textinn og skýringarmyndirnar í þessari handbók breyst án tilkynningar.

Frekari upplýsingar um tæknileg gögn má fá á:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Sveigjanlegt eldunarsvæði 1 + 2 brúað
3,4 Sveigjanlegt eldunarsvæði 3 + 4 brúað

Færibreyta	Gildi	Mælivíddir (mm)
Vinnumælivíddir	-	830 × 520 (W x D)
Spenna / tíðni aflgjafa	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Orku- og hitunareiningagildi		
Eldunarsvæði 1, 2, 3 ,4	2100 W; Aflaukning: 3700 W	230 x 210
Sveigjanlegt eldunarsvæði 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Færibreyta	Tákn	Gildi	Mælieining
Þyngd tækis	M	26 / 19	kg
Fjöldi eldunarsvæða		4	
Hitauppspretta		span	

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πληροφορίες σχετικά με τις οδηγίες 101
Πληροφορίες για την ασφάλεια 101
Ηλεκτρική σύνδεση 108
Περίληψη 109
Η συσκευή σας 113
Λειτουργία 115
Καθαρισμός και φροντίδα 117
Αντιμετώπιση προβλημάτων 118
Συντήρηση και επισκευή 119
Απόρριψη 119
Τεχνικά δεδομένα 120

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα μοντέλα της συσκευής. Είναι επομένως πιθανό ότι ορισμένα από τα χαρακτηριστικά και λειτουργίες που περιγράφονται εδώ να μην είναι διαθέσιμες στο συγκεκριμένο μοντέλο που αγοράσατε.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- ▶ Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης μόνο σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

Σύμβολο	Σημασία
⚠	Προειδοποίηση κινδύνου. Προειδοποίηση κινδύνου τραυματισμού.
▷	Ασφαλείς ενέργειες και προειδοποιήσεις προς αποφυγή τραυματισμών ή ζημιών.
▶	Ενέργεια. Προσδιορίζει μια ενέργεια που πρέπει να εκτελέσετε.
■	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα μιας ή περισσότερων ενεργειών.
X	Προϋπόθεση που πρέπει να ικανοποιηθεί πριν από την εκτέλεση της επόμενης ενέργειας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ⓘ Για τη δική σας ασφάλεια και για να διασφαλίζεται η σωστή χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν την εγκατάσταση και τη χρήση του προϊόντος. Οι οδηγίες αυτές πρέπει να συνοδεύουν πάντα τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση μετακόμισης ή μεταπώλησης. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν πλήρως τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

Τα επαγωγικά συστήματα αυτών των μονάδων εστιών ανταποκρίνονται στις διατάξεις των προτύπων EMC και της οδηγίας EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Οι χρήστες βηματοδοτών ή άλλων εμφυτευμένων ηλεκτρονικών συσκευών

πρέπει να συμβουλεύονται τον θεράποντα ιατρό τους ή τον κατασκευαστής της εμφυτευμένης συσκευής, προκειμένου να διαπιστώσουν αν αυτή είναι επαρκώς ανθεκτική στις παρεμβολές.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν την ηλεκτρική σύνδεση, συμβουλευτείτε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές που διαθέτουν ηλεκτρικό καλώδιο, η διάταξη των ακροδεκτών ή το τμήμα των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τέτοιο ώστε οι αγωγοί τροφοδοσίας να τεντώνονται πριν τον αγωγό της γείωσης σε περίπτωση που το καλώδιο προεξέχει από τη στερέωση.

- ▷ Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ενδεχόμενες ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη ή ακατάλληλη εγκατάσταση.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Οι σταθερές ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να περιλαμβάνουν τα μέσα αποσύνδεσης που προβλέπονται στους ισχύοντες κανονισμούς.
- ▷ Για τις συσκευές κλάσης I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση εξασφαλίζει σωστή γείωση.
- ▷ Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Χρησιμοποιήστε τα διαθέσιμα εξαρτήματα που υποδεικνύονται στις οδηγίες εγκατάστασης (για κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 120 mm). Το μήκος του σωλήνα απαγωγής πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μικρότερο.
- ▷ Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο

χρησιμοποιώντας πολυπολικό διακόπτη.

- ▷ Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
- ▷ Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
- ▷ Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,04 mbar, έτσι ώστε να αποφεύγεται η αναρρόφηση των καυσαερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.
- ▷ Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.
- ▷ Αν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται καταστάσεις κινδύνου.
- ▷ Συνδέστε το φις της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- ▷ Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

▷ Χρησιμοποιήστε μόνο τις βίδες ή τα μικρά εξαρτήματα που διατίθενται με τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η μη τοποθέτηση των βιδών ή των εξαρτημάτων στερέωσης όπως προβλέπεται στις παρούσες οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικό κίνδυνο.

▷ Μην κοιτάζετε απευθείας το φως με οπτικά όργανα (κιάλια, μεγεθυντικούς φακούς...).

▷ Ο καθαρισμός και η τακτική συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενός ενήλικα.

▷ Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.

▷ Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και επαρκή γνώση, εκτός εάν επιτηρούνται ή εκπαιδεύονται στη χρήση της συσκευής από άτομα που ευθύνονται για την ασφάλειά τους.

▷ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς την αναγκαία εμπειρία και γνώση μόνο αν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Αποφύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

- ▷ Καθαρίζετε ή/και αντικαθιστάτε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (κίνδυνος πυρκαγιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- ▷ Συνιστάται να εξασφαλίζετε κατάλληλο αερισμό του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται συνδυασμό με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα (δεν ισχύει για τις συσκευές που ανακυκλώνουν απλώς τον αέρα του χώρου).
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάζει βλάβη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ▷ Μην ανάβετε τη συσκευή αν η επιφάνεια είναι ελαττωματική ή υπάρχουν εμφανείς βλάβες στο πάχος του υλικού.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος.
- ▷ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστές.
- ▷ Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκι στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- ▷ Μετά τη χρήση, σβήστε το στοιχείο της μονάδας εστιών από τον διακόπτη του και μην επαφίεστε στον ανιχνευτή σκευών.
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μονάδα εστιών με λίπη και λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τις φλόγες με νερό. Αντιθέτως, σβήστε τη συσκευή και σκεπάστε τις φλόγες για παράδειγμα με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα για να σβήσουν.

- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται. Τα σύντομα μαγειρέματα απαιτούν συνεχή επίβλεψη.
- ▷ Η συσκευή δεν προορίζεται για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- ▷ Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα επαφών (3 mm) που διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- ▷ Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.

Απαιτήσεις για τα έπιπλα

- ▷ Η μονάδα εστιών προορίζεται για εντοιχισμένη τοποθέτηση στην επιφάνεια εργασίας πάνω από στοιχείο κουζίνας με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- ▷ Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανόνες που αφορούν την εγκατάσταση με χαμηλή τάση και την προστασία πυρασφαλείας.
- ▷ Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα εξαρτήματα (υλικά από πλαστικό και ξύλο με καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 100 °C): η χρήση ακατάλληλων υλικών και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση και αποκόλληση.
- ▷ Το έπιπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα ντουλάπια πάνω από

τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση που να αφήνει επαρκή χώρο για την ευχερή εκτέλεση των εργασιών.

- ▷ Η χρήση διακοσμητικής μπορντούρας από σκληρό ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας στο πίσω μέρος της συσκευής επιτρέπεται αρκεί η ελάχιστη απόσταση να τηρεί πάντα τις υποδείξεις στις εικόνες εγκατάστασης.
- ▷ Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ εγκατεστημένης συσκευής και πίσω τοιχώματος υποδεικνύεται στην εικόνα εγκατάστασης της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τα πλευρικά τοιχώματα, 40 mm για την πίσω πλευρά και 500 mm για ενδεχόμενα ντουλάπια στο πάνω μέρος).
- ▷ Για να αποφύγετε την είσοδο υγρών ανάμεσα στο πλαίσιο της μονάδας εστιών και την επιφάνεια εργασίας, πριν αρχίσετε την εγκατάσταση τοποθετήστε, γύρω από όλη την εξωτερική περίμετρο της μονάδας εστιών, το διατιθέμενο αυτοκόλλητο λάστιχο.

Σωστή χρήση

- ▷ Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- ▷ Οι φριτέζες πρέπει να ελέγχονται συνεχώς όταν χρησιμοποιούνται: το καυτό λάδι μπορεί να πάρει φωτιά.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.

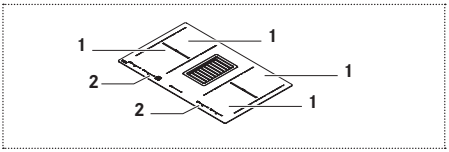
- ▷ Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.
- ▷ Για να αποφύγετε βλάβες στο λάστιχο από σιλικόνη, μην τοποθετείτε ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στο πλαίσιο.
- ▷ Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τρόφιμα πάνω στην κεραμική επιφάνεια, ούτε να αφήνετε να πέσουν σκληρά αντικείμενα πάνω σε αυτή.
  Μην σέρνετε τηγάνια και κατσαρόλες πάνω στην κεραμική επιφάνεια.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- ▷ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- ▷ Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου “Y” και κατά συνέπεια είναι αναγκαία η ύπαρξη “ουδέτερου” αγωγού. Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H05VV-F. Σύνδεση ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ: ελάχ. διατομή αγωγών: 2,5 mm^2. Εξωτερική διάμετρος ηλεκτρικού καλωδίου: ελάχ. 7 mm - μέγ. 15 mm.
- ▷ Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- ▷ Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αναφοράς για την τάση του δικτύου).
- ▷ Συνιστάται η χρήση ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm^2. Σε περίπτωση χρήσης ηλεκτρικού καλωδίου H05V2V2-F των 5 x 2,5 mm^2, εφαρμόστε τις ακόλουθες οδηγίες: για τριφασική σύνδεση, χωρίστε τους 2 αγωγούς και αφαιρέστε τον μπλε μανδύα από τους γκρι αγωγούς.

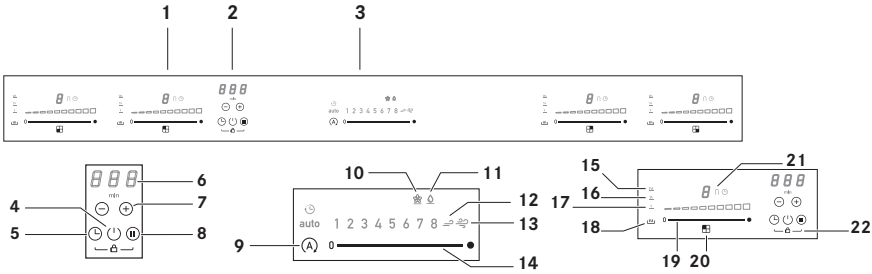
ΠΕΡΙΛΗΨΗ

FMY 839 HI 2.0 – Εστία με 4 ζώνες μαγειρέματος και ενσωματωμένο απορροφητήρα



1 Ζώνη μαγειρέματος
2 Πίνακας ελέγχου

Πλήκτρα και στοιχεία παρουσίασης



1 Χειριστήρια πίνακα μαγειρέματος
2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του πίνακα ελέγχου της εστίας/του απορροφητήρα
3 Πίνακας ελέγχου ανεμιστήρα εξαγωγής
4 Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα
5 Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη
6 Οθόνη χρονοδιακόπτη
7 Αύξηση/μείωση χρονοδιακόπτη
8 Stop&Go/Ανάκληση
9 Αυτόματη λειτουργία
10 Φίλτρο άνθρακα (οσμών)
11 Ειδοποίηση καθαρισμού φίλτρου λίπους
12 Ταχύτητα ΥΨΗΛΗ 1
13 Ταχύτητα ΥΨΗΛΗ 2
14 Επιλογή ανεμιστήρα εξαγωγής
15 Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 92 °C
16 Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 74 °C
17 Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 42 °C
18 Διαχείριση θερμοκρασίας.
19 Επιλογή ζώνης μαγειρέματος/επίπεδο ισχύος
20 Θέση ζώνης μαγειρέματος
21 Συνδεδεμένες ζώνες μαγειρέματος
22 Κλείδωμα/ξεκλείδωμα της εστίας

Εμφάνιση στοιχείων οθόνης και κουμπιών για ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ του πίνακα ελέγχου της εστίας



	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα – Πατήστε ON. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιηθεί.
⏻	Ως προεπιλογή, όταν ενεργοποιείτε την εστία/εξαγωγέα, ο απορροφητήρας βρίσκεται σε αυτόματη λειτουργία και η λυχνία led (A) ανάβει. – Αγγίξτε (πιέστε) τη γραμμή επιλογής για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία και να εργαστείτε με τον ανεμιστήρα εξαγωγής σε χειροκίνητη λειτουργία. Το led (A) θα σβήσει.
	Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη – Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί και ο απορροφητήρας θα είναι σε λειτουργία καθυστέρησης με ένα προκαθορισμένο χρονόμετρο για 15 λεπτά. Το led ένδειξης καθυστέρησης στον απορροφητήρα θα ανάψει 🕒.
🕒	– Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί ξανά για να απενεργοποιήσετε την καθυστέρηση. Όταν ο χρονομετρητής τελειώσει την αντίστροφη μέτρηση, υπάρχει ένα ηχητικό σήμα (για 2 λεπτά ή θα σταματήσει με το πάτημα των κουμπιών On/Off), ενώ η οθόνη 🕒 σβήνει. Η αντίστροφη μέτρηση δεν είναι ορατή, η οπτική ανατροφοδότηση είναι το led 🕒.
⏸	**Stop&Go/Ανάκληση**
	Αυξήστε/Μειώστε το χρονόμετρο για τη ζώνη μαγειρέματος
⊖ ⊕	– Πατήστε και κρατήστε πατημένο για επαναφορά φίλτρου λίπους – Πατήστε και κρατήστε πατημένο για επαναφορά του φίλτρου άνθρακα
🕒 + ⏸	**Κλείδωμα πλήκτρων:** Πιέστε το ταυτόχρονα για μεριά δευτερόλεπτα

Εμφάνιση στοιχείων και κουμπιών για τον πίνακα ελέγχου του ανεμιστήρα εξαγωγής



0 ——— ●

Επιλογή ανεμιστήρα εξαγωγής
Αύξηση/Μείωση ταχύτητας εξαγωγής (ισχύς)

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας
(ως προεπιλογή είναι ενεργοποιημένη η αυτόματη λειτουργία).
Όταν αγγίζετε (πιέζετε) τη γραμμή επιλογής του απορροφητήρα, η αυτόματη λειτουργία απενεργοποιείται και ο απορροφητήρας λειτουργεί με τον ανεμιστήρα εξαγωγής σε χειροκίνητη λειτουργία.
Για να ενεργοποιήσετε ξανά την αυτόματη λειτουργία, πατήστε το κουμπί Ⓐ και το led **auto** θα ανάψει για να δείξει ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί σε αυτήν την κατάσταση.

Ⓐ

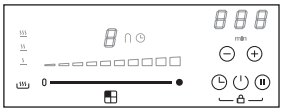
Ως προεπιλογή, ο απορροφητήρας είναι σε κατάσταση λειτουργίας με αγωγούς.
Ενεργοποιήστε το φίλτρο άνθρακα
Πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί Ⓐ στον απορροφητήρα την πρώτη φορά που θα ενεργοποιηθεί ⏻.
Από εκείνη τη στιγμή το αναμμένο εικονίδιο θα δείξει πότε είναι απαραίτητο να διενεργήσετε συντήρηση του φίλτρου άνθρακα (οσμών) ❀.
Η ειδοποίηση καθαρισμού του φίλτρου λίπους μέσω του led ◊ είναι πάντα ενεργοποιημένη.

Επαναφορά του κορεσμού του φίλτρου οσμών ενεργού άνθρακα
Μετά τη συντήρηση των φίλτρων:
- πιέστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί ⊖ - Η λυχνία λίπους θα σβήσει και η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα αρχίσει ξανά.
- πιέστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί ⊕ - Η λυχνία οσμών θα σβήσει και η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα αρχίσει ξανά.

Ρυθμίστε την ταχύτητα στο ΕΝΤΟΝΗ 1
Αυτή η ταχύτητα έχει χρονική διάρκεια λειτουργίας 10 λεπτά. Στο τέλος αυτής της περιόδου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα που είχε ρυθμιστεί πριν.

Ρυθμίστε την ταχύτητα στο ΕΝΤΟΝΗ 2
Αυτή η ταχύτητα έχει χρονική διάρκεια λειτουργίας 5 λεπτά. Στο τέλος αυτής της περιόδου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα που είχε ρυθμιστεί πριν.

Εμφάνιση στοιχείων και κουμπιών για τα χειριστήρια του πίνακα μαγειρέματος



Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα
Πατήστε ON. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιηθεί.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος για να ρυθμίσετε τον ανεξάρτητο χρονοδιακόπτη.

Πρόκειται για αντίστροφη μέτρηση, η οποία μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε ζώνη μαγειρέματος, ακόμη και ταυτόχρονα.
Στο τέλος της επιλεγμένης περιόδου οι ζώνες μαγειρέματος θα σβήσουν αυτόματα και ένα ηχητικό σήμα θα ειδοποιήσει για τη συγκεκριμένη κατάσταση.
Ενεργοποίηση/ρύθμιση του χρονοδιακόπτη:
- Πατήστε περισσότερο χρόνο το πλήκτρο για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

Το σχετικό εικονίδιο στη ζώνη μαγειρέματος θα ανάψει.
Όταν φτάσετε στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος, ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονόμετρου:
- Πατήστε το πλήκτρο για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματου τερματισμού λειτουργίας
- Πατήστε για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματου τερματισμού

Ρύθμιση της ώρας (συν/πλην)

Stop&Go/Ανάκληση
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αναστολή/επανεκκίνηση οποιασδήποτε λειτουργίας που είναι ενεργή στην εστία, θέτοντας την ενέργεια μαγειρέματος στο μηδέν. Πατήστε για να ενεργοποιήσετε, πατήστε ξανά και σύρετε εντελώς τον υποδεικνυόμενο ολισθητήρα από τα αριστερά προς τα δεξιά για απενεργοποίηση.
Σημείωση: Εάν μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η εστία θα σβήσει αυτόματα.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της εστίας, σε περίπτωση ακούσιας διακοπής λειτουργίας.
Ενεργοποίηση:
- Ανάψτε ξανά την εστία
- Πατήστε εντός 6 δευτερολέπτων

Κλείδωμα/ξεκλείδωμα της εστίας
Επιτρέπει το μπλοκάρισμα των ρυθμίσεων της εστίας για να αποφευχθεί η τυχαία παραβίαση, αφήνοντας τις λειτουργίες που έχουν ήδη ενεργοποιηθεί. Επαναλάβετε τη λειτουργία για απενεργοποίηση.

Ένδειξη θέσης ζώνης μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να λειτουργούν σε συνδυασμό, δημιουργώντας μία μόνο ζώνη με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Μπροστινή κύρια και πίσω δευτερεύουσα ζώνη μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γέφυρας: πιέστε ταυτόχρονα τη γραμμή 2 και το σύμβολο ανάβει.
Με τη γραμμή επιλογής της κύριας ζώνης είναι δυνατή η επιλογή του επιπέδου ισχύος.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία της γέφυρας, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία ενεργοποίησης.

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
Αύξηση/Μείωση στάθμης ισχύος

Συμπληρωματικό χαρακτηριστικό ισχύος που παραμένει ενεργό για 10 λεπτά, μετά το οποίο η θερμοκρασία επιστρέφει στην τιμή που είχε οριστεί προηγουμένως.
Αγγίξτε και μετακινηθείτε στη γραμμή επιλογής και ενεργοποιήστε το ενισχυτή ισχύος.
Το επίπεδο ενίσχυσης ισχύος εμφανίζεται στην οθόνη της επιλεγμένης ζώνης με το σύμβολο .

Ενεργοποίηση διαχείρισης θερμοκρασίας. Η οθόνη δείχνει .

Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 42 °C

Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 74 °C

Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζέσταμα στους 92 °C

Ζώνη γεφύρωσης ανάμεσα σε δύο ζώνες μαγειρέματος ενεργοποιημένη

Έχει ενεργοποιηθεί η ενίσχυση ισχύος

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες

Οι επαγωγικές εστίες λειτουργούν με αρκετά διαφορετικό τρόπο από τις συμβατικές εστίες και τις συμπαγείς πλάκες. Το επαγωγικό πηνίο κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια δημιουργεί ένα μαγνητικό πεδίο που εναλλάσσεται γρήγορα και θερμαίνει άμεσα τη μαγνητιζόμενη βάση των μαγειρικών σκευών.
Η υαλοκεραμική επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο από τα ζεστά μαγειρικά σκεύη. Αν απομακρυνθούν τα σκεύη από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος διακόπτεται άμεσα.

Ανιχνευτής σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ανιχνευτή σκεύους. Ο ανιχνευτής σκεύους αναγνωρίζει μαγειρικά σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση, κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες.
Αν απομακρυνθούν τα σκεύη κατά τη λειτουργία ή χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα σκεύη, η φωτεινή ένδειξη δίπλα στο ραβδόγραμμα αναβοσβήνει με το U.
Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά τον χρόνο ανίχνευσης σκεύους των 10 δευτερολέπτων:

- Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα.
- Η φωτεινή ένδειξη της κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει το U.

Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη
Μόνο σκεύη με πλήρως μαγνητιζόμενη βάση είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στις επαγωγικές εστίες.
Ο μαγνήτης κολλάει σε ολόκληρη τη βάση του σκεύους στην εστία.

Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε επαγωγική εστία
Τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται στην επιφάνεια της επαγωγικής εστίας πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλο, με μαγνητικές ιδιότητες και επαρκώς μεγάλη βάση.

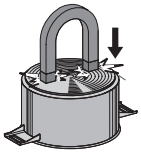
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ ατσάλι με παχιές βάσεις.
- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο με εμαγιέ βάση.
- ✓ Μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι πολλών επιπέδων, φερριτικό ανοξείδωτο ατσάλι και αλουμίνιο με ειδική βάση.

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χαλκό, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, ξύλο, πηλό και terracotta.

▶ Για να διαπιστώσετε αν το σκεύος είναι κατάλληλο, φέρτε ένα μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν έλκεται,
το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αν δεν έχετε μαγνήτη, μπορείτε να βάλετε στο σκεύος μικρή ποσότητα νερού, να το τοποθετήσετε επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν εμφανιστεί το σύμβολο U στην οθόνη, σημαίνει ότι το σκεύος είναι ακατάλληλο.



Σημείωση: Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με απόλυτα επίπεδη βάση και κατάλληλα για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η χρήση μαγειρικών σκευών με ανώμαλη βάση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την αποτελεσματικότητα του συστήματος θέρμανσης και να παρεμποδίσει την ανίχνευση των σκευών από τη ζώνη μαγειρέματος.

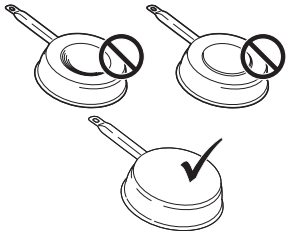
Θόρυβος κατά το μαγείρεμα
Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα. Αυτό δεν υποδεικνύει κάποιου είδους δυσλειτουργία, ούτε επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο.
Ο θόρυβος εξαρτάται από τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος προκαλεί ιδιαίτερη ενόχληση, η αντικατάσταση των μαγειρικών σκευών μπορεί να βοηθήσει.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

▶ Η διάμετρος της βάσης του σκεύους πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.



- Κατά την αγορά ενός σκεύους, ελέγξτε αν η διάμετρος που υποδεικνύεται είναι αυτή της βάσης ή του χείλους του σκεύους, διότι το χείλος είναι σχεδόν πάντα μεγαλύτερο από τη βάση.
- Όταν παρασκευάζετε φαγητό που απαιτεί μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια χρησιμοποιώντας μια χύτρα ταχύτητας, η οποία επιτρέπει και τη διατήρηση των βιταμινών στο φαγητό.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας περιέχει αρκετό υγρό, καθώς, αν δεν είναι αρκετό και η χύτρα υπερθερμανθεί, μπορεί να προκληθούν ζημιές και στη χύτρα και στη ζώνη μαγειρέματος.
- Αν είναι δυνατό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με κατάλληλο καπάκι.
- Επιλέξτε ένα σκεύος κατάλληλο για την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε. Η χρήση ενός μεγάλου, μισογεμάτου σκεύους οδηγεί σε κατασπατάληση ενέργειας.



Ζώνη μαγειρέματος	Βάση σκεύους		Παρατήρηση
	Ελάχ. Ø (προτεινόμενη)	Μέγ. Ø (προτεινόμενη)	
184 mm × 220 mm (μονή)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (διπλή)	110 mm	245 mm	με λειτουργία γέφυρας

Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας
Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Αυτά μπορεί να παράγουν θερμότητα απευθείας στη βάση των μαγειρικών σκευών. Τα σκεύη μπορεί να παραγάγουν πολλούς θορύβους
ή δονήσεις ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους. Οι θόρυβοι αυτοί περιγράφονται ως εξής:

Χαμηλός βόμβος (όπως ένας μετασχηματιστής)
Ο θόρυβος αυτός παράγεται κατά το μαγείρεμα σε υψηλή βαθμίδα θέρμανσης. Οφείλεται στην ποσότητα της ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στο μαγειρικό σκεύος. Ο θόρυβος σταματάει ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

Απαλό σφύριγμα
Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το μαγειρικό σκεύος είναι άδειο. Σταματάει όταν τοποθετηθεί νερό ή φαγητό στο σκεύος.

Τρίξιμο
Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται σε μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά σε στρώσεις. Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών στις οποίες συναντώνται τα διαφορετικά υλικά. Ο θόρυβος ακούγεται στο μαγειρικό σκεύος και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τη μέθοδο προετοιμασίας του φαγητού.

Δυνατό σφύριγμα
Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται σε μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά σε στρώσεις, καθώς και όταν αυτά χρησιμοποιούνται στη μέγιστη ισχύ και σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματάει
ή χαμηλώνει όταν μειώνεται η βαθμίδα θέρμανσης.

Θόρυβοι του ανεμιστήρα
Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι απαραίτητη η ρύθμιση της θερμοκρασίας της εστίας. Για τον σκοπό αυτό, η εστία είναι εφοδιασμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος ενεργοποιείται για να μειώσει ή να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, σε περίπτωση που η θερμοκρασία εστίας που ανιχνεύθηκε παραμένει υψηλή μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

Ρυθμικοί ήχοι και ήχοι παρόμοιοι με τους χτύπους των δεικτών ενός ρολογιού
Αυτός ο θόρυβος παράγεται μόνο όταν λειτουργούν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος και σταματάει ή χαμηλώνει όταν απενεργοποιηθούν κάποιες από αυτές.
Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί για την τεχνολογία επαγωγής που περιγράφεται και δεν θα πρέπει να θεωρηθούν ως ελαττώματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ενεργοποίηση της συσκευής

▶ Πιέστε το ⏻ για ένα δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- ■ Αναβοσβήνει το **«0»** στις οπτικές ενδείξεις όλων των βαθμίδων ισχύος.
- ■ Αν δεν γίνουν περαιτέρω βήματα, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα για λόγους ασφαλείας.

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

▶ Πιέστε το **«0»** δίπλα στο ραβδόγραμμα της ζώνης μαγειρέματος και σύρετέ το για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα ισχύος.

Βαθμίδες ισχύος

Βαθμίδα ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ήπιο ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Διόγκωση	Ρύζι
4	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Συνεχόμενο μαγείρεμα, μείωση, αργό βράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Συνεχόμενο μαγείρεμα, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπα, σιγοψημένο κρέας
7	Ήπιο τηγάνισμα	Ρούστι (πατάτες στο φούρνο), ομελέτες, πανέ φαγητά, λουκάνικα
8	Τηγάνισμα σε τηγάνι, σε φριτέζα	Κρέας, πατάτες
9	Στιγμιαίο τηγάνισμα	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βραστό νερό

Βαθμίδα θερμοκρασίας

Βαθμίδα θερμ.	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
≀	Λιώσιμο	Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας ή μελιού γύρω στους 42°C
≀≀	Ζέσταμα	Σάλτσες, ζέσταμα φαγητού μέχρι να σερβιριστεί γύρω στους 74°C
≀≀≀	Αργό μαγείρεμα	Ζέσταμα μαγειρεμένου φαγητού γύρω στους 92°C

Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος

▶ Αγγίξτε το **«0»** στο ραβδόγραμμα.
- ■ Αν δεν γίνουν περαιτέρω βήματα και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι σβηστές, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση της εστίας

▶ Αγγίξτε το ⏻ για μερικά δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε την εστία.
- ■ Αν δεν γίνουν περαιτέρω βήματα στο χειριστήριο και οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος είναι σβηστές, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.

Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας

Μετά το σβήσιμο μιας ζώνης μαγειρέματος όπου υπάρχει ακόμη θερμότητα, ένα γράμμα **«H»** παραμένει αναμμένο στον πίνακα όσο ακόμη υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

Ρυθμίσεις για ξεπάγωμα, ζέσταμα και αργό μαγείρεμα

Με τη λειτουργία για το ξεπάγωμα μπορείτε να ξεπαγώσετε φαγητό ή να λιώσετε βούτυρο, σοκολάτα ή μέλι. Η ρύθμιση για το ζέσταμα διατηρεί τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά σε θερμοκρασία περίπου 74°C. Η ρύθμιση για το αργό μαγείρεμα διατηρεί τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά σε θερμοκρασία περίπου 92°C. Με τη ρύθμιση του αργού μαγειρέματος, μπορείτε να μαγειρέψετε σε χαμηλές θερμοκρασίες έτσι ώστε να διατηρηθεί η διατροφική αξία των τροφών.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος πιέζοντας το **«0»** δίπλα στο ραβδόγραμμα της ζώνης μαγειρέματος.

- ▶ Πιέστε μία φορά το ⊞.
- ▶ Για να επιλέξετε τη ρύθμιση «Λιώσιμο» (ξεπάγωμα), πιέστε ακόμα μία φορά το ⊞.
  - ■ Εμφανίζεται το ≀.
- ▶ Για να επιλέξετε τη ρύθμιση «Ζέσταμα», πιέστε ακόμα μία φορά το ⊞.
  - ■ Εμφανίζεται το ≀≀.
- ▶ Για να επιλέξετε τη ρύθμιση «Αργό μαγείρεμα», πιέστε ακόμα μία φορά το ⊞.
  - ■ Εμφανίζεται το ≀≀≀.

Ρύθμιση PowerPlus

Όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι εξοπλισμένες με την ενίσχυση PowerPlus.
Όταν το PowerPlus είναι ενεργοποιημένο, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί με επιπλέον ισχύ για 10 λεπτά. Το PowerPlus μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για παράδειγμα, για να ζεστάνετε μεγάλη ποσότητα νερού γρήγορα.

- ▶ Σύρετε προς τα πάνω με το δάχτυλό σας στο ραβδόγραμμα μέχρι να εμφανιστεί το **«P»**.
- ▶ Για να απενεργοποιήσετε το PowerPlus, σύρετε προς τα κάτω με το δάχτυλό σας στο ραβδόγραμμα έως την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

Χρονοδιακόπτης

Όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται μετά τον προκαθορισμένο χρόνο από
1 λεπτό έως 1 ώ 59 λεπτά.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- ✓ Ενεργοποιημένη εστία
- ✓ Ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος
- ▶ Πιέστε το ◷.
- ▶ Αναβοσβήνει το **«_00»** στη μέση της οθόνης.
- ▶ Αγγίξτε το ⊕ για να αυξήσετε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το ⊖ για να μειώσετε το χρόνο.

Όταν πιέσετε το ⊕ για πρώτη φορά, ανάβει το **«1»** στο χειριστήριο.

Αλλαγή του χρονοδιακόπτη

- ✓ Ρυθμισμένος χρονοδιακόπτης
- ▶ Πιέστε την ενεργή ζώνη μαγειρέματος του χρονοδιακόπτη που επιθυμείτε να αλλάξετε.
- ▶ Πιέστε το ◷.
- ▶ Αλλάξτε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας το ⊕ και το ⊖.

Λειτουργία γέφυρας

Η λειτουργία γέφυρας επιτρέπει να ενεργοποιηθούν και να ρυθμιστούν μαζί δύο ζώνες μαγειρέματος.

- ▶ Πιέστε τα ραβδογράμματα των δύο ζωνών μαγειρέματος.
  - ■ Δίπλα στις δύο ζώνες εμφανίζεται το ⋂ στη μία πλευρά και το ⋂ στην άλλη πλευρά.

Αν μία από τις ζώνες μαγειρέματος είναι ήδη αναμμένη όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία γέφυρας, η βαθμίδα ισχύος κι η διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος χρησιμοποιείται και για τις δύο ζώνες. Αν και οι δύο ζώνες μαγειρέματος είναι ήδη αναμμένες, δεν εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας στις βαθμίδες ισχύος.
Αν η λειτουργία γεφύρωσης δεν είναι δυνατή ρυθμίστε την ταχύτητα ενίσχυσης.

Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά

- ✓ Ενεργοποιημένη συσκευή
- ▶ Πιέστε το ⏸ και το ◷ ταυτόχρονα για μεριά δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί το ηχητικό σήμα.
  - ■ Το χειριστήριο κλειδώνει. Αν απενεργοποιηθεί έχοντας αυτή τη ρύθμιση, η λειτουργία κλειδώματος θα είναι ενεργή όταν επανενεργοποιήσετε την εστία.
- ▶ Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για την προστασία των παιδιών, πατήστε το ⏸ και το ◷ ταυτόχρονα για μερικά δευτερόλεπτα.

Λειτουργία Ζέσταμα

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για να ζεστάνετε ένα σκεύος στη μέγιστη ισχύ πριν συνεχίσετε το μαγείρεμα στο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η

ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ, εξαρτάται από το επιλεγμένο τελικό επίπεδο ισχύος. Βλ. πίνακα:

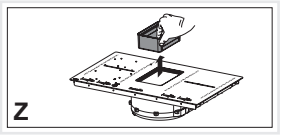
Επίπ. Ισχύος	Χρονοδιακόπτης
1	48 δευτερόλεπτα
2	144 δευτερόλεπτα
3	230 δευτερόλεπτα
4	312 δευτερόλεπτα
5	408 δευτερόλεπτα
6	120 δευτερόλεπτα
7	168 δευτερόλεπτα
8	216 δευτερόλεπτα
9	μη διαθέσιμο
P	μη διαθέσιμο

Για την ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και τη ζώνη μαγειρέματος επιλεγμένη, πιέστε και κρατήστε πατημένη επί 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 έως 8) στη γραμμή ισχύος. Στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη "A". Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, αλλά με τη μείωσή του απενεργοποιείται η λειτουργία. Η απενεργοποίηση μπορεί να γίνει επίσης αγγίζοντας και κρατώντας πατημένο επί 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

Μοντέλο	FMY 839 HI 2.0
Μέγ. συνολική ισχύς	7,545 kW

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να αναζωογονηθεί. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται στο ίδιο το κιτ τόσο για τη μέθοδο αναζωογόνησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.
Φίλτρα λίπους **Z**: Τα φίλτρα πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή πιο συχνά για ιδιαίτερα βαριά χρήση και μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων.



Γενικές συμβουλές

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- Φαγητά που κατά λάθος πέφτουν ή κολλούν επάνω στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία της εστίας δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού.
- Για τους καθημερινούς λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με νερό και κατάλληλο καθαριστικό προϊόν. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά τα καθαριστικά προϊόντα. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά μέσα καθαρισμού.
- Αφαιρέστε ξεραμένα υπολείμματα, π.χ. από γάλα που χύθηκε βράζοντας, με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα.
- Αφαιρέστε τροφές υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, όπως μαρμελάδες, που χύθηκαν βράζοντας με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρέστε λιωμένο πλαστικό με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές εστίες, ενώ η εστία είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρέστε τους λεκέδες ασβέστη χρησιμοποιώντας μια μικρή ποσότητα διαλύματος κατά του ασβέστη, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού, όταν έχει κρυώσει η εστία. Έπειτα, σκουπίστε πάλι με νωπό πανί.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικοί σφάλματος

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία σφάλματος	Αντιμετώπιση
ER 03 και συνεχής ήχος	Συνεχής ενεργοποίηση αισθητήρα. Ο Πίνακας Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα	Νερό ή μαγειρικό σκεύος στο κρύσταλλο επάνω από τους αισθητήρες του Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Καθαρίστε την επιφάνεια του πίνακα ελέγχου, απομακρύνετε τυχόν αντικείμενα από τους αισθητήρες.
ER 20	Μνήμη flash - Σφάλμα Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Ελαττωματικός Πίνακας Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Αντικαταστήστε τον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής
ER 22	Ελαττωματική απόκριση πλήκτρου, η διεπαφή χρήστη (UI) απενεργοποιείται μετά από 3,5 - 7,5 δευτερόλεπτα	Βραχυκύκλωμα ή ανοικτό κύκλωμα στην περιοχή του Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Αντικαταστήστε τον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής
ER 31	Λανθασμένα δεδομένα ρύθμισης παραμέτρων ή απόκλιση μεταξύ της γεννήτριας και του Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής	Απαιτείται νέα ρύθμιση των παραμέτρων της επαγωγικής γεννήτριας	Νέα ρύθμιση παραμέτρων (Μενού τεχνικής εξυπηρέτησης)
ER 36	Ελαττωματική τιμή του NTC στον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής, η διεπαφή χρήστη απενεργοποιείται	Βραχυκύκλωμα ή ανοικτό κύκλωμα του NTC	Αντικαταστήστε τον Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής
ER 47	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ Πίνακα Ελέγχου Χειριστηρίων Αφής και επαγωγής	Καμία επικοινωνία ή εσφαλμένη επικοινωνία LIN! (Το slave δεν αποκρίνεται στο αίτημα του master)	Το καλώδιο σύνδεσης δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό.
U 400	Συνεχής ήχος Υπερβολικά υψηλή παροχή ισχύος στο σημείο εισόδου	Λανθασμένη σύνδεση της εστίας	Διορθώστε τη σύνδεση με την παροχή ισχύος
E/2	Υπερθέρμανση του επαγωγικού στοιχείου	Υπερφόρτωση της εστίας ή θέρμανση κενού σκεύους	Αφήστε το σύστημα να κρυώσει.
E/A	Σφάλμα στην πλακέτα ισχύος	Βλάβη εξαρτήματος	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος
E/6	Σφάλμα στην πλακέτα ισχύος	Δεν υπάρχει σφάλμα τροφοδοσίας στον ηλεκτρικό πίνακα	1. ελέγξτε την καλωδίωση 2. ελέγξτε το φίλτρο εισαγωγής 3. αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος
E/8	Λανθασμένη ταχύτητα ανεμιστήρα	Σφάλμα στον ανεμιστήρα δεξιά ή αριστερά	Μπλοκαρισμένος εξαερισμός, π.χ. από χαρτί Αντικαταστήστε τον ελαττωματικό ανεμιστήρα
E/9	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας στον επαγωγέα		Αντικαταστήστε τον επαγωγέα. Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

▷ Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

▷ Βεβαιωθείτε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

▶ Όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
- είδος σφάλματος
- μοντέλο συσκευής (Art. / Cod.)
- σειριακό αριθμό (S.N.)

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

▷ Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδηλώνει ότι το προϊόν αυτό δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

▷ Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ, σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και την απόρριψη αποβλήτων.

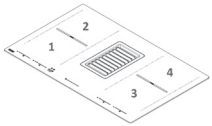
ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Αναγνώριση προϊόντος
Τύπος: 4300
Μοντέλο: FMY 839 HI 2.0

▶ Ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος.
▶ Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς το προϊόν. Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα διατίθενται στην ιστοσελίδα:
- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2 Ζώνη επέκτασης
3,4 Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3 + 4 Ζώνη επέκτασης

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)
Διαστάσεις εντοιχισμού	-	830 × 520 (Π x Β)
Τάση/συχνότητα παροχής ισχύος	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Τιμές ισχύος και θερμαντικών μονάδων		
Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Παράμετρος	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Βάρος συσκευής	M	26 / 19	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος		4	
Πηγή θερμότητας		επαγωγή	

OBSAH

Informace o příručce 122
Bezpečnostní informace 122
Elektrické připojení 128
Přehled 129
Váš spotřebič 133
Provoz 135
Čištění a péče 137
Odstraňování závad 138
Údržba a oprava 139
Likvidace 139
Technické údaje 140

INFORMACE O PŘÍRUČCE

Tento návod k obsluze platí pro různé modely zařízení. Takže je možné, že zde popsané charakteristiky a funkce nejsou k dispozici v konkrétním zakoupeném modelu.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod k použití.
- ▶ Návod k použití uschovejte.
- ▶ Používejte zařízení popsané v tomto návodu k použití pouze v souladu s určeným použitím.

Symbol	Význam
⚠	Varování před nebezpečím. Varování před nebezpečím zranění.
▷	Bezpečné akce a upozornění, aby se zabránilo zranění nebo poškození.
▶	Akce. Určuje akci, která má být provedena.
■	Výsledek. Výsledek jedné nebo více akcí.
X	Požadavek, který musí být splněn před provedením následující akce.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

ⓘ Kvůli vlastní bezpečnosti a zajištění správného používání přístroje si před instalací a použitím výrobku pozorně přečtěte tuto příručku. Tyto pokyny musí vždy doprovázet přístroj, a to i v případě jeho přemísťování nebo prodeje. Uživatelé musí být plně seznámeni s fungováním přístroje a s jeho bezpečnostními charakteristikami. Indukční systémy těchto varných ploch splňují požadavky ustanovení normy EMC a směrnice EMF a neměly by způsobovat interference do jiných elektronických zařízení. Pokud máte kardiostimulátor nebo jiná implantovaná elektronická zařízení, poraďte se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného přístroje, abyste zjistili, zda je toto zařízení dostatečně odolné proti interferencím.

⚠ Elektrická připojení musí provést specializovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte kapitolu ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů vybavených napájecím kabelem musí být uspořádání svorek nebo úsek vodičů mezi kabelovou kotvou a svorkami takové, aby vodiče, kterými prochází proud, byly napnuty před vodičem uzemnění pro případ, že kabel vypadne z kotvy.

- ▷ Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku nesprávné nebo nevhodné instalace.
- ▷ Zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku upevněném uvnitř výrobku.
- ▷ Do pevných elektrických připojení musí být vestavěny odpojovací prostředky předepsané platnými předpisy.
- ▷ U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda domácí elektroinstalace zaručuje vhodné uzemnění.
- ▷ Připojte odsávač k dýmníku vhodným potrubím. Řiďte se příslušenstvím, které lze zakoupit a které je uvedeno v instalační příručce (pro kruhové trubky: minimální průměr 120 mm). Délka odvodního potrubí musí být co nejmenší.
- ▷ Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- ▷ Je třeba dodržovat normy týkající se odvodu vzduchu.
- ▷ Odsávací zařízení nepřipojujte k odvodnímu potrubí, kterými procházejí spaliny (kotle, komíny atd.).
- ▷ Pokud je odsávač používán společně s neelektrickými přístroji (např. přístroji s plynovými hořáky), v místnosti je třeba zajistit dostatečný stupeň větrání, aby se předešlo návratu plynových zplodin. Pokud je varný přístroj používán společně s přístroji napájenými z neelektrických

zdrojů energie, negativní tlak v místnosti nesmí překročit 0,04 mbar, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.

- ▷ Vzduch nesmí být vypuzován do potrubí, které je používané jako dýmník pro přístroje fungující na plyn nebo na jiná paliva.
- ▷ Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo kvalifikovaným technikem, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
- ▷ Připojte zástrčku přístroje do zásuvky odpovídající normám a umístěné ve snadno přístupné zóně.
- ▷ Při realizaci technických a bezpečnostních opatření pro odvod výparů je třeba se pečlivě řídit předpisy stanovenými místními orgány.

⚠ **POZOR:** před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- ▷ Použijte pouze šrouby a drobné součástky, které jsou součástí vybavení přístroje.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** nebudou-li šrouby či upevňovací prvky namontovány podle tohoto návodu, mohlo by to vést k elektrickým rizikům.

- ▷ Nedívejte se přímo do světla přes optické přístroje (dalekohledy, lupy...).
- ▷ Čištění a údržbu by neměly provádět děti bez dozoru dospělých.
- ▷ Děti musí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s přístrojem.
- ▷ Tento přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními vlastnostmi nebo osobami s nevhodnými zkušenostmi, pokud nejsou pod dozorem osob odpovědných za jejich bezpečnost.

- ▷ Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí pouze v případě, pokud jsou pod dozorem a byly zaškoleny o bezpečném použití přístroje a rizicích, která z něho vyplývají. Zakažte dětem si hrát s přístrojem.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se při používání velmi zahřívají.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli odporů.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

- ▷ Vyčistěte a/nebo vyměňte filtry po uvedeném období (nebezpečí vznícení). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- ▷ Doporučujeme zaručit vhodné větrání v místnosti, kde je přístroj používán spolu s přístroji napájenými plynem nebo na jiná paliva (neplatí pro přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).
- ▷ **POZOR:** Pokud je povrch popraskaný, přístroj vypněte, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.
- ▷ Nezapínejte zařízení, pokud je povrch prasklý nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- ▷ Nedotýkejte se přístroje mokrými částmi těla.
- ▷ Nečistěte výrobek parními přístroji.
- ▷ Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a víčka na povrch varné plochy, protože by se mohl přehřát.
- ▷ Po použití vypněte prvek varné plochy příslušným ovladačem a nespoléhejte na detektor hrnců.
- ▷ **POZOR:** Vaření bez dozoru na varné ploše při použití tuku a oleje by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte plameny hasit

vodou. Přístroj je třeba vypnout a plameny udusit, například přikrytím pokličkou nebo hasicí dekou.

- ▷ **POZOR:** Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátké procesy vaření vyžadují neustálý dohled.
- ▷ Přístroj není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
- ▷ **POZOR:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte předměty na varné plochy.
- ▷ Přístroj musí být nainstalován tak, aby mohl být odpojen od elektrického napájení se vzdáleností rozepnutí kontaktů (3 mm), která zaručí úplné odpojení při stavu přepětí kategorie III.
- ▷ Přístroj nesmí být vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- ▷ Ventilace přístroje musí být v souladu s pokyny výrobce.

Požadavky na nábytek

- ▷ Varná plocha je určena k vestavěné montáži do kuchyňského pracovního stolu nad kuchyňský modul o šířce 600 mm nebo větší.
- ▷ Jestliže je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat pokyny a normy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- ▷ U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhy) namontovány s použitím tepelně odolných lepidel (min. 100°C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci a odlepení.
- ▷ Kuchyňský modul musí mít dostatečný prostor pro elektrická připojení zařízení. Závěsné moduly nad zařízením musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby ponechaly dostatečný prostor pro pohodlnou práci.

- ▷ Kolem pracovní desky za zařízením je možné použít dekorativní lemovací hrany z tvrdého dřeva, pokud minimální vzdálenost zůstane vždy taková, jak je uvedeno na montážních obrázcích.
- ▷ Minimální vzdálenost mezi namontovaným zařízením a zadní stěnou je uvedena na montážním obrázku vestavěného zařízení (150 mm pro boční stěnu; 40 mm pro zadní stěnu a 500 mm pro případné závěsné skříňky nad ním).
- ▷ Aby se zabránilo pronikání tekutin mezi rám varné plochy a pracovní desku, před instalací umístěte podél celého vnějšího okraje varné plochy lepicí těsnění.

Správné použití

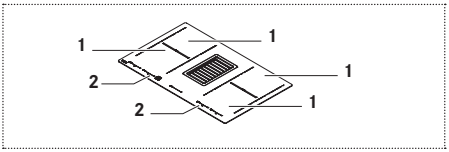
- ▷ Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- ▷ V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- ▷ Fritovací hrnce je třeba během používání neustále sledovat: příliš zahřátý olej by se mohl vznítit.
- ▷ Nepoužívejte přístroj s externím časovačem nebo se systémem samostatného dálkového ovládání.
- ▷ Zařízení nesmí být nainstalováno za ozdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- ▷ Nestoupejte na zařízení, aby nedošlo k jeho poškození.
- ▷ Nepokládejte na rám horké hrnce a pánve, aby nedošlo k poškození silikonového těsnění.
- ▷ Na sklokeramickém povrchu neřežte ani nepřipravujte jídlo, ani na něj nenechávejte padat tvrdé předměty. Po sklokeramickém povrchu nepřetahujte hrnce a pánve.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- ▷ Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- ▷ Tento přístroj je vybaven připojením typu „Y“, takže je nutná přítomnost „nulového“ vodiče. Napájecí kabel musí být minimálně typu H05VV-F. JEDNOFÁZOVÉ, DVOUFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ připojení: min. průřez vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- ▷ Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- ▷ Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).
- ▷ Doporučujeme použít napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Jestliže používáte napájecí kabel H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², postupujte podle následujících instrukcí: pro třífázové připojení oddělte dva vodiče a odstraňte modré pláště z šedých vodičů.

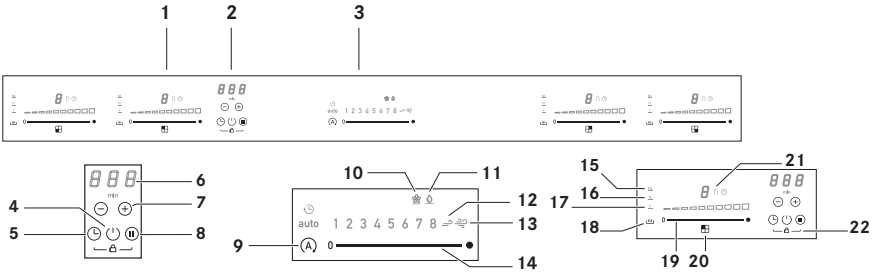
PŘEHLED

FMY 839 HI 2.0 – čtyřzónová varná deska se zabudovanou digestoří



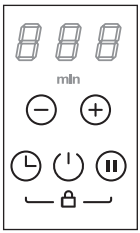
1 Varná zóna
2 Ovládací panel

Tlačítka a zobrazovací prvky



1 Ovládací prvky varné desky
2 „ZAP/VYP“ varné desky / ovládacího panelu digestoře
3 Ovládací panel odtahového ventilátoru
4 ZAP/VYP varné desky / digestoře
5 Aktivace časovače
6 Zobrazení časovače
7 Nastavení „delší/kratší doby“ časovače
8 Stop&Go / zrušit
9 Automatický režim
10 Uhlíkový (protizápachový) filtr
11 Upozornění filtru na zachycování mastnoty
12 Rychlost „INTENSIVE 1“
13 Rychlost „INTENSIVE 2“
14 Nastavení odsávacího ventilátoru
15 Tepelná úprava / udržování v teple při 92 °C
16 Tepelná úprava / udržování v teple při 74 °C
17 Tepelná úprava / udržování v teple při 42 °C
18 Manažer teploty
19 Volba varné zóny / úroveň výkonu
20 Umístění varné zóny
21 Propojení varných zón
22 Uzamčení/odemčení varné desky

Prvky zobrazení a tlačítka pro „ZAP/VYP“ ovládacího panelu varné desky



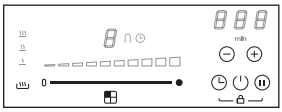
	ZAP/VYP varné desky / digestoře Stisknutím spotřebič zapněte. Opětovným stisknutím jej vypnete.
⏻	Ve výchozím nastavení se po spuštění varná deska / digestoř nachází v automatickém režimu a rozsvítí se kontrolka (A). – Dotykem (stisknutím) volicí lišty se deaktivuje automatický režim a odsávací ventilátor je možné ovládat ručně. Kontrolka (A) zhasne.
🕒	**Aktivace časovače** – Při stisku a podržení tlačítka po dobu 5 sekund se digestoř bude nacházet v režimu odložení startu o přednastavených 15 minut. Kontrolka odložení startu na digestoři se rozsvítí 🕒. – Za účelem deaktivace funkce odložení startu stiskněte tlačítko znovu a na 5 sekund je podržte. Po skončení odpočítávání se rozezní akustický signál (na 2 minuty, popřípadě se vypne po stisknutí tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) a displej 🕒 zhasne. Odpočítávání se nezobrazuje, jako vizuální zpětná vazba slouží LED kontrolka 🕒.
⏸	**Stop&Go / zrušit**
⊖ ⊕	**Prodloužení/zkrácení časovače pro varnou zónu** – Stiskněte a podržte pro vyresetování tukového filtru. – Stiskněte a podržte pro vyresetování uhlíkového pachového filtru.
🕒 + ⏸	**Zablokování tlačítek:** dotkněte současně se na několik sekund

Prvky zobrazení a tlačítka pro ovládací panel odtahového ventilátoru



0 ——●	**Nastavení odsávacího ventilátoru** **Zvýšení/snížení rychlosti odsávání (výkonu)**
Ⓐ	**Aktivace/deaktivace automatické funkce** (ve výchozím nastavení je aktivní automatický režim). Pokud se dotknete lišty voleb na digestoři (stisknutí), automatický režim se deaktivuje a digestoř pracuje s odtahovým ventilátorem v manuálním režimu. Pro opětovnou aktivaci automatického režimu stiskněte tlačítko Ⓐ, načež se rozsvítí kontrolka auto, která potvrzuje, že digestoř pracuje v tomto režimu. V rámci výchozího nastavení se digestoř nachází v režimu odtahu. **Aktivace uhlíkového filtru** Při prvním zapnutí digestoře na 5 sekund stiskněte tlačítko Ⓐ. Po provedení tohoto kroku vás rozsvícená kontrolka upozorní na nutnost provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru. Upozornění na čištění filtru na mastnotu prostřednictvím kontrolky je vždy aktivní. **Reset nasycení aktivního uhlíkového pachového filtru** Po provedení údržby filtrů: – Stiskněte a na 5 sekund podržte tlačítko ⊖ – kontrolka tukového filtru zhasne a znovu se spustí odpočítávání. – Stiskněte a na 5 sekund podržte tlačítko ⊕ – kontrolka pachového filtru zhasne a znovu se spustí odpočítávání.
	Nastavení rychlosti na INTENZIVNÍ 1 Tato funkce je aktivní po dobu 10 minut. Poté se systém automaticky vrátí na rychlost, která byla nastavena před tímto režimem.
	Nastavení rychlosti na INTENZIVNÍ 2 Tato funkce je aktivní po dobu 5 minut. Poté se systém automaticky vrátí na rychlost, která byla nastavena předtím.

Zobrazovací prvky a tlačítka pro ovládací prvky varné desky



ZAP/VYP varné desky / digestoře
Stisknutím spotřebič zapněte. Opětovným stisknutím jej vypnete.

Zvolte varnou zónu, pro kterou chcete nastavit samostatný časovač.
Jedná se o časovač, který je možné nastavit pro každou varnou zónu i současně.
Na konci nastavené doby se varné zóny automaticky vypnou. Na tuto skutečnost je uživatel upozorněn zvukovým signálem.
Aktivace/regulace časovače varné desky:
– Opakovaným stisknutím tlačítka ◷ si zvolte varnou zónu, kterou chcete aktivovat.
Rozsvítí se ikona příslušné varné zóny.
Po výběru požadované varné zóny nastavte pomocí časovače dobu trvání.
– Stisknutím tlačítka ⊕ prodlužujete dobu do automatického vypnutí.
– Stisknutím tlačítka ⊖ zkracujete dobu do automatického vypnutí.

Nastavení času (plus / mínus)

Stop&Go / zrušit
Tato funkce umožňuje pozastavení/obnovení jakékoli funkce, která je právě na varné desce aktivní. Výkon se sníží na nulu. Stisknutím tlačítka tuto funkci aktivujete.
– Opětovným stisknutím a posunutím posuvníku úplně zleva doprava ji deaktivujete.
Poznámka: Pokud není během 10 minut funkce pozastavení deaktivována, varná deska se automaticky vypne.

Tato funkce umožňuje obnovu veškerého nastavení varné desky v případě neočekávaného vypnutí.
Aktivace:
– Varnou desku znovu zapněte.
– Do 6 sekund stiskněte ⏸.

Uzamčení/odemčení varné desky
Umožňuje zamknout nastavení varné desky, a zabránit tak neoprávněné manipulaci s aktivními nastavenými funkcemi. Opakujte postup pro deaktivaci.

Ukazatel rozložení varné zóny
Varné zóny mohou fungovat kombinovaně, a vytvořit tak jedinou zónu se stejným výkonem.
Přední varná zóna funguje jako hlavní varná zóna, zadní jako sekundární. Pro aktivaci funkce přemostění: stiskněte současně „2 bar“ a rozsvítí se symbol ⋂.
Na liště voleb hlavní zóny je možné navolit úroveň výkonu.
Chcete-li funkci přemostění vypnout, opakujte stejný postup jako při aktivaci.

Volba varné zóny
Zvýšení/snížení úrovně výkonu
Doplňková funkce, která zůstane aktivní po dobu 10 minut a poté se teplota vrátí na původně nastavenou hodnotu.
Dotkněte se a posouvejte se po volicí liště, abyste aktivovali funkci Power Booster.
Funkce pro zvýšení výkonu Power Booster se zobrazí na displeji zvolené zóny jako symbol P.

Aktivace manažera teploty. Na displeji se zobrazí U.

Vaření / udržování teploty 42 °C

Vaření / udržování teploty 74 °C

Vaření / udržování teploty 92 °C

Přemostění mezi dvěma varnými zónami je aktivní.

Funkce Power Booster je aktivní.

VÁŠ SPOTŘEBIČ

Jak fungují indukční varné desky

Indukční varné desky fungují na zcela jiném principu než běžné varné desky nebo desky s topnou spirálou. Indukční cívka pod sklokeramickou deskou vytváří střídavé magnetické pole s vysokou frekvencí, které přímo ohřívá magnetizovatelné dno nádoby. Sklokeramická deska se ohřívá pouze působením horké nádoby. Jakmile nádobu odeberete z varné zóny, napájení se ihned přeruší.

Detekce nádoby

Každá varná zóna je vybavena detekcí nádoby. Detekce nádoby rozpozná nádobu s magnetizovatelným dnem, která je vhodná k použití s indukčními varnými deskami. Pokud se nádoba odebere za provozu nebo se použije nevhodná nádoba, bude na displeji vedle sloupcového ukazatele blikat symbol U.
Pokud se během detekční doby 10 sekund do varné zóny neumístí žádná nádoba:
- Varná zóna se po 10 sekundách automaticky vypne.
- Na displeji každé varné zóny se zobrazí symbol U.

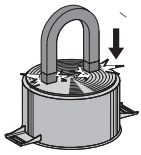
Nádobí

Vhodné nádoby
K přípravě pokrmů na indukční varné desce jsou vhodné pouze nádoby, jejichž dno lze zcela zmagnetizovat.
Magnet se přichytí ke každému místu po celém dnu takové nádoby.

Nádoby vhodné pro použití při indukčním vaření
Nádoby používané na indukčních varných deskách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a dostatečně velkým dnem.

Vhodné nádoby:
- ✓ smaltované ocelové nádoby se silným dnem
- ✓ litinové nádoby se smaltovaným dnem
- ✓ nádoby z vícevrstvé nerezové oceli, feritické nerezové oceli a hliníku se speciálním dnem

Nevhodné nádoby:
- ✓ měděné, nerezové, hliníkové, dřevěné, keramické, terakotové nádoby nebo nádoby z ohnivzdorného skla
- ▶ Pro kontrolu vhodnosti nádoby přiložte do blízkosti jejího dna magnet: pokud je přitahován, nádoba je vhodná pro indukční vaření. Pokud nemáte k dispozici magnet, můžete do nádoby nalít malé množství vody, umístit ji do varné zóny a zapnout varnou zónu. Pokud se na displeji zobrazí symbol U, znamená to, že nádoba není vhodná.



Poznámka: Používejte pouze nádoby s dokonale rovným dnem, které jsou vhodné pro použití v indukčních varných zónách. Používání nádob s nepravidelným dnem může mít za následek snížení účinnosti topného systému a může bránit rozpoznání nádob ve varných zónách.

Hluk během vaření
Nádobí může během vaření vydávat hluk. Neznamená to žádnou závadu ani to nijak neovlivňuje fungování spotřebiče.
Hluk závisí na používaném nádobí. Pokud je hluk značně rušivý, může pomoci výměna nádobí.

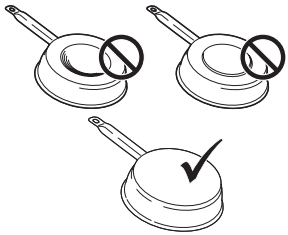
Doporučení pro úsporu energie

- ▶ Průměr dna nádoby musí odpovídat průměru varné zóny.



- ▶ Při nákupu nádoby zkontrolujte, zda je uveden průměr horní části nebo dna nádoby, protože horní část je obvykle širší než dno.
- ▶ Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření můžete ušetřit čas a energii použitím tlakového hrnce, který také umožňuje uchovat vitamíny obsažené v potravinách.
- ▶ Ujistěte se, že je v tlakovém hrnci dostatečné množství tekutiny, protože v opačném případě by při přehřátí mohlo dojít k poškození tlakového hrnce i varné zóny.
- ▶ Pokud je to možné, vždy zakrývejte nádoby vhodnou pokličkou.

▶ Vybírejte nádoby, jejichž velikost se hodí pro množství zpracovávaných potravin. Používání velkých a poloprázdných nádob má za následek plýtvání energií.



Varná zóna	Dno nádoby		Poznámka
	Min. Ø (doporučený)	Max. Ø (doporučený)	
184 mm × 220 mm (samotná)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dvojitá)	110mm	245 mm	s funkcí přemostění

Běžný provozní hluk varné desky
Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato pole mohou vytvářet teplo přímo na dně nádob. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo vibrace podle způsobu, jakým byly vyrobeny.
Tyto zvuky lze rozdělit do následujících kategorií:

Mírné hučení (jako transformátor)
Tento hluk vzniká během vaření při vysokých teplotách. Je způsoben množstvím energie přenášené z varné desky do nádoby. Po snížení teploty tento hluk ustane nebo se ztiší.

Tiché pískání
Tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Po nalití vody nebo vložení potravin do nádoby tento hluk ustane.

Praskání
Tento hluk je patrný při používání nádob vyrobených z vrstev různých materiálů. Je způsoben vibracemi povrchů, na nichž dochází ke kontaktu odlišných materiálů. Hluk vychází z nádob a může se lišit podle množství a způsobu přípravy potravin.

Hlasité pískání
Tento hluk je patrný, když se nádoby vyrobené z vrstev různých materiálů používají při vaření na maximální výkon nebo při vaření na dvou varných zónách. Po snížení teploty tento hluk ustane nebo se ztiší.

Zvuky ventilátoru
Pro zajištění správné funkce elektronického systému je nutná regulace teploty varné desky. Pro tyto účely je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Pokud je po vypnutí varné desky zjištěná teplota stále příliš vysoká, může být ventilátor v provozu také po vypnutí spotřebiče.

Rytmické zvuky podobné tikání hodin
Tento hluk je patrný, pouze když jsou používány alespoň tři varné zóny a zmizí nebo se ztiší, když se některá
z nich vypne.
Uvedené hluky představují běžný stav popisované indukční technologie a neměly by se považovat za závady.

PROVOZ

Zapnutí spotřebiče

▶ Chcete-li zapnout spotřebič, na jednu sekundu podržte tlačítko (⏻).

- Na všech displejích zobrazujících stupeň výkonu bliká údaj **„0“**.
- Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje, spotřebič se z bezpečnostních důvodů vypne.

Výběr varné zóny

▶ Stiskněte znak **„0“** vedle posuvného sloupcového ukazatele varné zóny a posunutím nastavte stupeň výkonu.

Stupně výkonu

Stupeň výkonu	Způsob přípravy	Použití pro
1	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpouštění, lehký ohřev	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Bobtnání	Rýže
4	Nepřetržité vaření, zřeďování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Nepřetržité vaření, zřeďování, lehké dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Nepřetržité vaření, dušení	Těstoviny, polévka, dušené maso
7	Mírné smažení	Rösti (bramborové placky), omelety, obalované pokrmy, smažené pokrmy, párky
8	Smažení, fritování	Maso, hranolky
9	Prudké smažení	Biftek
P	Rychlý ohřev	Vaření vody

Úroveň teploty

Úroveň tepl.	Způsob přípravy	Použití pro
≀	Rozpouštění	Rozpouštění másla, čokolády nebo medu při teplotě kolem 42 °C
≀≀	Udržování	Omáčky, udržování pokrmu připraveného k podávání při teplotě kolem 74 °C
≀≀≀	Pomalé vaření	Udržování již hotových pokrmů v teplém stavu při teplotě kolem 92°C

Vypnutí varné zóny

▶ Stiskněte znak **„0“** na sloupcovém ukazateli.

- Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje a ostatní varné zóny jsou vypnuté, spotřebič se vypne.

Vypnutí varné desky

▶ Chcete-li vypnout varnou desku, na několik sekund stiskněte tlačítko (⏻).

- Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje na displeji a ostatní varné zóny jsou vypnuté, spotřebič se vypne.

Ukazatel zbytkového tepla

Poté, co je varná zóna vypnutá a je stále ještě horká, na panelu zůstává svítit **„H“** tak dlouho, dokud nepřestane hrozit riziko popálení.

Nastavení pro rozmrazování, udržování a pomalé vaření

Pomocí funkce rozmrazování můžete rozmrazovat potraviny nebo lehce rozpouštět máslo, čokoládu nebo med. Nastavení pro udržování slouží k udržování již hotových pokrmů v teplém stavu při teplotě přibl. 74 °C.
Nastavení pro pomalé vaření slouží k udržování již hotových pokrmů v teplém stavu při teplotě přibl. 92 °C. S tímto nastavením můžete vařit při nízkých teplotách, abyste zachovali nutriční hodnoty potravin.

- ▶ Vyberte varnou zónu stisknutím tlačítka **„0“** vedle sloupcového ukazatele příslušné zóny.
- ▶ Jednou stiskněte tlačítko ⊞.
- ▶ Chcete-li vybrat nastavení pro „rozpouštění“ (rozmrazování), stiskněte toto tlačítko ⊞ ještě jednou.
  - ■ Zobrazí se symbol ⌇.
- ▶ Chcete-li vybrat nastavení pro „udržování“, stiskněte tlačítko ⊞ ještě jednou.
  - ■ Zobrazí se symbol ⌇⌇.
- ▶ Chcete-li vybrat nastavení pro „pomalé vaření“, stiskněte tlačítko ⊞ ještě jednou.
  - ■ Zobrazí se symbol ⌇⌇⌇.

Nastavení funkce PowerPlus

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí zesílení výkonu PowerPlus.
Po zapnutí funkce PowerPlus poběží vybraná varná zóna po dobu 10 minut s velmi vysokým výkonem. Funkci PowerPlus lze použít například k rychlému ohřevu velkého množství vody.

- ▶ Posunujte sloupcový ukazatel, dokud se na displeji nezobrazí znak **„P“**.
- ▶ Chcete-li ukončit funkci PowerPlus, stáhněte sloupcový ukazatel na požadovaný stupeň výkonu.

Časovač

Když je nastaven časovač, varná zóna se vypne po uplynutí nastaveného času mezi 1 min a 1 h 59 min.

Nastavení časovače

- ✓ Varná deska je zapnutá
- ✓ Je nastavena varná zóna
- ▶ Stiskněte tlačítko ◷.
  - ■ Uprostřed displeje bliká údaj **„_00“**.
- ▶ Chcete-li zvýšit dobu časovače, stiskněte tlačítko ⊕; chcete-li ji snížit, stiskněte tlačítko ⊖.

Při prvním stisknutí tlačítka ⊕ se na displeji rozsvítí znak **„1“**.

Změna časovače

- ✓ Časovač je nastaven
- ▶ Stiskněte aktivní varnou zónu časovače, který chcete změnit.
- ▶ Stiskněte tlačítko ◷.
- ▶ Pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ změňte dobu časovače.

Funkce přemostění

Funkce přemostění umožňuje sloučit dvě samostatné varné zóny tak, aby se daly nastavovat společně.

- ▶ Stiskněte sloupcové ukazatele obou varných zón.
  - ■ Na displejích vedle obou zón se zobrazují znaky ⌒ na jedné straně a ⌒ na druhé straně.

Pokud je při zapínání funkce přemostění jedna z varných zón již v provozu, stupeň výkonu a doba běhu této varné zóny bude použita pro obě zóny. Pokud jsou již v provozu obě varné zóny, doby běhu na displejích stupně výkonu se vymažou.
Při spojení varných zón (funkce Bridging) nelze použít funkci „Boost“ pro urychlení dosažení maximální teploty varné zóny.

Dětská pojistka

- ✓ Spotřebič je zapnutý
- ▶ Současně se na několik sekund dotkněte ⏸ a ◷, dokud se neozve zvukový signál.
  - ■ Displej je uzamčen. Když se displej v tomto stavu vypne, při dalším zapnutí varné desky bude funkce pojistky stále aktivní.
- ▶ Pro deaktivaci dětského zámku na několik sekund současně stiskněte ⏸ a ◷.

Funkce Ohřívání

Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním ve vaření se zvoleným stupněm. Časový interval, v němž je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastaveném konečném stupni vaření. Viz tabulka:

Stup. Výkon	Časovač
1	48 sekund
2	144 sekund
3	230 sekund
4	312 sekund

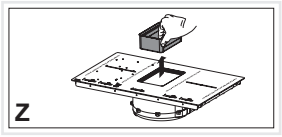
Stup. Výkon	Časovač
5	408 sekund
6	120 sekund
7	168 sekund
8	216 sekund
9	není k dispozici
P	není k dispozici

Pro aktivaci s hrncem na varné ploše a zvolenou varnou zónou stiskněte a podržte stisknutou po dobu 3 sekund zvolenou hodnotu (1 až 8) na liště výkonu. Displej odpovídající varné zóny indikuje „A“.
Stupeň vaření je možné zvýšit, ale jeho snížení funkci deaktivuje.
Je možné ji také deaktivovat stisknutím tlačítka dotyčné varné zóny a jeho přidržením po dobu 3 sekund.

Model	FMY 839 HI 2.0
Maximální celkový výkon (MW)	7,545 kW

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Aktivní uhlíkový pachový filtr je možné regenerovat. Řiďte se pokyny uvedenými na sadě, které obsahují jak informace o způsobu regenerace, tak i četnosti výměny.
Filtry na mastnotu **Z**: Filtry je nutné čistit po každých 2 měsících používání, příp. častěji při velmi intenzivním používání, a je možné je mýt v myčce. Nečistěte rošty v myčce na nádobí.



Všeobecná doporučení

- Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Potraviny, které nedopatřením spadnou na povrch funkčních nebo ozdobných částí varné desky nebo na nich ulpí, nesmí být konzumovány.

Čištění spotřebiče

- Čistěte varnou desku po každém použití, aby se předešlo připálení zbytků jídla.
- Ke každodennímu odstraňování nečistot používejte měkkou látku nebo houbu s vodou a vhodným čisticím prostředkem. Řiďte se radami výrobce ohledně čisticích prostředků. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Nečistoty s tvrdým povlakem, například překypěné mléko, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Řiďte se radami výrobce ohledně škrabky.
- Sladké potraviny, například překypěnou marmeládu, odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- Roztavené plasty odstraňujte škrabkou na sklokeramické varné desky, dokud je deska stále teplá. Jinak by mohlo dojít k poškození sklokeramického povrchu.
- Skvrny vodního kamene odstraňujte po vychladnutí varné desky malým množstvím roztoku rozpouštějícího vápenec, např. octa nebo citrónové šťávy. Potom povrch vyčistěte znovu vlhkou látkou.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Kódy chyb

Kód chyby	Popis	Možná příčina chyby	Náprava
ER 03 a nepřerušovaný tón	Nepřetržitá aktivace snímače. Dotykový ovládací prvek se po 10 sekundách vypne.	Na snímači dotykového ovládacího prvku se nachází voda nebo nádoba.	Očistěte povrch ovládacího prvku a odstraňte předměty ze snímačů.
ER 20	Flash paměť – chyba dotykového ovládacího prvku	Závada dotykového ovládacího prvku	Vyměňte dotykový ovládací prvek.
ER 22	Vadné vyhodnocování tlačítka. Uživatelské rozhraní se po 3,5 až 7,5 sekundách vypne.	Zkrat nebo otevřený obvod v oblasti dotykových ovládacích prvků	Vyměňte dotykový ovládací prvek.
ER 31	Nesprávné konfigurační údaje nebo odchylka mezi generátorem a dotykovým ovládacím prvkem	Je zapotřebí nová konfigurace indukčního generátoru.	Nová konfigurace (servisní nabídka)
ER 36	Vadná hodnota NTC v dotykovém ovládacím prvku. Uživatelské rozhraní se vypíná.	Zkrat nebo otevřený obvod v NTC	Vyměňte dotykový ovládací prvek.
ER 47	Chyba komunikace mezi dotykovým ovládacím prvkem a indukcí	Žádná nebo chybná komunikace LIN! (Podřízené zařízení neodpovídá na příkazy řídicího zařízení.)	Připojovací kabel není správně zapojen nebo je poškozený.
U 400	Nepřerušovaný tón, napájení na vstupu je příliš vysoké.	Nesprávné zapojení varné desky	Opravte připojení napájení.
E/2	Příliš vysoká teplota indukčního prvku	Varná deska je přetížena nebo je zapnuta s prázdnou nádobou.	Nechte systém vychladnout.
E/A	Chyba napájecí desky	Závada součástky	Vyměňte napájecí desku.
E/6	Chyba napájecí desky	Chyba „nepřítomnosti přívodu elektrické energie“ na napájecí desce	1. zkontrolujte zapojení 2. zkontrolujte desku filtru napájení 3. vyměňte napájecí desku
E/8	Nesprávná rychlost ventilátoru	Chyba levého nebo pravého ventilátoru	Ucpané sání vzduchu, např. papírem. Vyměňte poškozený ventilátor.
E/9	Poškozený snímač teploty na indukční cívce		Vyměňte indukční cívku nebo napájecí desku.

ÚDRŽBA A OPRAVA

- ▷ Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- ▷ Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.

- ▶ Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:
  - typ závady
  - model spotřebiče (Art. / Cod.)
  - sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Typový štítek je připevněn na spodní straně.

LIKVIDACE

- ▷ Symbol  na výrobku nebo na obale uvádí, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo jeho nevhodnou likvidací. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místní úřad, středisko pro likvidaci domovního odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.
- ▷ Přístroj odpovídá směrnicí 2012/19/EU o snižování množství nebezpečných látek používaných v elektrických a elektronických zařízeních a směrnici o likvidaci odpadů.

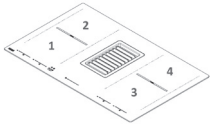
TECHNICKÉ ÚDAJE

Označení produktu
Typ: 4300
Model: FMY 839 HI 2.0

- Údaje najdete na typovém štítku umístěném na spodní straně produktu.
- Výrobce své produkty neustále vylepšuje. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Flexibilní varná zóna 1 + 2 Přemostěná
3,4 Flexibilní varná zóna 3 + 4 Přemostěná

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)
Pracovní rozměry	-	830 × 520 (Š x H)
Napájecí napětí / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Hodnoty výkonu a topných článků		
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; funkce zesílení výkonu: 3700 W	230 x 210
Flexibilní varná zóna 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parametr	Symbol	Hodnota	Měrná jednotka
Hmotnost spotřebiče	M	26 / 19	kg
Počet varných zón		4	
Zdroj tepla		indukční	

www.franke.com

Argentina
Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Australia
Franke Aus. Pty. Ltd.
(PR Kitchen Systems)
Melbourne 3175
Phone +61 3 9700 9100

Belgium
Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil
Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil
Dona Francisca, 8.300. Bloco N – Sala 49 –
Condomínio Perini Business Park Distrito
Industrial - 89219-600
Joinville - SC - Brasil
Fone +55 47 3431 0500

Canada
Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China
Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic
Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark
Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Finland
Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France
Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany
Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece
Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR
Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India
Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy
Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan
Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Norway
Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland
Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal
Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania
Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia
Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic
Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa
Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain
Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden
Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland
Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand
Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands
Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey
Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine
Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Kingdom
Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA
Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland | 991.0607.258_04 - 221122 - D00001564_03

FRANKE