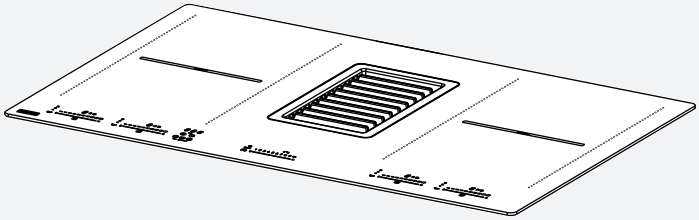
MYTHOS



FMY 839 HI 2.0
FMY 839 HI LL KIT

PL	**Instrukcja obsługi**
RO	**Manual de utilizare**
UK	**Посібник користувача**
RU	**Руководство пользоват**
AR	**بالحث دليل المستخدم**
TR	**Kullanım kılavuzu**
ET	**Kasutusjuhend**
LV	**Lietošanas pamācība**
LT	**Naudotojo vadovas**

Make it Wonderful

FRANKE

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące instrukcji	3
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	3
Podłączenie do sieci elektrycznej	11
Opis	12
Twoje urządzenie	16
Obsługa	18
Czyszczenie i pielęgnacja	20
Rozwiązywanie problemów	21
Konserwacja i naprawa	22
Utylizacja zużytego urządzenia	22
Dane techniczne	23

INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTRUKCJI

Niniejsza Instrukcja Obsługi odnosi się do wielu modeli urządzenia. Tym samym możliwe jest, że niektóre opisane w niej cechy i funkcje nie są dostępne dla zakupionego urządzenia.

- ▶ Przed użyciem zapoznać się z treścią Instrukcji Obsługi.
- ▶ Instrukcje należy przechowywać.
- ▶ Opisane urządzenie można użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Symbol	Znaczenie
⚠	Ostrzeżenie. Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem urazu.
▷	Działania zgodne z normami bezpieczeństwa i ostrzeżeniami pozwalającymi uniknąć urazów i szkód.
▶	Działanie. Konkretne czynności, które należy podjąć.
■	Rezultat. Rezultat jednego lub kilku działań.
X	Wymogi, które należy spełnić przed podjęciem kolejnego działania.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ⓘ Ze względu na własne bezpieczeństwo oraz w celu zagwarantowania prawidłowej obsługi, przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania należy zapoznać się z treścią obsługi produktu. Niniejsza instrukcja powinna zawsze być dołączona do urządzenia, również w przypadku przeprowadzki lub odsprzedaży. Użytkownicy powinni zostać dokładnie zapoznani z zasadami działania oraz bezpiecznej obsługi urządzenia. Systemy indukcyjne płyt grzewczych spełniają wymogi norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby ze wszczepionym rozrusznikiem serca oraz innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem prowadzącym lub

producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

⚠ Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Przed przystąpieniem do wykonywania połączenia elektrycznego, należy się zapoznać z treścią rozdziału POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, by w przypadku wypadnięcia kabla z mocowania, przewody przez które przepływa prąd znajdowały się przed uziemieniem.

- ▷ Producent nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek nieprawidłowej lub nieodpowiedniej instalacji.
- ▷ Skontrolować, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- ▷ Stałe połączenia elektryczne powinny być zintegrowane z urządzeniami rozłączającymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- ▷ W przypadku urządzeń klasy I, skontrolować czy domowa instalacja elektryczna zapewnia odpowiednie uziemienie.
- ▷ Przy pomocy odpowiednich rur połączyć ssawę z kanałem dymowym. Odnieść się do wyposażenia, które można zakupić osobno, wskazanego w instrukcji instalacji (w przypadku rur okrągłych średnica minimalna wynosi 120 mm). Długość rury odprowadzającej powinna być jak najmniejsza.

- ▷ Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- ▷ Należy przestrzegać zasad dotyczących realizacji wentylacji wyciągowej.
- ▷ Urządzenia wyciągowego nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spaliny (kotłów, kominów, itp.).
- ▷ Jeśli urządzenie wyciągowe będzie użytkowane wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (na przykład kuchenkami z palnikami gazowymi), koniecznie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w celu uniemożliwienia powrotu spalin. Jeśli kuchenka użytkowana jest wraz z innymi urządzeniami zasilanymi ze źródeł nieelektrycznych, podciśnienie w pomieszczeniu nie powinno przekraczać 0,04 mbar, w celu uniemożliwienia by dym był zasysany do pomieszczenia przez kuchenkę.
- ▷ Powietrze nie powinno być wydalane do przewodu stosowanego również jako kanał dymowy urządzeń zasilanych gazem lub innymi paliwami.
- ▷ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika.
- ▷ Wtyczkę urządzenia należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, usytuowanego w łatwo dostępnym miejscu.
- ▷ W odniesieniu do wymiarów technicznych oraz bezpieczeństwa systemu odprowadzania spalin, należy stosować się do przepisów lokalnych.

⚠ **UWAGA:** przed przystąpieniem do instalacji urządzenia, usunąć folię zabezpieczającą.

▷ Stosować wyłącznie śruby lub małe elementy dostarczone wraz z urządzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** nieprawidłowy montaż śrub lub elementów mocujących (zgodnie z niniejszą instrukcją) może powodować zagrożenie elektryczne.

▷ Nie należy bezpośrednio patrzeć na światło przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające...).

▷ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bieżącą nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

▷ Nie należy dopuszczać do tego, by dzieci bawiły się urządzeniem.

▷ Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (i dzieci) o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych i psychicznych lub o niedostatecznej wiedzy i doświadczeniu, jeśli nie są one nadzorowane i nie zostały poinstruowane w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

▷ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi i są świadome związanych z nią zagrożeń. Zabronić dzieciom zabawy z urządzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

- ▷ Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz: rozdział zatytułowany Czyszczenie i konserwacja.
- ▷ Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilanegazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).
- ▷ **UWAGA:** Jeśli powierzchnia została uszkodzona, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.
- ▷ Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- ▷ Urządzenia nie należy dotykać mokrymi częściami ciała.
- ▷ Produktu nie należy czyścić urządzeniami na parę.
- ▷ Na płycie grzewczej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- ▷ Po zakończeniu pracy, odpowiednim przyciskiem wyłączyć element płyty grzewczej i nie polegać na czujniku naczyń.
- ▷ **UWAGA:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej, przy użyciu tłuszczu i oleju, może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY płomienia nie należy gasić wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płonienie zdusić na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- ▷ **UWAGA:** Proces gotowania należy nadzorować.

Krótkie procesy gotowania wymagają stałego nadzoru.

- ▷ Urządzenie nie zostało przystosowane do włączania przy pomocy timera oraz osobnego systemu zdalnego sterowania.
- ▷ **UWAGA:** Zagrożenie pożarowe: Na płycie grzewczej nie należy kłaść żadnych przedmiotów.
- ▷ Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by możliwe było jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Rozwarcie styków (3 mm) powinno gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- ▷ Urządzenie nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- ▷ Wentylacja urządzenia powinna być zgodna z instrukcjami producenta.

Wymogi dla mebli

- ▷ Płyta grzewcza przeznaczona jest do instalacji w blacie kuchennym, nad modułem mebli o szerokości 600 mm lub większej.
- ▷ Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- ▷ W przypadku jednostek do zabudowy elementy (materiały plastikowe oraz drewno fornirowane) powinny być zainstalowane przy pomocy środków klejących odpornych na ciepło (min. 100 °C): użycie niezdatnych materiałów i środków klejących może doprowadzić do odkształcenia i odwarstwienia.
- ▷ Moduł mebli kuchennych powinien posiadać odpowiednią ilość miejsca

na realizację połączenia elektrycznego. Moduły zawieszane nad urządzeniem należy instalować na wysokości gwarantującej dostateczną ilość miejsca do komfortowej pracy.

- ▷ Stosowanie dekoracyjnych krawędzi wykonanych z twardego drewna, instalowanych wokół blatu kuchennego za urządzeniem jest dozwolone, pod warunkiem że minimalna odległość będzie równa odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- ▷ Minimalna odległość pomiędzy zainstalowanym urządzeniem a tylną ścianą została wskazana na rysunku montażowym urządzenia do zabudowy (150 mm od ściany bocznej, 40 mm od ściany tylnej oraz 500 mm od ewentualnych nadwieszanych szafek).
- ▷ Aby uniknąć przedostawania się cieczy pomiędzy krawędź płyty kuchennej a blat, przed przystąpieniem do instalacji należy przykleić samoprzylepną uszczelkę dostarczoną wraz z urządzeniem wzdłuż zewnętrznego boku płyty kuchennej.

Prawidłowa obsługa

- ▷ Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- ▷ Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- ▷ Frytkownice należy stale nadzorować w trakcie użytkowania: gorący olej może się zapalić.
- ▷ Nie należy używać timerów zewnętrznych ani oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- ▷ Urządzenia nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami, które mogą się nagrzewać.

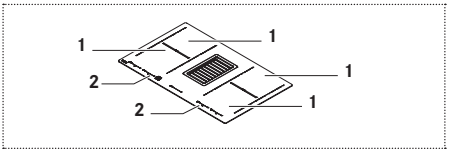
- ▷ W celu uniknięcia uszkodzeń na urządzenie nie należy wchodzić.
- ▷ W celu uniknięcia uszkodzenia silikonowej uszczelki nie należy umieszczać ciepłych garnków i naczyń tuż obok krawędzi.
- ▷ Na ceramicznej powierzchni nie należy ciąć ani przygotowywać środków spożywczych. Ponadto należy zwrócić uwagę na to, by nie spadały na nią twarde przedmioty.
  Po ceramicznej powierzchni nie należy ciągnąć garnków i naczyń.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- ▷ Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
- ▷ Urządzenie dysponuje połączeniem typu „Y" i, tym samym, konieczna jest obecność przewodu „neutralnego". Przewód zasilający powinien być co najmniej typu H05VV-F. Połączenie JEDNOFAZOWE, DWUFAZOWE i TRÓJFAZOWE: minimalny przekrój przewodów: 2,5 mm². Średnica zewnętrzna przewodu zasilającego: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- ▷ Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- ▷ Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- ▷ Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).
- ▷ Zaleca się użycie przewodu zasilającego H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Jeśli używa się przewodu H05V2V2-F o wym. 5 × 2,5 mm², należy postępować zgodnie z następującymi zasadami: w przypadku połączeń trójfazowych oddzielić 2 przewody, a następnie usunąć niebieską osłonę z szarych przewodów.

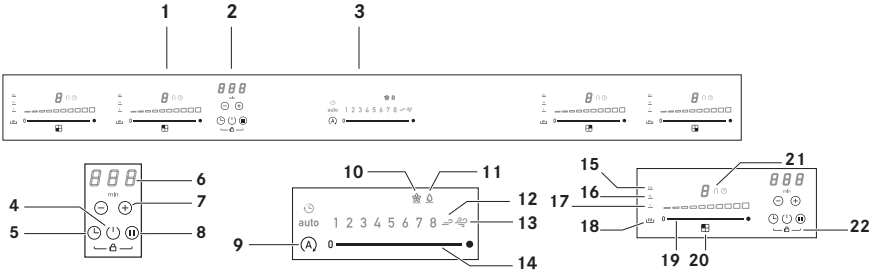
OPIS

FMY 839 HI 2.0 – 4-strefowa płyta grzewcza z wbudowanym pochłaniaczem



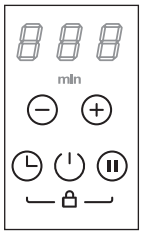
1 Pole grzejne
2 Panel sterowania

Przyciski i elementy wyświetlacza



1 Sterowanie panelem płyty
2 Wł./WYŁ. płyty / panelu sterowania pochłaniaczem
3 Panel sterowania wentylatorem wyciągu
4 Wł./WYŁ. płyty/pochłaniacza
5 Włączanie minutnika
6 Wyświetlacz minutnika
7 Wydłużenie/skrócenie czasu
8 Stop&Go / Odwołanie
9 Tryb automatyczny
10 Filtr węglowy (neutralizujący zapachy)
11 Powiadomienie o konieczności czyszczenia filtra tłuszczu
12 Prędkość INTENSYWNA 1
13 Prędkość INTENSYWNA 2
14 Wybór wentylatora wyciągu
15 Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 92°C
16 Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 74°C
17 Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 42°C
18 Menedżer temperatury
19 Wybór strefy gotowania / poziomu mocy
20 Pozycja strefy gotowania
21 Połączenie stref gotowania
22 Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej

Elementy wyświetlacza i przyciski WŁ./WYŁ. panelu sterowania płytą grzewczą



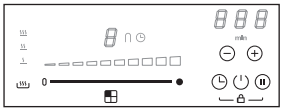
	Wł./WYŁ. płyty/okapu – Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.
⏻	Domyślnie po włączeniu płyty/wyciągu okap jest w trybie automatycznym i zapali się dioda (A). – Dotknąć (nacisnąć) pasek wyboru, aby wyłączyć tryb automatyczny i pracować z wentylatorem wyciągu w trybie ręcznym. Dioda (A) wyłączy się.
◷	**Włączanie minutnika** – Wcisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk - okap wejdzie w tryb opóźnienia z minutnikiem ustawionym na 15 min. Na okapie zaświeci się wskaźnik opóźnienia ◷. – Ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 5 sekund, aby wyłączyć opóźnienie. Gdy minutnik zakończy odliczanie, pojawi się sygnał dźwiękowy (wyłączy się po 2 minutach lub po naciśnięciu przycisku On/Off), natomiast wskazanie ◷ zgaśnie. Odliczanie nie jest widoczne; wizualną informację zwrotną zapewnia dioda ◷.
⏸	**Stop&Go / Odwołanie**
⊖ ⊕	**Zwiększanie/zmniejszanie minutnika dla strefy gotowania** – Wcisnąć i przytrzymać, aby ponownie uruchomić filtr tłuszczu – Wcisnąć i przytrzymać, aby ponownie uruchomić neutralizujący zapachy filtr węglowy
◷ + ⏸	**Blokada klawiszy:** dotknąć jednocześnie i przytrzymać przez kilka sekund

Elementy wyświetlacza i przyciski panelu sterowania wentylatorem wyciągu



0 ——●	**Wybór wentylatora wyciągu** Zwiększanie/zmniejszanie prędkości (mocy) wyciągu
Ⓐ	**Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej** (domyślnie aktywny jest tryb automatyczny) Po dotknięciu (naciśnięciu) paska wyboru okapu kuchennego tryb automatyczny ulega dezaktywacji, a wentylator wyciągu działającego urządzenia zaczyna pracować w trybie ręcznym. Aby ponownie aktywować tryb automatyczny, nacisnąć przycisk **auto**. Zaświeci się dioda Ⓐ, wskazując, że okap działa w tym trybie.
Ⓐ	Domyślnie okap pracuje w trybie wentylacyjnym. **Aktywacja filtra węglowego** – Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk Ⓐ na okapie przy pierwszym włączeniu urządzenia ⏻. Od tego momentu ikona wskaże, kiedy konieczne będzie przeprowadzenie konserwacji filtra węglowego (neutralizującego zapachy) ❀. Powiadomienie o czyszczeniu filtra smaru za pomocą diody 🔥 jest zawsze uruchomione. **Ponowne aktywowanie nasycenia zapachowego filtra węglowego** Po wykonaniu konserwacji filtrów: – nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk ⊖ - dioda smarowania zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie. – nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk ⊕ - dioda zapachu zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie.
	Ustawić prędkość INTENSYWNĄ 1 Ta prędkość jest zaprogramowana na 10 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.
	Ustawić prędkość INTENSYWNĄ 2 Ta prędkość jest zaprogramowana na 5 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.

Elementy wyświetlacza i przyciski sterowania panelem płyty



Wł./WYŁ. płyty/okapu
Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.

Wybrać strefę gotowania, aby ustawić niezależny minutnik.

Jest to odliczanie, które można ustawić dla każdej strefy gotowania, nawet jednocześnie.
Pod koniec zaprogramowanego okresu strefy gotowania wyłączają się automatycznie, o czym informuje sygnał dźwiękowy.
Aktywacja/regulacja minutnika płyty:
– Wcisnąć przycisk, aby wybrać strefę gotowania, która ma być aktywowana.
Odnośna ikona zapali się na polu grzewczym.
Po wybraniu żądanej strefy gotowania zaprogramować czas działania minutnika:
– Nacisnąć przycisk ⊕, aby zwiększyć czas automatycznego wyłączenia
– Nacisnąć przycisk ⊖, aby zmniejszyć czas automatycznego wyłączenia

Ustawianie czasu (plus/minus)

Stop&Go / Odwołanie
Ta funkcja pozwala zawiesić / uruchomić ponownie dowolną funkcję aktywną na płycie grzewczej, wywołując spadek mocy gotowania do zera.
– Nacisnąć, aby aktywować; nacisnąć ponownie i przesunąć całkowicie wskazany suwak od lewej do prawej, aby ją dezaktywować.
Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

Ta funkcja pozwala odzyskać wszystkie ustawienia płyty kuchennej w przypadku przypadkowego wyłączenia.
Aktywacja:
- Ponownie włączyć płytę kuchenną
- Nacisnąć w ciągu 6 sekund

Blokowanie/odblokowywanie płyty kuchennej
Funkcja pozwala zablokować ustawienia płyty grzewczej, aby zapobiec przypadkowemu manipulowaniu, pozostawiając aktywowane już funkcje. Powtórzyć operację, aby ją dezaktywować.

Wskaźnik pozycji strefy gotowania
Strefy gotowania mogą pracować w połączeniu, tworząc pojedynczą strefę o tym samym poziomie mocy.
Przednie strefy są główne, a tylne strefy gotowania to strefy wtórne. Aby aktywować połączenie stref gotowania: dotknąć jednocześnie 2 pasków, a zaświeci się symbol ∩.
Paskiem wyboru strefy głównej można wybrać poziom mocy.
Aby wyłączyć tę funkcję połączenia stref gotowania, należy po prostu powtórzyć tę samą procedurę aktywacji

Wybór strefy gotowania
Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy
Dodatkowa funkcja zasilania, która pozostaje aktywna przez 10 minut, po czym temperatura powraca do wcześniej ustawionej wartości.
Dotknąć i przewinąć pasek wyboru i włączyć wzmocnienie mocy Power Booster.
Poziom wzmocnienia mocy jest pokazywany na wyświetlaczu wybranej strefy za pomocą symbolu P.

Aktywacja menedżera temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się U.

Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 42 °C

Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 74 °C

Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 92 °C

Uruchomiona strefa połączenia dwóch stref gotowania

Uruchomione wzmocnienie mocy

TWOJE URZĄDZENIE

Jak działają indukcyjne płyty grzewcze

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

Czujnik wykrywający obecność naczynia

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

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

Naczynia

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

Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania na płycie indukcyjnej
Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płyt grzewczych muszą być wykonane z metalu o własnościach magnetycznych i muszą mieć odpowiednio duże dno.

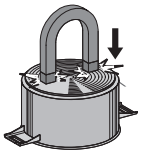
Odpowiednie naczynia:

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

Nieodpowiednie naczynia:

- ✓ Naczynia miedziane, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, ze szkła żaroodpornego, drewniane, ceramiczne i z terakoty.

▶ Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy zbliżyć magnes do dna – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli nie można użyć magnesu, można wlać niewielką ilość wody do naczynia, umieścić je na polu grzejnym i włączyć to pole. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol U, oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



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

Odgłosy podczas gotowania
Podczas gotowania naczynia mogą wydawać odgłosy. Nie jest to oznaką nieprawidłowego działania, ani w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie urządzenia.
Odgłosy zależą od rodzaju użytego naczynia. Jeżeli wydawane odgłosy są nazbyt dokuczliwe, zaleca się użycie innego naczynia.

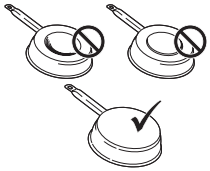
Porady dotyczące oszczędzania energii

▶ Średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy pola grzejnego.



▶ Kupując naczynie, należy sprawdzić, czy podana średnica to średnica dna czy góry naczynia, ponieważ prawie zawsze góra jest większa niż podstawa.

- Przygotowując potrawy, które wymagają długiego gotowania, można zaoszczędzić czas i energię, używając szybkowaru, który również umożliwia zachowanie w żywności witamin.
- Upewnić się, że szybkowar zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ jeśli jest go za mało i przegrzeje się, może to spowodować uszkodzenie zarówno szybkowaru, jak i pola grzewczego.
- Jeśli jest to możliwe, należy zawsze zakrywać naczynie odpowiednią pokrywką.
- Wybierać naczynie odpowiednie do gotowanego produktu. Duże, w połowie puste naczynie powoduje straty energii.



Pole grzejne	Podstawa naczynia		Uwagi
	Min. Ø (zalecana)	Maks. Ø (zalecana)	
184 mm × 220 mm (pojedyncze)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (podwójne)	110 mm	245 mm	z funkcją łączenia pól

Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej
Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól magnetycznych. Mogą one generować ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i naczynia mogą powodować różne odgłosy lub wibracje, w zależności od sposobu w jaki zostały wyprodukowane.
Takie odgłosy opisywane są w następujący sposób:

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

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

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

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

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

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

OBSŁUGA

Włączanie urządzenia

▶ Przytrzymać przycisk (⏻) przez jedną sekundę, aby włączyć urządzenie.
- ■ W obszarze wskazującym poziom mocy pojawi się migający symbol **„0"**.
- ■ Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.

Wybór pola grzejnego

▶ Nacisnąć **„0"** obok slidera danego pola grzejnego i przeciągnąć je, aby ustawić poziom mocy.

Poziomy mocy

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

Poziom temperatury

Poziom temp.	Metoda gotowania	Zastosowanie
≀	Rozpuszczanie	Rozpuszczanie masła, czekolady lub miodu w temperaturze ok. 42°C
≀≀	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie sosów i potraw w temperaturze gotowej do podania – ok. 74°C
≀≀≀	Wolnego gotowania	Utrzymywanie przygotowanych potraw w temperaturze ok. 92°C

Wyłączanie pola grzejnego

▶ Dotknąć symbolu **„0"** obok slidera.
- ■ Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, a pozostałe pola grzejne będą wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Wyłączanie płyty

▶ Dotknąć (⏻) i przytrzymać przez kilka sekund, aby wyłączyć płytę.
- ■ Jeżeli nie zostaną podjęte dalsze czynności, a wszystkie pola grzejne będą wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli po wyłączeniu strefa gotowania jest nadal gorąca, na panelu będzie świecić się litera **„H"**, dopóki będzie istniało ryzyko poparzenia.

Ustawienia funkcji rozmrażania, utrzymywania ciepła oraz wolnego gotowania

Za pomocą funkcji rozmrażania można rozmrozić produkty lub delikatnie roztopić masło, czekoladę lub miód. Utrzymywanie ciepła pomaga przechować gotowe potrawy w temperaturze ok. 74°C.
Opcja wolnego gotowania utrzymuje potrawy w temperaturze ok. 92°C. Gotowanie w tak niskiej temperaturze umożliwia zachowanie wartości odżywczych składników.

Wybierz pole grzejne poprzez naciśnięcie **„0"** obok slidera danego pola.

▶ Nacisnąć ⊟ jeden raz.
▶ Aby wybrać opcję rozmrażania/rozpuszczania, nacisnąć ⊟ kolejny raz.
  ■ Pojawi się ikona ≀ .
▶ Aby wybrać opcję utrzymywania ciepła, nacisnąć ⊟ kolejny raz.
  ■ Pojawi się ikona ≀≀ .
▶ Aby wybrać opcję wolnego gotowania, nacisnąć ⊟ kolejny raz.
  ■ Pojawi się ikona ≀≀≀.

Ustawienia funkcji PowerPlus

Wszystkie pola grzejne wyposażone są w funkcję wzmacniania PowerPlus.
Gdy funkcja PowerPlus jest włączona, wybrane pole pracuje ze zwiększoną mocą przez 10 minut.

Przesunąć slider do końca, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **„P"**.

▶ Aby przerwać działanie funkcji PowerPlus, przesunąć slider na wybrany niższy poziom mocy.

Minutnik

Gdy minutnik jest włączony, wybrane pole grzejne wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu, którego zakres wynosi od 1 minuty do 1 godziny i 59 minut.

Ustawianie minutnika

✓ Włączona płyta
✓ Odpowiednio nastawione pole grzejne

▶ Nacisnąć przycisk ◷.

W środkowej części wyświetlacza pojawiają się migające cyfry **„_00"**.

▶ Dotknąć symbolu ⊕, aby zwiększyć ilość czasu na minutniku, lub symbol ⊖, aby ją zmniejszyć.

Po naciśnięciu symbolu ⊕ po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się cyfra **„1"**.

Zmiana ustawień minutnika

✓ Ustawiony minutnik
▶ Wybrać aktywne pole grzejne z ustawionym minutnikiem, którego wskazanie ma zostać zmienione.
▶ Nacisnąć przycisk ◷.
▶ Zmienić czas minutnika za pomocą symboli ⊕ oraz ⊖.

Funkcja łączenia pól

Funkcja łączenia pól pozwala na połączenie dwóch osobnych pól i sterowanie nimi jak jednym polem.

▶ Nacisnąć slidery obu pól grzejnych.
  ■ Na wyświetlaczu obok pól pojawi się symbol ∩ po jednej stronie i ∩ po drugiej.

Jeżeli jedno z pól jest już włączone podczas aktywowania funkcji, to ustawienia mocy i minutnika tego pola zostaną zastosowane dla obu łączonych pól. Jeżeli obydwa pola są już włączone, ustawienia zostaną zresetowane.
Jeśli użycie funkcji połączenia stref gotowania nie jest możliwe, ustawić prędkość wzmocnienia mocy.

Zabezpieczenie przed dziećmi

✓ Włączone urządzenie
▶ Dotknąć jednocześnie ⏸ oraz ◷ i przytrzymać przez kilka sekund do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
  ■ Wyświetlacz jest teraz zablokowany. Jeżeli podczas trwania blokady wyświetlacz wyłączy się automatycznie, blokada będzie dalej aktywna po ponownym włączeniu urządzenia.
▶ Aby wyłączyć blokadę przycisków (zabezpieczenie przed dziećmi), nacisnąć jednocześnie ⏸ oraz ◷ i przytrzymać przez kilka sekund.

Funkcja szybkiego podgrzewania

Ta funkcja służy do rozgrzewania naczynia do maksymalnej mocy, przed kontynuowaniem gotowania z wybranym poziomem mocy. Okres czasu przez który strefa grzewcza utrzymywana jest na maksymalnym

poziomie mocy zależy od ustawionego, końcowego poziomu gotowania. Patrz, tabela:

Poz. Moc	Timer
1	48 sekund
2	144 sekundy
3	230 sekund
4	312 sekund
5	408 sekund
6	120 sekund
7	168 sekund
8	216 sekund
9	niedostępny
P	niedostępny

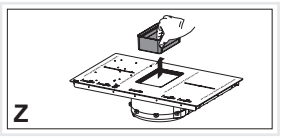
W celu aktywowania, z jednym naczyniem na płycie kuchennej oraz po uprzednim wybraniu strefy grzewczej, na pasku mocy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8). Na wyświetlaczu odnośnej strefy grzewczej wyświetla się „A".

Możliwe jest zwiększenie poziomu gotowania, ale po jego zmniejszeniu funkcja dezaktywuje się. Funkcję można też dezaktywować przytrzymując przez 3 sekundy wciśnięty przycisk odnoszący się do danej strefy grzewczej.

Model	FMY 839 HI 2.0
Maksymalna moc całkowita	7,545 kW

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Filtr zapachowy z aktywowanym węglem może być regenerowany. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na samym zestawie, zarówno dla sposobu regeneracji, jak i dla częstotliwości wymiany.
Filtry tłuszczu **Z:** Filtry należy czyścić co 2 miesiące lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania; możliwe jest ich mycie w zmywarce. Nie myć rusztu w zmywarce.



Zalecenia ogólne

- Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- Nie należy spożywać żywności, która przypadkowo upadła lub osadziła się na powierzchni, elementach funkcjonalnych lub ozdobnych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER 03 i ciągły dźwięk	Czujnik stale aktywny; sterowanie dotykowe wyłącza się po upływie 10 s	Woda lub gotowany produkt na szkle nad czujnikami sterowania dotykowego	Oczyścić powierzchnie sterowania, usunąć obiekty z czujników.
ER 20	Pamięć flash – błąd sterowania dotykowego	Uszkodzenie elementu sterowania dotykowego	Wymienić sterowanie dotykowe
ER 22	Awaria układu analizującego działanie przycisku, interfejs użytkownika wyłącza się po upływie 3,5-7,5 s	Przerwanie lub zwarcie w obwodzie czujników przycisku	Wymienić sterowanie dotykowe
ER 31	Niepoprawne dane konfiguracyjne lub odchylenie pomiędzy generatorem a sterowaniem dotykowym	Wymagane ponowne skonfigurowanie generatora indukcyjnego	Nowa konfiguracja (menu serwisowe)
ER 36	Niewłaściwa wartość NTC w sterowaniu dotykowym; interfejs użytkownika wyłącza się	Przerwanie lub zwarcie w obwodzie NTC	Wymienić sterowanie dotykowe
ER 47	Brak komunikacji między sterowaniem dotykowym a modułem indukcyjnym	Brak lub błędna komunikacja LIN! (slave nie odpowiada na żądanie mastera)	Kabel przyłączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.
U 400	Ciągły dźwięk Zbyt wysoki prąd zasilania na wejściu	Nieprawidłowe podłączenie płyty grzewczej	Skorygować podłączenie przewodu zasilającego
E/2	Przekroczona temperatura elementu indukcyjnego	Przeciążenie płyty grzewczej lub puste naczynie	Umożliwić ostygnięcie systemu.
E/A	Błąd na płytce zasilającej	Awaria podzespołu	Wymienić płytkę zasilającą
E/6	Błąd na płytce zasilającej	Błąd braku zasilania płyty zasilającej	1. Sprawdzić okablowanie 2. Sprawdzić płytkę filtra 3. Wymienić płytkę zasilającą
E/8	Nieprawidłowa prędkość wentylatora	Błąd w lewym lub prawym wentylatorze	Zablokowany wylot powietrza, np. papierem Wymienić uszkodzony wentylator
E/9	Uszkodzony czujnik temperatury na cewce indukcyjnej		Wymienić cewkę indukcyjną, wymienić płytkę zasilającą

KONSERWACJA I NAPRAWA

▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.

▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.

▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:
- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (Art. / Cod.)
- Numer seryjny (SN)

Ta informacja znajduje się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na spodzie produktu.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

▷ Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, do jakiego prowadzi nieodpowiednia utylizacja produktu. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem sprzedaży produktu.

▷ Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

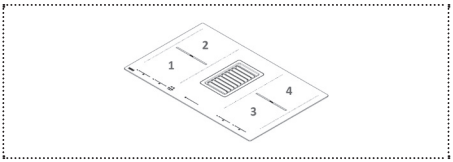
DANE TECHNICZNE

Identyfikacja produktu
Typ: 4300
Model: FMY 839 HI 2.0

- Patrz tabliczka znamionowa umieszczona na spodzie produktu.
- Producent prowadzi politykę stałego rozwoju swoich produktów. Z tego powodu treść i ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Elastyczne pole grzejne 1 + 2 Połączone
3,4 Elastyczne pole grzejne 3 + 4 Połączone

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)
Wymiary robocze	-	830 × 520 (szer. x gł.)
Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Moc elementów grzejnych		
Pole grzejne 1,2,3,4	2100 W; Z funkcją Booster: 3700 W	230 x 210
Elastyczne pole grzejne 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka
Waga urządzenia	M	26 / 19	kg
Liczba pól grzejnych		4	
Źródło ciepła		indukcja	

CUPRINS

Informații privind manualul	25
Informații privind siguranța	25
Coneziune electrică	32
Privire de ansamblu	33
Aparatul dumneavoastră	37
Utilizare	39
Curăţare și întreţinere	41
Depanare	42
Întreţinere și reparare	43
Evacuare ca deşeu	43
Date tehnice	44

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile pentru diverse modele ale dispozitivului. Prin urmare, este posibil ca anumite caracteristici și funcții descrise aici să nu fie disponibile la modelul specific achiziționat.

- ▶ Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi dispozitivul.
- ▶ Păstrați instrucțiunile de utilizare.
- ▶ Utilizați dispozitivul descris în aceste instrucțiuni de utilizare doar în conformitate cu utilizarea prevăzută.

Simbol	Semnificație
⚠	Avertizare de pericol. Avertizare de pericol de vătămări corporale.
▷	Acțiuni în condiții de siguranță și avertizări pentru a evita vătămările corporale sau daunele.
▶	Acțiune. Precizează o acțiune care trebuie executată.
■	Rezultat. Rezultatul uneia sau al mai multor acțiuni.
X	Presupunere ce trebuie îndeplinită înainte de a executa acțiunea următoare.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

ⓘ Pentru propria siguranță și pentru a garanta o utilizare corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de a instala și de a utiliza produsul. Aceste instrucțiuni trebuie să însoțească întotdeauna aparatul, chiar și în cazul mutării sau vânzării acestuia. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și caracteristicile de siguranță ale aparatului.
Sistemele cu inducție ale acestor plite sunt conforme cu dispozițiile normelor CEM și ale directivei EMF și nu trebuie să interfereze cu alte dispozitive electronice. Purtătorii de dispozitive pacemaker sau alte dispozitive electronice implantate vor trebui să consulte medicul

curant sau producătorul dispozitivului implantat pentru a evalua dacă acesta este suficient de rezistent la interferențe.

⚠ Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat. Înainte de a efectua conexiunea electrică, consultați secțiunea CONEXIUNEA ELECTRICĂ.

Pentru aparatele prevăzute cu cablu de alimentare, amplasarea bornelor sau traseul conductorilor dintre elementul de ancorare a cablului și borne trebuie să fie în așa fel încât conductorii traversați de curent să fie pozați înainte de conductorul de împământare pentru eventualitatea în care cablul iese din elementul de ancorare.

- ▷ Producătorul nu își asumă răspunderea pentru eventualele daune rezultate în urma unei instalări incorecte sau neadecvate.
- ▷ Asigurați-vă că tensiunea de reţea corespunde cu cea indicată pe plăcuţa cu date tehnice aplicată pe partea interioară a produsului.
- ▷ Conexiunile electrice fixe trebuie să încorporeze mijloacele de deconectare prevăzute de normele în vigoare.
- ▷ Pentru aparatele din clasa I, asigurați-vă că instalația electrică casnică prezintă o împământare corespunzătoare.
- ▷ Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați accesoriile ce pot fi achiziționate indicate în manualul de instalare (pentru tuburi circulare: diametru minim 120 mm). Lungimea conductei de evacuare

trebuie să fie cât mai mică posibil.

- ▷ Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- ▷ Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
- ▷ Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă fumuri de ardere (boilere, șemineuri etc.).
- ▷ Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returul gazului de descărcare. Când aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse de energie neelectrice, presiunea negativă în încăpere nu trebuie să depășească 0,04 mbar, pentru a împiedica aparatul de gătit să reaspire fumul în încăpere.
- ▷ Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
- ▷ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de un centru de asistență autorizat sau de un tehnician calificat, pentru a evita situațiile de pericol.
- ▷ Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
- ▷ Referitor la măsurile tehnice şi de siguranţă ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autorităţile locale.

⚠ **ATENŢIE:** înainte de a instala aparatul, îndepărtați peliculele de protecție.

▷ Utilizați doar șuruburile sau componentele mici din dotare împreună cu aparatul.

⚠ **AVERTIZARE:** lipsa instalării șuruburilor sau a elementelor de fixare în conformitate cu prevederile acestor instrucțiuni poate cauza pericole electrice.

▷ Nu priviți direct lumina prin dispozitive optice (binocluri, lentile de mărire…).

▷ Curățarea și întreținerea ordinară nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.

▷ Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

▷ Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe neadecvate, dacă nu sunt supravegheate sau nu au fost instruite în privința utilizării aparatului de către persoanele care răspund pentru siguranţa lor.

▷ Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse cu fără experiența și cunoștințele necesare doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în mod adecvat cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și cu condiția să înțeleagă riscurile aferente. Este interzis copiilor să se joace cu aparatul.

⚠ **AVERTIZARE:** Aparatul și părțile sale accesibile

se încălzesc foarte tare în timpul utilizării.

Fiți atenți să nu atingeți rezistențele.

Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță, dacă nu sunt supravegheați permanent.

- ▷ Curăţaţi şi/sau înlocuiţi filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- ▷ Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).
- ▷ **ATENŢIE:** Dacă suprafața este deteriorată, opriți aparatul pentru a evita riscul de șocuri electrice.
- ▷ Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- ▷ Nu atingeți aparatul cu părți ude ale corpului.
- ▷ Cu curățați produsul cu aparate cu abur.
- ▷ Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece s-ar putea supraîncălzi.
- ▷ După utilizare, stingeți elementul plitei cu comanda respectivă și nu vă bazați pe detectorul de cratițe.
- ▷ **ATENŢIE:** Prepararea nesupravegheată pe o plită cu grăsime și ulei poate fi periculoasă și poate cauza incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. În schimb, opriți aparatul și acoperiți flăcările, de exemplu cu un capac sau cu o pătură antiincendiu.

- ▷ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Procesele de preparare scurte necesită o supraveghere continuă.
- ▷ Aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat.
- ▷ **ATENŢIE:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de preparare.
- ▷ Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să poată fi deconectată alimentarea electrică cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supratensiune din categoria III.
- ▷ Aparatul nu trebuie să fie expus la agenți atmosferici (ploaie, soare).
- ▷ Ventilarea aparatului trebuie să fie conformă cu instrucțiunile producătorului.

Cerințe privind mobilierul

- ▷ Plita este destinată montării încastrate în blatul de bucătărie, pe un modul de bucătărie cu lățimea de cel puțin 600 cm.
- ▷ Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- ▷ Pentru unitățile încastrate, componentele (materiale plastice și lemn furniruit) trebuie să fie montate cu adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unui material și a unor adezivi neadecvați poate cauza deformarea sau desprinderea.

- ▷ Modulul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale aparatului. Modulele suspendate deasupra aparatului trebuie să fie instalate la o distanță care permite un spațiu suficient pentru a lucra în mod confortabil.
- ▷ Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- ▷ Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).
- ▷ Pentru a evita posibilitatea ca lichidele să se poată infiltra între cadrul plitei și blat, înainte de instalare, poziționați de-a lungul marginii externe a plitei garnitura adezivă din dotare.

Utilizare corectă

- ▷ Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- ▷ Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- ▷ Friteuzele trebuie să fie monitorizate permanent în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit ar putea să se aprindă.
- ▷ Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- ▷ Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei

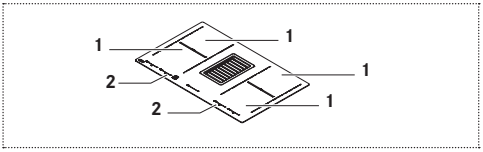
uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- ▷ Pentru a evita daune la aparat, nu urcați pe acesta.
- ▷ Pentru a evita deteriorarea garniturii din silicon, nu așezați cratițe și tigăi calde pe cadru.
- ▷ Nu tăiați și nu preparați alimente pe suprafața din vetroceramică și nu lăsați să cadă obiecte dure pe aceasta.
  Nu trageți tigăi și cratițe pe suprafața din vetroceramică.

CONEZIUNE ELECTRICĂ

- ▷ Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat.
- ▷ Acest aparat prezintă un tip de conexiune în „Y” pentru care este necesară prezența cablului de „neutru”. Cablul de alimentare trebuie să fie cel puțin de tip H05VV-F. Conexiune MONOFAZICĂ, BIFAZICĂ și TRIFAZICĂ: secțiunea min. a conductorilor: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- ▷ Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- ▷ Conectați aparatul conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).
- ▷ Se recomandă utilizarea cablului de alimentare H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Dacă se utilizează cablul de alimentare H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respectați instrucțiunile următoare: pentru conexiunea trifazică, separați cele 2 fire și îndepărtați învelișurile albastre de pe firele gri.

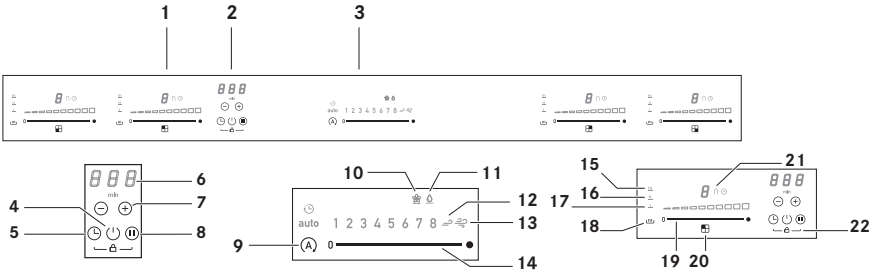
PRIVIRE DE ANSAMBLU

FMY 839 HI 2.0 – plită cu 4 zone cu hotă integrată



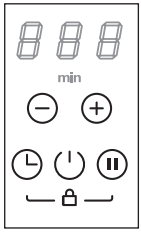
1 Ochi
2 Panou de comandă

Butoanele și elementele ecranului



1 Butoane comandă panou preparare
2 Buton ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al panoului de comandă plită/hotă
3 Panou comandă ventilator extractor
4 Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/ hotei
5 Activați temporizatorul
6 Afișare temporizator
7 Creştere/ Reducere temporizator
8 Stop&Go (oprire/pornire)/ Reinvocare
9 Mod automat
10 Filtru carbon (anti-miros)
11 Notificare curățare filtru pentru grăsime
12 TREAPTA de viteză 1
13 TREAPTA de viteză 2
14 Selectare ventilator extractor
15 Preparare / Continuați încălzirea la 92°C
16 Preparare / Continuați încălzirea la 74°C
17 Preparare / Continuați încălzirea la 42°C
18 Dispozitiv gestionare temperatură
19 Selectarea zonei de gătit / nivelului de putere
20 Poziția zonei de gătit
21 Zone de gătit de legătură
22 Blocare/deblocare plită

Afişare elemente şi butoane pentru ON / OFF (pornirea/oprirea) panoului de comandă al plitei



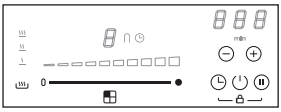
	Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/hotei – Apăsaţi butonul de pornire. Apăsaţi din nou pentru a opri.
⏻	Implicit, atunci când porniţi plita/hota, aceasta din urmă se află în modul automat şi se va aprinde LED-ul (A). – Atingeţi (apăsaţi) bara de selectare pentru a dezactiva modul automat şi a lucra cu ventilatorul extractorului în modul manual. Led-ul (A) se va stinge.
🕒	**Activaţi temporizatorul** – Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul timp de 5 secunde şi hota va intra în modul „pornire cu întârziere” cu un timp presetat al temporizatorului de 15 minute. LED-ul indicatorului „pornire cu întârziere” de pe hotă se va aprinde 🕒. – Apăsaţi şi menţineţi apăsat din nou butonul timp de 5 secunde pentru a dezactiva modul „pornire cu întârziere”. Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, există un semnal acustic (timp de 2 minute sau se va opri atunci când se apasă butonul pornire/oprire), în timp ce afişajul 🕒 se stinge. Numărătoarea inversă nu este vizibilă, LED-ul 🕒 este feedback-ul vizual.
⏯	**Stop&Go (oprire/pornire)/ Reinvocare**
⊖ ⊕	**Creştere/Reducere temporizator pentru zona de gătit** – Apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru resetarea filtrului pentru grăsime – Apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru resetarea filtru anti-miros de carbon
🕒 + ⏯	**Blocare taste:** atingeţi simultan timp de câteva secunde

Afişare elemente şi butoane pentru panoul de comandă al ventilatorului extractor



0 ——●	**Selectare ventilator extractor** **Creştere/Reducere viteză (putere) de aspiraţie**
Ⓐ	**Activare/Dezactivare funcţie automată** (în mod implicit, modul automat este activ). Atunci când bara de selectare a hotei este atinsă (apăsată), modul automat se dezactivează şi hota funcţionează cu ventilatorul în modul manual. Pentru a reactiva modul automat, apăsaţi butonul Ⓐ şi LED-ul **auto** se va aprinde pentru a indica că hota funcţionează în acest mod.
Ⓐ	Implicit, hota se află în modul de evacuare. Activarea filtrului de carbon – Când hota este pornită pentru prima dată (⏻), apăsaţi butonul Ⓐ de pe hotă timp de 5 secunde. Din acel moment, pictograma aprinsă va indica când este necesar să efectuaţi întreţinerea filtrului de carbon (anti-miros) ❀. Notificarea de curăţare a filtrului pentru grăsime prin led 💧 este întotdeauna activată. Resetarea indicatorului de semnalizare a saturaţiei filtrului anti-miros de carbon activ **După efectuarea operaţiunilor de întreţinere a filtrelor:** – apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul ⊖ timp de 5 secunde - LED-ul pentru grăsime se va stinge, iar numărătoarea inversă va începe din nou. – apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul ⊕ timp de 5 secunde - LED-ul anti-miros se va stinge, iar numărătoarea inversă va începe din nou.
	Setarea vitezei INTENSIV 1 Această viteză este programată să funcţioneze timp de 10 minute. La sfârşitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteza setată anterior.
	Setarea vitezei INTENSIV 2 Această viteză este programată să funcţioneze timp de 5 minute. La sfârşitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteza setată anterior.

Afişare elemente şi butoane pentru panoul de comandă preparare



Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/hotei
Apăsaţi butonul de pornire. Apăsaţi din nou pentru a opri.

Selectaţi zona de gătit pentru a seta temporizatorul independent.
Numărătoarea inversă poate fi setată pentru fiecare zonă de gătit, chiar şi simultan.
La finalul perioadei setate, zonele de gătit se vor opri automat şi un semnal acustic va anunţa acest lucru.
Activarea/Reglarea temporizatorului plitei:
Apăsaţi mai mult timp tasta pentru a alege zona de gătit pe care doriţi să o activaţi.
Pictograma corespunzătoare de pe zona de gătit se va aprinde.
Când este selectată zona de gătit dorită, reglaţi durata temporizatorului:
- Apăsaţi butonul ⊕ pentru a creşte timpul de oprire automată
- Apăsaţi butonul ⊖ pentru a reduce timpul de oprire automată

⊖ ⊕ **Setarea orei (plus /minus)**

Stop&Go (oprire/pornire)/ Reinvocare
Această funcţie permite suspendarea / repornirea oricărei funcţii active pe plită, aducând puterea de preparare la zero.
- Apăsaţi pentru a activa, apăsaţi din nou şi glisaţi complet glisorul indicat de la stânga la dreapta pentru a dezactiva.

Notă: Dacă după 10 minute funcţia „Pauză" nu este dezactivată, plita se va opri automat.

Această funcţie permite recuperarea tuturor setărilor plitei, în caz de oprire accidentală.
Activare:
- Porniţi din nou plita
- Apăsaţi în decursul a 6 secunde

Blocare/deblocare plită
Lock
Permite blocarea setărilor plitei pentru a preveni modificarea accidentală, lăsând funcţiile care au fost deja setate active. Repetaţi operaţiunea pentru a dezactiva.

Indicator pentru poziţia zonei de gătit
Zonele de gătit pot lucra împreună, creând o singură zonă cu acelaşi nivel de putere. Zone de gătit principale faţă şi secundare spate. Pentru a activa funcţia de legătură: atingeţi simultan cele 2 bare, iar simbolul se aprinde.
Nivelul de putere se poate selecta de pe bara de selectare a zonei principale.
Pentru a dezactiva funcţia de legătură, pur şi simplu repetaţi aceeaşi procedură de activare

Selectarea zonei de gătit
Creşterea/Reducerea nivelului de putere
Funcţia putere suplimentară care rămâne activă timp de 10 minute, după care temperatura revine la valoarea setată anterior.
Atingeţi şi derulaţi bara de selectare şi activaţi funcţia Booster (intensificare).
Nivelul de putere Booster apare pe afişajul zonei selectate cu simbolul P.

Activarea dispozitivului de gestionare a temperaturii. Pe afişaj apare U.

Preparare / Continuaţi încălzirea la 42°C

Preparare / Continuaţi încălzirea la 74°C

Preparare / Continuaţi încălzirea la 92°C

Zonă de legătură dintre cele două zone de gătit activate

Puterea Booster activată

APARATUL DUMNEAVOASTRĂ

Cum funcționează plita cu inducție

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

Detectarea vaselor

Fiecare ochi este dotat cu un detector de vas.
Detectorul de vas recunoaște vasul de gătit cu bază magnetizabilă potrivit pentru utilizarea pe pitele cu inducție.
Dacă vasul de gătit este îndepărtat în timpul utilizării sau dacă este utilizat un vas de gătit necorespunzător, ecranul din apropierea grilei de bare luminează intermitent U.
Dacă niciun vas de gătit nu este plasat pe ochi pe parcursul celor 10 secunde după activarea detectorului de vase:

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

Vase de gătit

Vase de gătit corespunzătoare
Pentru prepararea alimentelor cu ajutorul plitei cu inducție pot fi utilizate numai vasele de gătit cu bază complet magnetizabilă.
Magnetul aderă în fiecare punct la baza vasului de gătit.

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

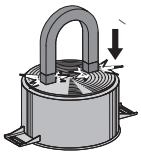
Vase de gătit corespunzătoare:

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

Vase de gătit neadecvate:

- ✓ Vase de gătit din cupru, oțel inoxidabil, aluminiu, sticlă rezistentă la foc, lemn, ceramică și teracotă.

▶ Pentru a testa dacă este adecvat vasul, apropiați un magnet de bază: dacă este atras, vasul este adecvat pentru gătirea prin inducție. Dacă nu aveți un magnet, puteți pune o cantitate mică de apă în vas, îl puneți pe un ochi și porniți ochiul. Dacă pe afișaj apare simbolul U, înseamnă că vasul nu este adecvat.



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

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

Recomandări privind economia de energie

▶ Diametrul bazei vasului trebuie să corespundă cu diametrul ochiului.

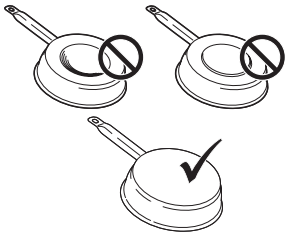


▶ Când cumpărați un vas, verificați dacă diametrul indicat se referă la baza sau partea superioară a vasului, deoarece partea superioară este aproape întotdeauna mai mare decât baza.

▶ Când preparați mâncăruri cu timpi lungi de gătire, puteți economisi timpul și energia prin utilizarea unui vas de gătit sub presiune, care face

de asemenea posibilă păstrarea vitaminelor din alimente.

- ▶ Asigurați-vă că vasul sub presiune conține suficient lichid, deoarece în caz contrar se supraîncălzește; aceasta poate cauza deteriorarea atât a vasului de gătit sub presiune cât și a ochiului.
- ▶ Pe cât posibil, întotdeauna acoperiți vasele cu un capac adecvat.
- ▶ Alegeți un vas adecvat pentru cantitatea de alimente care urmează a fi gătite. Un vas mare, pe jumătate gol, conduce la risipă de energie.



Ochi	Partea inferioară a tigăii		Observații
	Min. Ø (recomandat)	Max. Ø (recomandat)	
184 mm × 220 mm (simplă)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dublă)	110 mm	245 mm	cu funcție de corelare

Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit
Tehnologia de inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Acestea pot genera căldură direct la fundul vasului de gătit. Oalele și vasele pot cauza o diversitate de zgomote, în funcție de tehnologia prin care au fost fabricate.
Aceste zgomote sunt descrise în modul următor:

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

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

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

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

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

Sunete ritmice similare cu ale limbilor unui ceas
Acest sunet survine numai când sunt în funcțiune trei ochiuri și dispare sau se atenuează când unele din ele sunt deconectate.
Zgomotele descrise sunt elemente normale ale tehnologiei prin inducție descrise și nu trebuie privite ca defecte.

UTILIZARE

Pornirea aparatului

▶ Apăsați ⏻ pentru câteva secunde pentru a porni aparatul.
- ■ **„0"** clipește în afișajul tuturor nivelurilor de putere.
- ■ Dacă nu există alte interacțiuni, aparatul se va opri după 10 secunde din motive de siguranță.

Selectarea unui ochi

▶ Apăsați **„0"** din apropierea cursorului grilei de bare a ochiului și glisați pentru a seta nivelul de putere dorit.

Niveluri de putere

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

Nivelul de temperatură

Nivel de temperatură	Metoda de preparare	Utilizat pentru
≀	Topire	Topirea untului, ciocolatei sau mierii la aproximativ 42°C
≀≀	Păstrarea la cald	Sosuri, păstrarea alimentelor în vederea consumării, la o temperatură de aproximativ 74°C
≀≀≀	Gătire lentă	Păstrează caldă mâncarea deja gătită la o temperatură de aproximativ 92°C

Închiderea unui ochi

▶ Apăsați **„0"** de pe grila de bare.
- ■ Dacă nu există alte interacțiuni, aparatul se va opri după 10 secunde din motive de siguranță.

Oprirea plitei

▶ Apăsați ⏻ pentru câteva secunde pentru a opri plita.
- ■ Dacă nu există alte interacțiuni și toate ochiurile sunt oprite, aparatul se va opri după 10 secunde.

Indicator de temperatură rezidual

După ce o zonă de gătit a fost oprită, dar este încă fierbinte, simbolul **„H"** rămâne aprins pe panou atât timp cât există risc de arsuri.

Decongelare, păstrare la cald și preparare lentă - setare

Cu ajutorul funcției de decongelare puteți dezgheța alimente sau topi ușor unt, ciocolată sau miere. Funcția de păstrare la cald ajută menținerea alimentelor gata preparate la o temperatură de aproximativ 74 °C. Funcția de preparare lentă asigură menținerea alimentelor gătite deja la o temperatură de aproximativ 92 °C. Cu ajutorul acestei funcții puteți găti la o temperatură joasă pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor.

- ▶ Selectați ochiul prin apăsarea simbolului **„0"**, aflat în apropierea grilei de bare.
- ▶ Apăsați ⊞ o singură dată.
- ▶ Pentru a selecta setarea funcției „Topire" (decongelare), apăsați ⊞ încă o dată.
  - ■ Va apărea ≀ .
- ▶ Pentru a selecta setarea funcției „Păstrarea la cald" , apăsați ⊞ încă o dată.
  - ■ Va apărea ≀≀ .
- ▶ Pentru a selecta setarea funcției „Preparare la cald" , apăsați ⊞ încă o dată.
  - ■ Va apărea ≀≀≀.

Setarea PowerPlus

Toate ochiurile sunt dotate cu funcția PowerPlus. Când funcția PowerPlus este activată, ochiul selectat funcționează la o putere foarte mare timp de 10 minute. Funcția PowerPlus poate fi utilizată, de exemplu, pentru a încălzi o cantitate foarte mare de apă.

- ▶ Glisați în sus pe grila de bare până când pe ecran este afișat indicativul **„P"**.
- ▶ Pentru a dezactiva funcția PowerPlus, glisați în jos grila de bare până la nivelul de putere dorit.

Ceas programator (timer)

Atunci când este activat cronometrul, ochiul se închide după perioada de timp ce a fost setată într 1 minut și 1 h 59 min.

Setarea timerului

- ✓ Porniți plita
- ✓ Setați ochiul
- ▶ Apăsați ◷.
  - ■ **„_00"** clipește în partea centrală a ecranului.
- ▶ Atingeți ⊕ pentru a mări durata cronometrului și ⊖ pentru a reduce timpul.

Atunci când apăsați ⊕ pentru prima dată **„1"** devine luminos pe ecran.

Schimbarea cronometrului

- ✓ Setați cronometrul
- ▶ Apăsați cronometrul ochiului activat, cronometru pe care doriți să-l schimbați.
- ▶ Apăsați ◷.
- ▶ Schimbați durata cronometrului cu ajutorul ⊕ și ⊖.

Funcție de corelare

Funcția de corelare permite pornirea a două ochiuri individuale, pentru a fi setate împreună.

- ▶ Apăsați grilele de bare ale celor două ochiuri.
  - ■ Ecranul din apropierea celor două ochiuri afișează ⋂ pe o parte și ⋂ pe cealaltă.

Dacă unul dintre ochiuri funcționează deja atunci când funcția de corelare este deja activată, atunci nivelul de putere și timpul de utilizare ale acestui ochi vor fi setate și pentru celălalt. Dacă ambele ochiuri funcționează deja, durata de utilizare va fi ștearsă din afișarea nivelului de putere.

Dacă funcția Bridging nu este posibilă, setați viteza Boost.

Activarea siguranței pentru copil

- ✓ Porniți aparatul
- ▶ Atingeți simultan ⏸ și ◷ timp de câteva secunde până când este emis un semnal acustic.
  - ■ Ecranul este blocat. Chiar dacă ecranul este oprit în acest stadiu, funcția de blocare va rămâne activă după repornirea plitei.
- ▶ Pentru a dezactiva sistemul de protecție împotriva accesului copiilor, apăsați simultan ⏸ și ◷ timp de câteva secunde.

Funcția Încălzire

Această funcție este utilizată pentru a încălzi o cratiță la puterea maximă, înainte de a continua să gătiți la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit este menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final setat. Consultați tabelul:

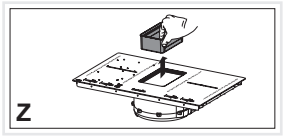
Niv. putere	Temporizator
1	48 secunde
2	144 secunde
3	230 secunde
4	312 secunde
5	408 secunde
6	120 secunde
7	168 secunde
8	216 secunde
9	nedisponibil
P	nedisponibil

Pentru activare, cu o cratiță pe plită și zona de gătit selectată, apăsați lung timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8) pe bara de putere. Afișajul zonei de gătit corespunzătoare indică „A".
Se poate mări nivelul de gătit, dar, micșorându-l, se dezactivează funcția.
Se poate dezactiva și atingând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta zonei de gătit respective.

Model	FMY 839 HI 2.0
Putere maximă totală	7,545 kW

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Filtrul anti-miros de carbon activ poate fi regenerat. Urmați instrucțiunile furnizate pe kit atât pentru metoda de regenerare, cât şi pentru intervalul de înlocuire.
Filtrele pentru grăsime **Z:** Filtrele trebuie curățate la fiecare două luni de funcționare sau mai frecvent pentru o utilizare intensă şi pot fi spălate în maşina de spălat vase. Nu spăla i grătarele în maşina de spălat vase.



Recomandări generale

- Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- Nu este permisă consumarea alimentelor care au căzut sau au fost aşezate accidental pe suprafața, elementele funcționale sau estetice ale plitei.

Curățarea aparatului

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

DEPANARE

Coduri de eroare

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Remediere
ER 03 şi Sunet continuu	Activare continuă a senzorului; TC se deconectează după 10 sec	Apă sau vas de gătit pe sticla de pe senzorii de comandă senzitivă	Curăţaţi suprafaţa de comandă, îndepărtaţi obiectele de pe senzori.
ER 20	Memorie flash – Eroare TC	TC- defect	Înlocuiţi TC
ER 22	Lipsă feedback TC, UI se deconectează după 3,5-7,5 sec	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit în zona butoanelor senzitive	Înlocuiţi TC
ER 31	Date de configurare incorecte sau abatere între generator şi TC	Este necesară o nouă configurare a generatorului de inducţie	Configurare nouă (Meniu Service)
ER 36	Valoarea NTC defectuoasă pe TC; UI se deconectează	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit a NTC	Înlocuiţi TC
ER 47	Eroare comunicaţie între TC şi inducţie	Lipsă comunicaţie sau eroare comunicaţie LIN! (Unitatea Slave nu răspunde la solicitarea unităţii Master)	Cablul de deconectare nu este racordat corect sau este defect.
U 400	Sunet continuu Alimentarea cu energie la intrare prea ridicată	Conectare incorectă a plăcii superioare a aparatului de gătit	Conectare corectă la sursa de alimentare cu energie
E/2	Temperatură excesivă a elementului de inducţie	Suprasolicitarea plăcii superioare a aparatului de gătit sau vas de gătit golit prin fierbere	Lăsaţi sistemul să se răcească.
E/A	Eroare pe panoul de alimentare cu energie	Defect componentă	Înlocuiţi panoul de alimentare cu energie
E/6	Eroare pe panoul de alimentare cu energie	Nicio eroare de alimentare cu energie electrică pe placa de bază	1. Verificaţi cablajul 2. Verificaţi panoul filtrelor de alimentare cu energie 3. Înlocuiţi panoul de alimentare cu energie
E/8	Turaţie incorectă a ventilatorului	Eroare a ventilatorului stânga sau dreapta	Evacuarea aerului obturată, de ex. cu hârtie Înlocuiţi ventilatorul defect
E/9	Senzorul de temperatură pe inductor defect		Înlocuiţi inductorul Înlocuiţi panoul de alimentare cu energie

ÎNTREȚINERE ȘI REPARARE

▷ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.

▷ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.

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

Această informație este dată pe plăcuța cu date tehnice de identificare. Plăcuța de identificare se află pe parte inferioară a aparatului.

EVACUARE CA DEŞEU

▷ Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică că acest produs nu poate fi tratat ca deşeu menajer. În schimb, aparatul trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător şi sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

▷ Aparatul este în conformitate cu Directiva 2012/19/UE, privind reducerea substanțelor periculoase pentru sănătate utilizate în aparatele electrice şi electronice şi eliminarea deşeurilor.

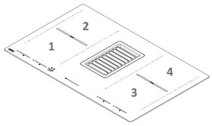
DATE TEHNICE

Identificarea produsului
Tip cuptor: 4300
Model: FMY 839 HI 2.0

▶ Consultați plăcuța de identificare din partea inferioară a produsului.
▶ Producătorul perfecționează continuu produsele.
Din acest motiv textul şi ilustrațiile din acest manual pot fi modificate fără notificare.

Informații suplimentare privind datele tehnice sunt disponibile la:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Zonă flexibilă de gătit 1 + 2 Punte
3,4 Zonă flexibilă de gătit 3 + 4 Punte

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni de lucru	-	830 × 520 (W x D)
Tensiune / frecvență	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Puterea şi valorile elementelor de încălzire		
Ochiul 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Zonă flexibilă de gătit 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parametru	Simbol	Valoare	Unitate de măsură
Greutatea aparatului	M	26 / 19	kg
Număr de ochiuri		4	
Sursă termică		inducție	

ІНДЕКС

Інформація щодо цього посібника	46
Інформація з техніки безпеки	46
Електричні підключення	53
Огляд	54
Ваш прилад	58
Експлуатація	60
Чищення та догляд	62
Пошук та усунення несправностей	63
Обслуговування та ремонт	64
Утилізація	64
Технічні дані	65

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЦЬОГО ПОСІБНИКА

Ці інструкції з експлуатації дійсні для різних моделей пристрою. Це означає, що деякі з описаних функцій та характеристик можуть не бути доступними на вашій моделі.

- ▶ Перед початком використання пристрою уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації.
- ▶ Зберігайте інструкції з експлуатації в надійному місці.
- ▶ Пристрій, описаний в цій інструкції, слід використовувати лише для вказаних цілей.

Символ	Значення
⚠	Попередження про небезпеку. Попередження про небезпеку травмування.
▷	Безпечні дії та інструкції, які дозволяють уникнути травмування людей або пошкодження обладнання.
▶	Дія. Вказує дію, яку необхідно виконати.
■	Результат. Результат однієї чи декількох дій.
X	Вимога, яку необхідно виконати до виконання наступної дії.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ⓘ Уважно прочитайте це керівництво перед встановленням й експлуатацією приладу задля забезпечення власної безпеки та правильної роботи обладнання. Завжди тримайте ці інструкції разом із приладом, навіть у випадку його переміщення або продажу. Користувачі мають уважно ознайомитись із порядком експлуатації пристрою та технікою безпеки під час користування ним. Варильні поверхні цього типу мають індукційні системи, які відповідають вимогам стандартів EMC та директиви ЕМП, і вони не повинні перешкоджати роботі інших електронних пристроїв. Особам із кардіостимуляторами та іншими електронними імплантами необхідно

проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою для оцінки його достатньої витривалості проти перешкод.

⚠ Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст. Перед встановленням електричних підключень ознайомтеся із розділом «ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів зі шнурами живлення розташування клемників або довжина провідників між кріпленням шнура і клемниками повинні бути такими, щоб струмопровідні провідники стали напруженими перед заземлювальним провідником, якщо шнур вислизнув з кріплення шнура.

- ▷ Виробник не нестиме відповідальності за жодні пошкодження, що виникли в результаті неправильного або неналежного встановлення.
- ▷ Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці, яка розташована з внутрішньої сторони приладу.
- ▷ Стаціонарні електричні підключення мають оснащатися вимикачами, передбаченими чинними нормативними положеннями.
- ▷ У разі використання пристроїв класу I переконайтесь у тому, що внутрішнє джерело живлення має відповідне заземлення.
- ▷ Під'єднайте витяжку до витяжного каналу за допомогою відповідної трубки. Аксесуари, які треба придбати, див. в інструкції зі встановлення (для круглих трубок: мінімальний діаметр 120 мм). Витяжна трубка повинна бути якомога коротшою.
- ▷ Підключіть прилад до мережі живлення за

допомогою пакетного вимикача.

- ▷ Слід дотримуватися норм, які стосуються вентиляції.
- ▷ Ніколи не підключайте витяжні прилади до каналів, через які виводяться гази горіння (від нагрівачів, камінів тощо).
- ▷ Якщо витяжка використовується разом із неелектричними пристроями (наприклад, пристроями, що працюють на газовому паливі), у приміщенні необхідно забезпечити достатню вентиляцію, щоб уникнути зворотної тяги відпрацьованих газів. У разі використання кухонної витяжки в поєднанні з пристроями, які працюють від неелектричних джерел енергії, від'ємний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 0,04 мбар, щоб уникнути повторного засмоктування витяжкою газів назад у приміщення.
- ▷ Забороняється спрямовувати потік повітря у витяжний канал, який використовується для відведення диму від приладів, що працюють на газі або інших типах пального.
- ▷ У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснити представник виробника, авторизований сервісний центр або кваліфікований спеціаліст відділу технічного обслуговування.
- ▷ Підключайте штекер до розетки, яка відповідає чинним нормам і розташована в доступному місці.
- ▷ Використання технічних і запобіжних заходів щодо викидів диму регулюється правилами, установленими місцевими органами влади, які є обов'язковими до виконання.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** перед встановленням приладу зніміть захисну плівку.

▷ Використовуйте лише ті гвинти та інші дрібні компоненти, які постачаються разом із приладом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** встановлення гвинтів або кріпильних елементів із порушенням наведених інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

▷ Не допускається дивитися безпосередньо на джерело світла через оптичні прилади (бінокль, збільшувальне скло тощо).

▷ Очищення й планове обслуговування можуть виконуватися дітьми тільки за умови, що за ними наглядають.

▷ Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.

▷ Цей пристрій не призначено для використання особами (зокрема й дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, а також особами з відсутністю досвіду чи знань, крім ситуацій, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою.

▷ Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду чи знань, якщо за такими особами наглядатимуть або якщо вони отримають указівки щодо безпечного користування пристроєм і розумітимуть можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання прилад і його

експлуатаційні елементи нагріваються.

Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

- ▷ Очищуйте та/або замінюйте фільтри через зазначений проміжок часу (існує небезпека пожежі). Див. розділ «Догляд та очищення».
- ▷ Завжди забезпечуйте належну вентиляцію приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (це не стосується пристроїв, які лише забезпечують рециркуляцію повітря в кімнаті).
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня приладу пошкоджена, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.
- ▷ Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.
- ▷ Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.
- ▷ Для очищення пристрою не використовуйте пароочищувач.
- ▷ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.
- ▷ Після використання вимикайте варильну поверхню за допомогою її елемента керування, не покладаючись на датчик посуду.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і

накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** За процесом готування слід наглядати. Якщо приготування страви не займає багато часу, безперервно слідкуйте за процесом готування.
- ▷ Цей прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій встановлено таким чином, що його можна від'єднувати від електроживлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка гарантує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).
- ▷ Переконайтеся, що вентиляція приладу відповідає інструкціям виробника.

Вимоги до кухонних меблів

- ▷ Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення урівень в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- ▷ Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- ▷ Для збирання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі клеючі матеріали (мін.

100° C): використання невідповідних матеріалів може призвести до деформації та відлущування.

- ▷ Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом установлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.
- ▷ Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів установлення
- ▷ Мінімальну відстань між умонтованим приладом і задньою стіною показано на зображенні встановлення вмонтованого приладу (150 мм від бічної стінки, 40 мм ззаду, щонайменше 500 мм до будь-яких шаф, розташованих вище).
- ▷ Щоб запобігти потраплянню рідини між рамкою варильної поверхні та стільницею, перед встановленням розмістіть передбачене клейке ущільнення по всьому зовнішньому краю варильної поверхні.

Правильне використання

- ▷ Витяжка призначена виняткова для домашнього використання з метою усунення запахів на кухні.
- ▷ Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- ▷ Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі,

спричиненої перегрітою олією.

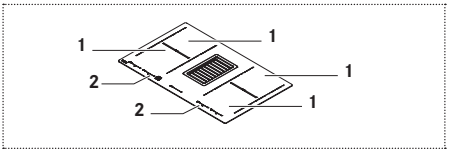
- ▷ Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- ▷ Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- ▷ Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- ▷ Не ставте гарячий посуд на раму, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.
- ▷ Не ріжте і не готуйте їжу на склокерамічній поверхні і не кидайте на неї тверді предмети.
  Не перетягуйте посуд по склокерамічній поверхні.

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- ▷ Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- ▷ Цей пристрій має підключення типу «Y» і вимагає наявності «нейтрального» дроту в складі силового кабелю. Силовий кабель має бути принаймні типу H05VV-F. Підключення ОДНІЄЇ, ПОДВІЙНОЇ та ПОТРІЙНОЇ фази: мін. переріз дротів: 2,5 мм². Зовнішній діаметр кабелю живлення: мін. 7 мм - макс. 15 мм.
- ▷ З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- ▷ Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- ▷ Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).
- ▷ Рекомендується використовувати силовий кабель 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F. Якщо використовується силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F, слід дотримуватися таких інструкцій: для трифазного підключення розділіть 2 дроти і видаліть сині оболонки на сірих дротах.

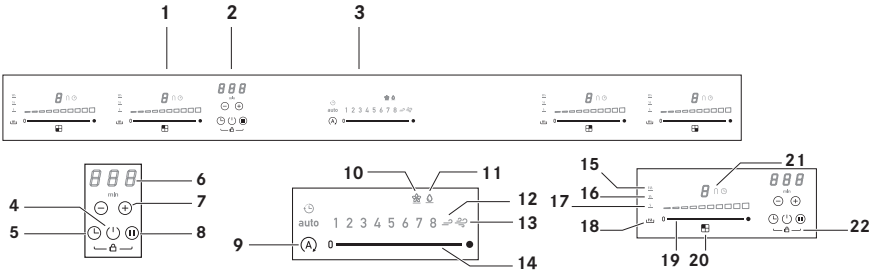
ОГЛЯД

FMY 839 HI 2.0 – 4-зонна варильна панель з вбудованою витяжкою



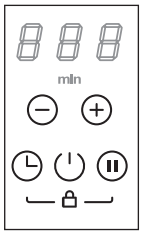
1 Зона варіння
2 Панель керування

Кнопки та елементи екрана



1 Панель управління приготуванням
2 Панель управління УВІМК/ВИМК варильної панелі/витяжки
3 Панель управління вентилятора витяжки
4 УВІМК/ВИМК варильної панелі/витяжки
5 Активація таймера
6 Дисплей таймера
7 Збільшення / зменшення таймера
8 Stop&Go / Повторний запуск
9 Автоматичний режим
10 Вугільний фільтр (для усунення неприємних запахів)
11 Повідомлення про жировий очисний фільтр
12 Швидкість ІНТЕНСИВНА 1
13 Швидкість ІНТЕНСИВНА 2
14 Вибір вентилятора екстрактора
15 Готування / заощадження тепла при 92°C
16 Готування / заощадження тепла при 74°C
17 Готування / заощадження тепла при 42°C
18 Менеджер температури
19 Вибір конфорки / рівня потужності
20 Позиція конфорки
21 Конфорки мосту
22 Блокування/розблокування варильної панелі

Елементи дисплея і кнопки УВІМК/ВИМК панелі управління варильної панелі



УВІМК/ВИМК варильної панелі/витяжки

– Натисніть УВІМК. Натисніть ще раз, щоб ВИМКНУТИ.

За замовчуванням, коли вмикається варильна панель/екстрактор, витяжка знаходиться в автоматичному режимі, а світлодіод (A) вмикається.

– Торкніться (натисніть) панель вибору, щоб деактивувати автоматичний режим і працювати з вентилятором екстрактора в ручному режимі.

Світлодіод (A) вимикається.

Активація таймера

– Натисніть і утримуйте 5 секунд кнопку, витяжка відобразиться у режимі затримки з попередньо встановленим таймером на 15 хвилин.

Індикатор затримки на витяжці вмикається.

– Натисніть та утримуйте 5 секунд кнопку знову, щоб деактивувати затримку.

Коли таймер закінчив зворотний відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або зупиняється, якщо натиснути кнопку «УВІМК/ВИМК»), поки дисплей не вимкнеться. Зворотний відлік не відображається, візуальним зворотним зв'язком є світлодіод.

Stop&Go / Повторний запуск

Збільшення/зменшення таймера для конфорки

– Натисніть і утримуйте для скидання жирового фільтра

– Натисніть і утримуйте для скидання вугільного фільтра для усунення неприємних запахів

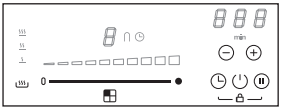
Запобіжне блокування: торкайтеся одночасно протягом декількох секунд,

Елементи дисплея і кнопки панелі управління вентилятора витяжки



0 ——●	Вибір вентилятора екстрактора Збільшення/зменшення швидкості витяжки (потужність)
Ⓐ	**Активація/деактивація автоматичної функції** (за замовчуванням активний автоматичний режим). Якщо торкнутися (натиснути) панель вибору витяжки, автоматичний режим деактивується і вона працює з вентилятором екстрактора у ручному режимі. Для повторної активації автоматичного режиму натисніть кнопку Ⓐ, засвітиться світлодіод **auto**, щоб вказати, що витяжка працює в цьому режимі. За замовчуванням витяжка знаходиться в канальному режимі. **Активація вугільного фільтра** Натискайте 5 секунд кнопку Ⓐ на витяжці, коли вона вмикається уперше (⏻). З цього часу піктограма відобразить, коли необхідно виконати технічне обслуговування вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) ❀. Повідомлення про жировий очисний фільтр через світлодіод 🔥 завжди активовано. **Скидання насиченості активованого вугільного фільтра для усунення неприємних запахів** Після виконання технічного обслуговування на фільтрах: – натискайте та утримуйте 5 сек. кнопку ⊖ - Світлодіод жирового фільтра вимкнеться, і індикатор зворотного відліку знову запуститься. – натискайте та утримуйте 5 сек. кнопку ⊕ - Світлодіод фільтра запаху вимкнеться, і індикатор зворотного відліку знову запуститься.
	Встановіть швидкість ІНТЕНСИВНИЙ 1 Ця швидкість діє 10 хвилин. Наприкінці цього часу система автоматично повернеться до попередньої швидкості.
	Встановіть швидкість ІНТЕНСИВНИЙ 2 Ця швидкість діє 5 хвилин. Наприкінці цього часу система автоматично повернеться до попередньої швидкості.

Елементи дисплея і кнопки панелі управління приготуванням



УВІМК/ВИМК варильної панелі/витяжки
Натисніть УВІМК. Натисніть ще раз, щоб ВИМКНУТИ.

Виберіть конфорку, щоб встановити незалежний таймер.
Це відлік, який можна встановити для кожної конфорки, навіть одночасно.
Наприкінці налаштованого періоду конфорки автоматично вимкнуться і звуковий сигнал повідомить про це.

Активація/регулювання таймера варильної поверхні:
– Натисніть декілька разів кнопку, щоб вибрати конфорку, яку ви бажаєте активувати.
Відповідний значок на конфорці почне світитися.
Коли обрано потрібну конфорку, відрегулюйте тривалість таймера:
– Натисніть кнопку (+), щоб збільшити автоматичний час вимкнення
– Натисніть (–), щоб зменшити автоматичний час вимкнення

Налаштування часу (вперед/назад)

Stop&Go / Повторний запуск
Ця функція дозволяє призупинити/перезапустити будь-яку активну функцію на варильній панелі, привівши її до нуля. Натисніть, щоб активувати; для деактивації натисніть ще раз і повністю посуньте вказаний регулятор потужності зліва направо.
Примітка. Якщо через 10 хвилин функція «Пауза» не деактивована, варильна панель автоматично вимкнеться.

Ця функція дозволяє відновити всі налаштування варильної панелі в разі аварійного вимкнення.
Активація:
- Знову увімкніть варильну панель
- Натисніть впродовж 6 секунд

Блокування/розблокування варильної панелі
Дозволяє заблокувати налаштування варильної панелі, щоб запобігти випадковому втручанню, залишивши функції, які вже були встановлені, активними. Для деактивації повторіть операцію.

Індикатор розташування конфорки
Конфорки можуть працювати в комбінації, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності.
Передня основна і задня вторинна конфорка.
Щоб активувати функцію Міст: одночасно торкніться 2 панелі, і засвітиться символ .
З панеллю вибору основної конфорки можна вибрати рівень потужності.
Для деактивації функції мосту просто повторіть ту ж процедуру активації

Вибір конфорки
Збільшення/зменшення рівня потужності
Додаткова функція живлення, яка залишається активною протягом 10 хвилин, після чого температура повертається до раніше встановленого значення.
– Натисніть і прокрутіть панель вибору і активуйте підсилення потужності («бустер»).
Рівень підсилення потужності відображається на дисплеї обраної конфорки з символом P.

Активація менеджера температури. На дисплеї відобразиться повідомлення U.

Готування / заощадження тепла при 42°C

Готування / заощадження тепла при 74°C

Готування / заощадження тепла при 92°C

Зона мосту між двома конфорками активована

Підсилення потужності («бустер») активовано

ВАШ ПРИЛАД

Принцип роботи індукційних варильних поверхонь

Функціонування індукційних варильних поверхонь значною мірою відрізняється від традиційних варильних поверхонь чи кухонних плит. Котушка індуктивності під склокерамічним покриттям створює магнітне поле, яке швидко змінюється й безпосередньо нагріває намагнічуване дно кухонного посуду. Склокерамічну поверхню нагріває лише гарячий посуд. Коли ви знімаєте посуд із конфорки, електричне живлення негайно вимикається.

Виявлення посуду

Кожну конфорку устатковано детектором посуду. Детектор посуду розпізнає посуд із намагнічуваним дном, сумісний з індукційними варильними поверхнями.
Якщо під час роботи приладу зняти посуд або поставити непридатний посуд, на екрані поряд зі шкальним індикатором бліматиме значок ⊍.
Якщо протягом часу виявлення посуду (10 секунд) не поставити посуд на варильну поверхню:

- конфорка автоматично вимкнеться через 10 секунд;
- на індикаторі кожної конфорки з'являється значок ⊍.

Посуд

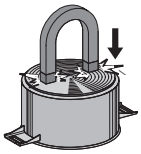
Придатний посуд
Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні підійде виключно посуд із дном, яке повністю може бути намагнічене.
Намагнічування має охоплювати всю площу дна посуду.

Посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь
На індукційній варильній поверхні можна гріти посуд із намагнічуваного металу з достатньо великим дном.

Придатний посуд:
- ✓ Емальований сталевий посуд із товстим дном.
- ✓ Чавунний посуд з емальованим дном.
- ✓ Кухонний посуд із багатошарової нержавіючої сталі, феритної нержавіючої сталі та алюмінію зі спеціальним дном.

Непридатний посуд:
- ✓ Посуд із міді, нержавіючої сталі, алюмінію, вогнестійкого скла, деревини, кераміки й теракоти.

▶ Щоб з'ясувати придатність посуду, піднесіть до його дна магніт: якщо його притягне, посуд сумісний з індукційними варильними поверхнями. Якщо у вас немає магніту, можна налити в посуд невелику кількість води, поставити його на конфорку й увімкнути її. Якщо на екрані з'явився символ ⊍, це означає, що посуд не підходить.



Примітка: використовуйте тільки посуд з повністю рівним дном, придатний для індукційних конфорок. У разі використання посуду з нерівним дном ефективність нагрівання може знизитися, а детектор може не розпізнати посуд на конфорці.

Шум під час готування
Під час готування їжі посуд може шуміти.
Це не свідчить про яку-небудь несправність, а також жодним чином не впливає на роботу приладу.
Шум залежить від використовуваного посуду. Якщо шум значною мірою відволікає вас, спробуйте замінити посуд.

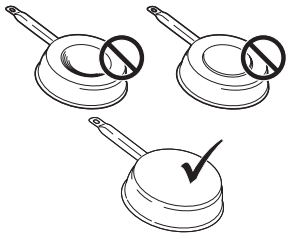
Рекомендації із заощадження електроенергії

▶ Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки.



▶ Купуючи посуд, перевірте, який діаметр зазначено: верху чи дна (діаметр верху майже завжди більший за діаметр дна).

- Якщо йдеться про страви, що потребують тривалого готування, ви можете заощадити час і електроенергію, використовуючи скороварку, яка ще й допомагає зберігати вітаміни в продуктах.
- Слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо рідини, оскільки в іншому випадку її перегрів може призвести до пошкодження як скороварки,
так і конфорки.
- Якщо можливо, завжди накривайте посуд відповідною кришкою.
- Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості продуктів. Використання великого та напівпорожнього посуду призводить до зайвих витрат електроенергії.



Зона варіння	Нижня сторона посуду		Примітка
	Мін. Ø (рекомендовано)	Макс. Ø (рекомендовано)	
184 мм × 220 мм (одинарна)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (подвійна)	110 мм	245 мм	з функцією з'єднування

Нормальний робочий шум варильної поверхні
Індукційна технологія ґрунтується на створенні електромагнітних полів. Вони можуть нагрівати безпосередньо дно посуду. Під час користування каструлями й сковорідками можуть виникати різні шуми або вібрації залежно від технології виробництва цього посуду.
Ці шуми можна описати так:

Низьке гудіння (як у трансформаторі)
Цей шум виникає під час готування на високому рівні нагрівання. Його зумовлює кількість енергії, що передається від варильної поверхні до посуду. Шум припиняється або стихає в разі зниження рівня нагрівання.

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

Потріскування
Цей шум виникає, якщо посуд складається із шарів різних матеріалів. Його зумовлюють вібрації поверхонь у місцях контакту різних матеріалів. Цей шум виникає в посуді, він може бути різним залежно від кількості продуктів і способу готування їжі.

Гучне свистіння
Цей шум виникає в разі нагрівання посуду із шарів різних матеріалів на максимальній потужності одразу на двох конфорках. Шум припиняється або стихає
в разі зниження рівня нагрівання.

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

Ритмічні звуки, схожі на цокання годинника
Цей шум виникає тільки під час роботи щонайменше трьох конфорок і зникає або слабшає в разі вимкнення деяких із них.
Наведені вище шуми – це нормальна складова описаної індукційної технології, їх не потрібно вважати за несправності.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вмикання приладу

▶ Щоб увімкнути прилад, натисніть та утримуйте (⏻) протягом однієї секунди.
- ■ **«0»** блиматиме на всіх екранах з рівнями потужності.
- ■ Якщо протягом 10 секунд не вводити жодні налаштування, прилад вимкнеться з міркувань безпеки.

Вибір зони варіння

▶ Натисніть **«0»** біля повзунка гістограми зони варіння та потягніть за нього, щоб задати рівень потужності.

Рівні потужності

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

Рівень температури

Рівень температури	Спосіб приготування	Для чого використовується
≀	Розтоплення	Розтоплення масла, шоколаду чи меду при температурі близько 42° C
≀≀	Підігрівання	Соуси, збереження готовності страв до сервірування при температурі близько 74° C
≀≀≀	Повільне приготування	Зберігає готові страви теплими при температурі близько 92° C

Вимкнення зони варіння

▶ Торкніться **«0»** на гістограмі.
- ■ Якщо протягом 10 секунд не вводити жодні налаштування, а також якщо всі інші зони варіння вимкнено, прилад вимкнеться.

Вимкнення варильної поверхні

▶ Торкніться (⏻) на кілька секунд, щоб вимкнути варильну поверхню.
- ■ Якщо протягом 10 секунд не вводити жодні налаштування на екрані, а також якщо всі інші зони варіння вимкнено, прилад вимкнеться.

Індикатор залишкового тепла

Після того, як конфорка вимкнулася і все ще гаряча, на панелі починає світитись індикатор **«H»** доти, доки існує небезпека опіку.

Налаштування розморожування, підігрівання та повільного приготування

Із функцією розморожування можна розморожувати страви, а також м'яко розтоплювати масло, шоколад або мед. Налаштування підігрівання зберігає готові страви теплими при температурі близько 74° C. Налаштування повільного приготування зберігає готові страви теплими при температурі близько 92° C. Із налаштуванням повільного приготування можна готувати страви при низьких температурах, аби зберегти їхню харчову цінність.

- ▶ Виберіть зону варіння, натиснувши **«0»** біля гістограми зони приготування.
- ▶ Натисніть ⊞ один раз.
- ▶ Щоб вибрати налаштування топлення (розморожування), натисніть ⊞ ще раз.
  - ■ З'явиться значок ≀ .
- ▶ Щоб вибрати налаштування підігрівання, натисніть ⊞ ще раз.
  - ■ З'явиться значок ≀≀ .
- ▶ Щоб вибрати налаштування повільного приготування, натисніть ⊞ ще раз.
  - ■ З'явиться значок ≀≀≀.

Налаштування PowerPlus

Усі зони варіння оснащено підсилювачами PowerPlus.
Після вмикання PowerPlus вибрана зона варіння працюватиме з надвисокою потужністю протягом 10 хвилин. Наприклад, PowerPlus можна використовувати для швидкого нагрівання великої кількості води.

- ▶ Потягніть гістограму вгору, поки на екрані не з'явиться позначка **«P»**.
- ▶ Щоб завершити роботу функції PowerPlus, потягніть гістограму донизу до бажаного рівня потужності.

Таймер

Якщо встановлено таймер, зона варіння вимкнеться по завершенні заданого часу від 1 хвилини до 1 години 59 хвилин.

Налаштування таймера

- ✓ Варильну поверхню увімкнено.
- ✓ Вибрано зону варіння.
- ▶ Натисніть кнопку ◷.
  - ■ **«_00»** блиматиме посередині екрана.
- ▶ Торкніться ⊕, щоб збільшити тривалість таймера; торкніться ⊖ для зменшення часу.

При першому натисненні ⊕ на екрані загориться цифра **«1»**.

Зміна значення таймера

- ✓ Таймер задано.
- ▶ Натисніть на активній зоні варіння з таймером, значення якого слід змінити.
- ▶ Натисніть кнопку ◷.
- ▶ Змініть тривалість таймера за допомогою ⊕ і ⊖.

Функція з'єднування

Завдяки функції з'єднування можна вмикати дві зони варіння одночасно для їхнього регулювання.

- ▶ Натисніть на гістограми двох зон варіння.
  - ■ На екрані біля двох зон з'являться значки ∩ з одного боку та ∩ – з іншого.

Якщо на момент активації функції з'єднування одна із зон варіння вже працює, рівень потужності та час роботи цієї зони нагрівання буде встановлено для обох зон. Якщо обидві зони варіння вже запущено, значення часу на екранах рівня потужності буде скинуто.
Якщо неможливо використати функцію мосту, налаштуйте збільшення швидкості.

Блокування від дітей

- ✓ Прилад увімкнено.
- ▶ Торкайтеся ⏸ і ◷ одночасно протягом декількох секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.
  - ■ Тепер екран заблоковано. Коли екран буде вимкнено в цьому стані, функція блокування лишатиметься активною до наступного перезапуску варильної поверхні.
- ▶ Щоб деактивувати блокування для захисту дітей, натискайте ⏸ і ◷ одночасно протягом декількох секунд.

Функція швидкого нагрівання

Ця функція використовується для нагрівання посуду на максимальному рівні потужності перед продовженням готування на вибраному рівні. Період часу, протягом якого зона приготування залишається на максимальному рівні потужності, залежить від

встановленого цільового рівня для приготування. Див. табличку:

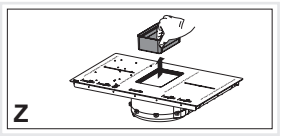
Рівень Потужність	Час
1	48 секунд
2	144 секунди
3	230 секунд
4	312 секунд
5	408 секунд
6	120 секунд
7	168 секунд
8	216 секунд
9	недоступно
P	недоступно

Для вмикання, коли посуд встановлений на варильну поверхню і зона приготування вибрана, натисніть й утримуйте протягом 3 секунд вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності. На дисплеї відповідної зони відображається «A».
Рівень для приготування дозволяється збільшувати, проте якщо його зменшити, дія цієї функції припиняється.
Цю функцію також можна вимкнути натисканням та утримуванням протягом 3 секунд кнопки відповідної зони приготування.

Модель	FMY 839 HI 2.0
Макс. загальна потужність	7,545 кВт

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Фільтр з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів можна регенерувати. Дотримуйтесь інструкцій, наданих на самому комплекті, як щодо методу регенерації, так і щодо періоду заміни.
Жирові фільтри **Z:** Фільтри необхідно очищувати кожні 2 місяці роботи або частіше при особливо інтенсивному використанні, і їх можна мити в посудомийній машині. Не промивайте решітки у посудомийній машині.



Загальні рекомендації

- ▷ У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- ▷ Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, на функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.

Очищення приладу

- ▷ Аби попередити припікання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання.
- ▷ Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Наша компанія рекомендує користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- ▷ Видаліть в'їдливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- ▷ Видаліть залишки солодких страв, наприклад мармеладу, що витік з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- ▷ Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- ▷ Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки плита ще не охолола остаточно. Знову протріть прилад вологою тканиною.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Коди помилок

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Усунення
R 03 и непрекъснат звуков сигнал	Сенсор не виходить з активованого стану; за 10 с сенсорна панель вимкнеться	На скляному покритті сенсорної панелі вода або посуд	Очистьте панель керування, приберіть предмети із сенсорів.
ER 20	Флеш-пам'ять – помилка сенсорної панелі	Сенсорна панель вийшла з ладу	Замініть сенсорну панель
ER 22	Відсутність реакції на натискання кнопок; за 3,5–7,5 с інтерфейс вимкнеться	Коротке замикання або розмикання електричного кола в зоні сенсорних кнопок	Замініть сенсорну панель
ER 31	Неправильні конфігураційні дані або розбіжності між генератором і сенсорною панеллю	Потрібно заново настроїти індукційний генератор	Нове настроювання (у сервісному меню)
ER 36	Хибне значення сигналу від термістора NTC сенсорної панелі; інтерфейс вимикається	Коротке замикання або розмикання електричного кола термістора NTC	Замініть сенсорну панель
ER 47	Помилка зв'язку між сенсорною панеллю та індукційним модулем	Помилка або повна відсутність зв'язку по шині LIN! (підпорядкований модуль не відповідає на запит головного)	Кабель неправильно підключено або пошкоджено.
U 400	Неперервний звуковий сигнал Зависока напруга джерела електроенергії на вході	Варильну поверхню приєднано неправильно	Правильне приєднання приладу до джерела електричного живлення
E/2	Зависока температура індукційного елемента	Варильну поверхню перевантажено, або нагрівається порожній посуд	Дайте системі охолонути.
E/A	Помилка силової плати	Відмова компонента	Замініть силову плату
E/6	Помилка силової плати	Помилка джерела живлення на блоці живлення	1. Перевірте електромонтаж 2. Перевірте вхідний мережевий фільтр 3. Замініть силову плату
E/8	Неправильна частота обертання вентилятора	Помилка лівого чи правого вентилятора	Заблоковано витяжний отвір, напр. с хартия Замініть несправний вентилятор
E/9	Вийшов із ладу сенсор температури на індукторі		Замініть індуктор; замініть силову плату

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

▷ Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.

▷ Заміняти пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

▶ Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:
- тип несправності
- модель приладу (Art. / Cod.)
- серійний номер (S. N.)

Ці відомості зазначено на паспортній табличці. Зазначену табличку прикріплено з нижнього боку.

УТИЛІЗАЦІЯ

▷ Символ  на виробі або на упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його необхідно направити у відповідний пункт збору для повторної переробки електричного й електронного обладнання. Забезпечивши належну утилізацію продукту, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом. Щоб отримати докладнішу інформацію щодо утилізації цього виробу, зверніться до місцевих органів влади, служби вивезення та утилізації відходів або в магазин, у якому придбано цей виріб.

▷ Пристрій відповідає Директиві 2012/19/ЄС стосовно зменшення небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.

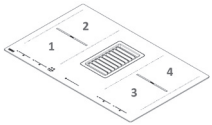
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Ідентифікація виробу
Тип: 4300
Модель: FMY 839 HI 2.0

▶ Див. табличку з характеристиками пристрою, яку прикріплено з нижнього боку виробу.
▶ Виробник постійно дбає про вдосконалення своєї продукції. Через це текст і зображення в цьому посібнику можуть змінюватися без попередження.

Докладніші технічні дані можна отримати на сайті:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Гнучка зона варіння 1 + 2 З'єднана
3,4 Гнучка зона варіння 3 + 4 З'єднана

Параметр	Значення	Розміри (мм)
Робочі розміри	-	830 × 520 (Ш x Г)
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Значення потужності нагрівальних та робочих елементів		
Зона варіння 1,2,3,4	2100 Вт підсилювач потужності: 3700 Вт	230 x 210
Гнучка зона варіння 1 + 2, 3 + 4	3700 Вт	460 x 210

Параметр	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Вага приладу	M	26 / 19	кг
Кількість зон варіння		4	
Джерело тепла		індукційна спіраль	

УКАЗАТЕЛЬ

Информация о руководстве	67
Информация по безопасности	67
Электрическое соединение	75
Обзор	76
Ваш прибор	80
Эксплуатация	82
Очистка и уход	84
Поиск и устранение неисправностей	85
Техническое обслуживание и ремонт	86
Утилизация	86
Технические данные	87

ИНФОРМАЦИЯ О РУКОВОДСТВЕ

Настоящие инструкции по эксплуатации относятся к нескольким моделям вытяжки. Поэтому возможно, что некоторые описанные ниже характеристики и функции отсутствуют в приобретенной вами модели.

- ▶ Необходимо внимательно прочитать инструкции по эксплуатации, прежде чем приступать к использованию прибора.
- ▶ Аккуратно храните инструкции по эксплуатации.
- ▶ Пользуйтесь описанным в настоящих инструкциях прибором только в соответствии с предусмотренным применением.

Символ	Значение
⚠	Предупреждение об опасности. Предупреждение об опасности повреждения.
▷	Безопасные действия и меры предосторожности во избежание повреждений и убытков.
▶	Действие. Указывает на необходимость выполнения данного действия.
■	Результат. Результат одного или нескольких действий.
X	Условие, которое должно быть соблюдено, прежде чем будет предпринято следующее действие.

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ⓘ В целях собственной безопасности и для правильной эксплуатации прибора внимательно прочитайте настоящее руководство, прежде чем приступить к его установке и использованию. Данные инструкции должны всегда храниться вместе с прибором, даже в случае вашего переезда или его продажи.

Пользователи должны хорошо знать принцип действия прибора и его характеристики безопасности.
Индукционные системы варочных панелей соответствуют положениям нормативных правил по электромагнитной совместимости (EMC) и директивы по воздействию электромагнитных полей

(EMF) и не создают помех для других электронных приборов. Носители электрокардиостимуляторов и других имплантируемых электронных устройств должны проконсультироваться с лечащим врачом или с производителем имплантированного устройства для оценки его устойчивости к помехам.

⚠ Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом. Прежде чем подключать прибор к электрической сети, прочитайте раздел ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.

В приборах, оснащенных кабелем питания, положение контактных зажимов или участок проводников между анкерным креплением кабеля и зажимами должно быть рассчитано так, чтобы напряжение проходило через проводники электрического тока до попадания его на заземляющий проводник в случае выпадения кабеля из анкерного зажима.

- ▷ Производитель не несет ответственность за повреждения, возникающие в результате неправильной или ненадлежащей установки прибора.
- ▷ Проверьте соответствие напряжения сети указанному на паспортной табличке, закрепленной внутри прибора.
- ▷ В стационарные электрические соединения должны быть встроены разъединители, предусмотренные действующими законами.
- ▷ Для приборов класса I следует проверить, чтобы электрическая проводка в доме гарантировала необходимое заземление.
- ▷ Соедините вытяжку с дымоходом трубой соответствующего

диаметра. Смотри параметры приобретаемых принадлежностей, указанные в руководстве по установке прибора (минимальный диаметр круглых труб 120 мм). Выпускная труба должна быть по возможности короткой.

- ▷ Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
- ▷ Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
- ▷ Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
- ▷ Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов. При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар с тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.
- ▷ Воздух не должен выводится в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
- ▷ В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен изготовителем вытяжки, официальным сервисным центром или квалифицированным мастером, чтобы предупредить

возникновение опасных ситуаций.

- ▷ Электрическая вилка прибора должна быть вставлена в розетку, соответствующую действующим нормативным требованиям и расположенную в доступном месте.
- ▷ Необходимо внимательно соблюдать правила местных учреждений, устанавливающие технические требования и меры безопасности для систем отведения дыма.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** прежде чем приступить к установке прибора, снимите с него защитную пленку.

- ▷ Используйте только винты и мелкие комплектующие, прилагаемые к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** невыполнение установки винтов и крепежных деталей, предусмотренных данными инструкциями, может стать причиной возникновения опасных ситуаций поражения электрическим током.

- ▷ Не рекомендуется смотреть прямо на освещение через оптические приборы (бинокли, увеличительные стекла и т. д.).
- ▷ Дети не должны выполнять очистку и повседневное обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- ▷ Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- ▷ Запрещается пользоваться прибором лицам (а также детям) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и не имеющим соответствующего опыта и знаний без присмотра и предварительного обучения правилам эксплуатации со стороны ответственного за их безопасность лица.
- ▷ Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица

с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не имеющие необходимого опыта и знаний, но только под присмотром ответственных лиц и при условии, что они обучены правилам безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с ним риски. Запрещается детям играть с прибором.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время использования прибор и его доступные части сильно нагреваются.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, за исключением ситуаций, когда они постоянно находятся под присмотром.

- ▷ Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возникновения пожара). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.
- ▷ Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или другом топливе (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** в случае повреждения поверхности прибора его следует выключить во избежание опасности поражения электрическими разрядами.
- ▷ Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.
- ▷ Запрещается касаться прибора мокрыми частями тела.

- ▷ Не чистите изделие пароочистителями.
- ▷ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреваться.
- ▷ После использования прибора выключите элемент варочной панели соответствующим устройством управления и не доверяйте показаниям детектора присутствия кастрюли.
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** готовка без присмотра с использованием жира и масла может быть опасной и привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите прибор и заглушите пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** за процессом приготовления пищи следует следить. Короткие процессы готовки должны постоянно находиться под контролем.
- ▷ Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- ▷ **ВНИМАНИЕ:** опасность возникновения пожара. Не кладите никакие предметы на варочные поверхности.
- ▷ Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с помощью выключателя с разведением контактов (3 мм), который обеспечивает полное отключение тока в условиях III категории перенапряжения.
- ▷ Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных агентов (дождь, солнце).

▷ Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям изготовителя.

Требования к мебели

▷ Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.

▷ В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.

▷ При монтаже встраиваемых приборов различные комплектующие (пластмассы и фанерованная древесина) должны устанавливаться на теплостойкий клей (мин. 100 °C): использование несоответствующих материалов и клея может привести к их деформации и отсоединению.

▷ В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.

▷ Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стала за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.

▷ Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от

навесных шкафов в случае их наличия).

▷ Чтобы предупредить просачивание жидкостей между рамой варочной панели и рабочим столом, перед установкой прибора следует проложить вдоль всей внешней кромки варочной панели клеевое уплотнение, прилагаемое в комплекте.

Правильная эксплуатация прибора

▷ Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.

▷ Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.

▷ При готовке во фритюрнице постоянно следите за ее работой: сильно нагретое масло может воспламениться.

▷ Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.

▷ Не следует устанавливать прибор за декоративной дверью, так как она может нагреваться.

▷ Во избежание повреждений прибора запрещается на него залезать.

▷ Чтобы не повредить силиконовую прокладку, не ставьте горячие кастрюли и сковороды на раму.

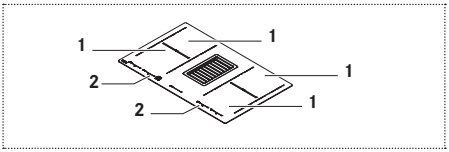
▷ Не рекомендуется резать и обрабатывать продукты на стеклокерамической поверхности, а также не следует на нее ронять твердые предметы. Не двигайте сковороды и кастрюли по стеклокерамической поверхности.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- ▷ Электрические соединения прибора должны быть выполнены техническим специалистом.
- ▷ В данном приборе предусмотрено соединение в звезду “Y”, что требует наличия нейтрального провода. Кабель питания должен иметь характеристики не ниже типа H05VV-F. ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ соединение: минимальное сечение проводов 2,5 мм². Внешний диаметр кабеля питания: мин. 7 мм – макс. 15 мм.
- ▷ Соединительные клеммы находятся под крышкой соединительной коробки.
- ▷ Проверьте, чтобы характеристики электрической проводки в доме (напряжение, максимальная мощность и ток) были совместимы с электрическими параметрами прибора.
- ▷ Соедините прибор как показано на схеме (в соответствии с требованиями к сетевому напряжению действующих в стране установки нормативных документов).
- ▷ Рекомендуется использовать кабель питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм². В случае использования кабеля питания H05V2V2-F 5 x 2,5 мм² придерживайтесь следующих инструкций: для трехфазного соединения разделите 2 провода и снимите синюю оплетку с серых проводов.

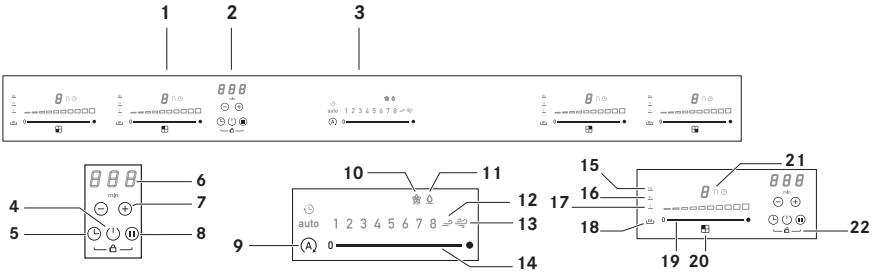
ОБЗОР

FMY 839 HI 2.0 – 4-зонная варочная панель со встроенной вытяжкой



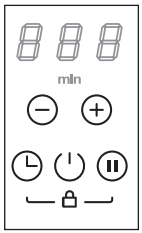
1 Зона варки
2 Панель управления

Кнопки и элементы экрана



1 Панель управления приготовлением
2 Панель управления ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели/вытяжки
3 Панель управления вентилятора вытяжки
4 ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели/вытяжки
5 Таймер включения
6 Дисплей таймера
7 Увеличение / уменьшение таймера
8 Stop&Go / Повторный запуск
9 Автоматический режим
10 Угольный фильтр (фильтр запахов)
11 Сигнализация жироулавливающего фильтра
12 Скорость ИНТЕНСИВНАЯ 1
13 Скорость ИНТЕНСИВНАЯ 2
14 Выбор скорости вентилятора вытяжки
15 Приготовление / сохранение тепла при 92°C
16 Приготовление / сохранение тепла при 74°C
17 Приготовление / сохранение тепла при 42°C
18 Менеджер температуры
19 Выбор варочной зоны / уровня мощности
20 Положение варочной зоны
21 Варочные зоны моста
22 Блокировка / разблокировка варочной панели

Элементы дисплея и кнопки ВКЛ/ВЫКЛ панели управления варочной панели



	ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели/вытяжки Нажмите ВКЛ. Нажмите повторно для переключения на ВЫКЛ.
⏻	По умолчанию при включении варочной панели / вытяжки вытяжка находится в автоматическом режиме, и светодиод Ⓐ загорается. – Прикоснитесь (нажмите) к панели управления, чтобы отключить автоматический режим и эксплуатировать вентилятор вытяжки в ручном режиме. Светодиод Ⓐ погаснет.
🕒	**Таймер включения** – Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд. Вытяжка переключится на задержку запуска с предустановленным таймером на 15 минут. Светодиод индикатора задержки на вытяжке загорится 🕒. – Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд повторно для отключения задержки. Когда таймер завершит обратный отсчет, раздастся звуковой сигнал (в течение 2 минут с прекращением при нажатии кнопки Вкл/Выкл), пока дисплей 🕒 не выключится. Обратный отсчет не отображается, визуальной обратной связью служит светодиод 🕒.
⏯	**Stop&Go / Повторный запуск**
⊖ ⊕	**Увеличить / уменьшить время таймера для варочной зоны** – Нажмите и удерживайте для сброса жироулавливающего фильтра – Нажмите и удерживайте для сброса угольного фильтра запахов
🕒 + ⏯	**Блокировка кнопок:** одновременно прикоснитесь к удерживайте несколько секунд

Элементы дисплея и кнопки панели управления вытяжки



0 ——●

Выбор скорости вентилятора вытяжки
Увеличение/уменьшение скорости (мощности) вытяжки

Активация/деактивация автоматической функции
(по умолчанию активен автоматический режим).
Если пользователь прикасается (нажимает) к панели управления вытяжки, он отключает автоматический режим и переходит к эксплуатации вентилятора вытяжки в ручном режиме.
Для повторной активации автоматического режима нужно нажать кнопку Ⓐ, и светодиод **auto** загорится, указывая на работу вытяжки в этом режиме.

Ⓐ

По умолчанию вытяжка находится в режиме отведения.
Активация угольного фильтра
- Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку Ⓐ на вытяжке при первом включении.

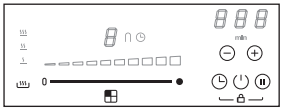
Начиная с этого времени, светящаяся пиктограмма будет указывать на необходимость обслуживания угольного фильтра (фильтра запахов) ❀.
Сигнализация жироулавливающего фильтра с помощью светодиода ⌓ всегда включена.

Сброс индикатора насыщения фильтра запахов с активированным углем
После обслуживания фильтров:
- Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку ⊖ – Светодиод жироулавливающего фильтра погаснет, и отсчет начнется снова.
- Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку ⊕ – Светодиод фильтра запахов погаснет, и отсчет начнется снова.

Установка скорости ИНТЕНСИВНЫЙ 1
Этот режим длится 10 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к заданной ранее скорости.

Установка скорости ИНТЕНСИВНЫЙ 2
Этот режим длится 5 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к заданной ранее скорости.

Элементы дисплея и кнопки панели управления приготовлением



ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели/вытяжки
Нажмите ВКЛ. Нажмите повторно для переключения на ВЫКЛ.

Выберите варочную зону для установки независимого таймера.

Речь идет об обратном отсчете, который можно задавать для каждой варочной зоны, в том числе одновременно.
По истечении заданного времени варочная зона автоматически отключится, о чем будет сообщено посредством звукового сигнала.
Активация / регулирование таймера варочной панели:
- Несколько раз нажмите кнопку для выбора включаемой варочной зоны.

Соответствующая пиктограмма на варочной зоне загорится.
После выбора нужной варочной зоны отрегулируйте таймер:
- Нажимайте для увеличения периода до автоматического выключения
- Нажимайте для уменьшения периода до автоматического выключения

Установка времени (плюс / минус)

Stop&Go / Повторный запуск
Эта функция позволяет приостановить / перезапустить любую активную функцию на варочной панели, уменьшив мощность приготовления до нуля. Нажмите для активации, повторно нажмите и полностью сдвиньте указанный ползунок слева направо для отключения.
Примечание: Если через 10 минут функция приостановки не будет деактивирована, варочная панель автоматически отключится.

Эта функция позволяет восстановить все настройки варочной панели после случайного выключения.
Активация:
- Повторное включение варочной панели
- Нажмите в течение 6 секунд

Блокировка / разблокировка варочной панели
Позволяет заблокировать настройки варочной панели для предотвращения случайного вмешательства, оставив только уже активированные функции. Чтобы выключить функцию, повторите ту же процедуру.

Индикатор положения варочной зоны
Варочные зоны можно объединять, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Передняя основная и задняя вспомогательная варочная зона. Для активации функции моста: одновременно прикоснитесь к 2 панелям, символ загорится.
Панель выбора основной зоны позволяет выставить уровень мощности.
Чтобы выключить функцию моста, просто повторите процедуру активации

Выбор варочной зоны
Повышение / снижение уровня мощности
Дополнительная функция мощности, остающаяся активной в течение 10 минут, после чего температура возвращается к ранее установленному значению.
Прикоснитесь и прокрутите панель выбора, активируйте Power Booster.
Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны символом P.

Активация функции Temperature Manager. На дисплее отображается .

Приготовление / подогрев до 42°C

Приготовление / подогрев до 74°C

Приготовление / подогрев до 92°C

Зона моста между двумя варочными зонами активирована

Функция Power Booster активирована

ВАШ ПРИБОР

Принцип работы индукционных варочных поверхностей

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

Обнаружение посуды

Каждая зона варки оснащена системой обнаружения посуды. Система обнаружения посуды распознает кухонную посуду с намагничиваемым дном, подходящую для использования с индукционными варочными поверхностями.
Если в момент работы прибора снять кухонную посуду либо же если поставить неподходящую посуду, на экране рядом с гистограммой начнет мигать значок U.
Если в течение времени обнаружения посуды (10 секунд) не поставить кухонную посуду на зону варки:

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

Кухонная посуда

Подходящая кухонная посуда
Для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности подходит исключительно кухонная посуда с полностью намагничиваемым дном. Магнит должен прилегать к каждой точке по всей площади кухонной посуды.

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

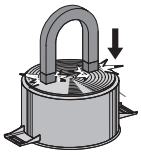
Подходящая кухонная посуда:

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

Неподходящая кухонная посуда:

- ✓ Медная посуда, посуда из нержавеющей стали, алюминиевая посуда, посуда из огнестойкого стекла, деревянная, керамическая и глиняная посуда.

▶ Чтобы определить, подходит ли посуда для готовки на индукционной плите, поднесите магнит к дну: если магнит притягивается, посуда подходит для готовки на индукционной плите. Если магнит отсутствует, можно налить немного воды в посуду, поставить ее на зону варки и включить. Если символ U отображается на дисплее, это означает, что посуда не подходит для готовки на индукционной плите.



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

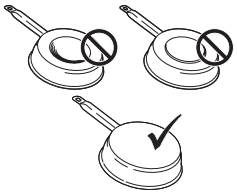
Шум при готовке
В процессе готовки кухонная посуда может издавать шум. Это не свидетельствует о какой-либо неисправности, а также никоим образом не влияет на работу прибора.
Уровень шума зависит от использующейся кухонной посуды. Если шум заметно отвлекает вас, попробуйте заменить кухонную посуду.

Совет по энергосбережению

▶ Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру зоны варки.



- При покупке посуды проверьте, соответствует ли указанный диаметр диаметру дна или верха посуды, поскольку верх посуды почти всегда шире дна.
- При продолжительном приготовлении можно сэкономить время и электроэнергию, используя скороварку, которая также позволяет сохранить витамины в пище.
- Убедитесь, что в скороварке достаточно воды, поскольку, если воды недостаточно, и скороварка перегревается, это может привести к повреждению скороварки и зоны варки.
- По возможности всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Выбирайте посуду, подходящую для количества приготавливаемой пищи. Большая полупустая посуда означает лишний расход электроэнергии.



Зона варки	Нижняя сторона посуды		Примечание
	Мін. Ø (рекомендуемое значение)	Макс. Ø (рекомендуемое значение)	
184 мм × 220 мм (одинарная)	145 мм	180 мм	
380 мм × 220 мм (двойная)	110 мм	245 мм	с функцией связывания

Шумы варочной поверхности в нормальном режиме эксплуатации
Индукционная технология основана на создании электромагнитных полей. Они могут генерировать тепло непосредственно на дне посуды. Кастрюли и сковороды могут производить шум и вибрации в зависимости от способа изготовления.
Эти шумы описаны ниже:

Низкое гудение (как у трансформатора)
Этот шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева. Он основывается на количестве энергии, передаваемой варочной панелью посуде. Шум прекращается или становится тише при уменьшении уровня нагрева.

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

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

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение прибора

▶ Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте ⏻ в течение одной секунды.
- ■ **«0»** будет мигать на всех экранах уровня мощности.
- ■ Если в течение 10 секунд не вводить какие-либо настройки, прибор отключится из соображений безопасности.

Выбор зоны варки

▶ Нажмите **«0»** возле ползунка гистограммы зоны варки и потяните за него, чтобы задать уровень мощности.

Уровни мощности

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

Уровень температуры

Уровень температуры	Способ приготовления	Для чего используется
	Растапливание	Растапливание масла, шоколада или меда при температуре около 42° C
	Подогрев	Соусы, сохранение готовности блюд к сервировке при температуре около 74° C
	Медленное приготовление	Сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 92° C

Выключение зоны варки

▶ Коснитесь **«0»** на гистограмме.
- ■ Если в течение 10 секунд не вводить какие-либо настройки, а также если прочие зоны варки выключены, прибор выключится.

Выключение варочной поверхности

▶ Коснитесь ⏻ на несколько секунд, чтобы выключить варочную поверхность.
- ■ Если в течение 10 секунд не вводить на экране какие-либо настройки, а также если все прочие зоны варки выключены, прибор выключится.

Индикатор остаточного тепла

После того, как варочная зона будет выключена, но еще остается горячей, на панели продолжает гореть символ **«H»**, указывающий на существующую опасность ожога.

Настройка размораживания, подогрева и медленного приготовления

Благодаря функции размораживания можно размораживать блюда, а также мягко растапливать масло, шоколад или мед. Настройка подогрева сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 74° C.
Настройка медленного приготовления сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 92° C. С настройкой медленного приготовления можно готовить блюда при низких температурах, не снижая их пищевой ценности.

- ▶ Выберите зону варки, нажав «0» возле гистограммы зоны варки.
- ▶ Нажмите ⊞ один раз.
- ▶ Чтобы выбрать настройку растапливания (размораживания), нажмите ⊞ еще раз.
  - ■ Появится значок ≀ .
- ▶ Чтобы выбрать настройку подогрева, нажмите ⊞ еще раз.
  - ■ Появится значок ≀≀ .
- ▶ Чтобы выбрать настройку медленного приготовления, нажмите ⊞ еще раз.
  - ■ Появится значок ≀≀≀.

Настройка PowerPlus

Все зоны варки оснащены усилителями PowerPlus. После включения PowerPlus выбранная зона варки будет работать со сверхвысокой мощностью в течение 10 минут. К примеру, PowerPlus можно использовать для быстрого нагрева большого количества воды.

- ▶ Потяните гистограмму вверх, пока на экране не появится обозначение **«P»**.
- ▶ Чтобы завершить работу функции PowerPlus, потяните гистограмму вниз до желаемого уровня мощности.

Timer (Таймер)

Если установлен таймер, зона варки выключится по прошествии заданного времени от 1 минуты до 1 часа 59 минут.

Настройка таймера

- ✓ Варочная поверхность включена.
- ✓ Выбрана зона варки.
- ▶ Нажмите ◷.
  - ■ **«00»** начнет мигать посередине экрана.
- ▶ Коснитесь ⊕, чтобы увеличить длительность таймера; коснитесь ⊖ для уменьшения времени.

При первом нажатии ⊕ на экране загорится цифра **«1»**.

Изменение значения таймера

- ✓ Таймер задан.
- ▶ Нажмите на активной зоне варки с таймером, значение которого необходимо изменить.
- ▶ Нажмите ◷.
- ▶ Измените длительность таймера с помощью ⊕ и ⊖.

Функция связывания

Благодаря функции связывания можно включать две зоны варки одновременно для их регулировки.

- ▶ Нажмите на гистограммы двух зон варки.
  - ■ На экране возле двух зон появятся значки ∩ с одной стороны и ∩– с другой.

Если на момент активации функции связывания одна из зон варки уже работает, значения уровня мощности и времени работы этой зоны варки будут установлены для обеих зон. Если обе зоны варки уже запущены, значения времени работы на экранах уровня мощности сбросятся.
Если функция моста невозможна, задайте скорость функции Boost.

Блокировка доступа детей

- ✓ Прибор включен.
- ▶ Одновременно прикоснитесь к ⏸ и ◷ удерживайте несколько секунд до подачи звукового сигнала.
  - ■ Теперь экран заблокирован. Когда экран выключен в указанном состоянии, функция блокировки будет активна до следующего перезапуска варочной поверхности.
- ▶ Для отключения защиты от детей нажмите ⏸ и ◷ одновременно и удерживайте в течение нескольких секунд.

Функция нагрева

Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:

Ур. мощности	Таймер
1	48 секунд
2	144 секунды
3	230 секунд
4	312 секунд
5	408 секунд
6	120 секунд
7	168 секунд
8	216 секунд
9	недоступно
P	недоступно

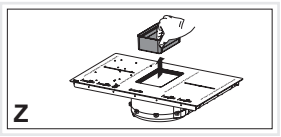
Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».

Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию.
Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.

Модель	FMY 839 HI 2.0
Макс. суммарная мощность	7,545 кВт

ОЧИСТКА И УХОД

Фильтр запахов с активированным углем допускает регенерацию. Выполняйте инструкции по способу регенерации и срокам замены, приложенные к набору.
Жироулавливающие фильтры **Z:** Фильтры необходимо очищать каждые два месяца работы или чаще в случае особо интенсивного использования; они допускают мойку в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине.



Общие рекомендации

- Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- Запрещается употреблять в пищу продукты, которые случайно упали или попали на функциональные или эстетические компоненты варочной поверхности.

Чистка прибора

- Чтобы не допустить пригорания остатков еды, чистите варочную поверхность после каждого использования.
- Для чистки прибора от ежедневной грязи пользуйтесь мягкой тканью или губкой, смоченной в воде с добавлением подходящего моющего средства. При пользовании моющими средствами выполняйте инструкции их производителей.
  Наша компания рекомендует использовать моющие средства с защитными свойствами.
- Удалите затвердевшую грязь, например остатки молока, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). При пользовании грязесъемниками следуйте инструкциям их производителей.
- Удалите остатки сладостей, например мармелада, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- Удалите расплавленный пластик с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- Вытрите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора для удаления накипи, например уксуса или лимонного сока, пока плита еще не окончательно остыла. Повторно протрите прибор влажной тканью.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Коды ошибок

Код ошибки	Описание	Вероятная причина ошибки	Способ устранения
ER 03 и постоянный звуковой сигнал	Постоянное включение датчика; сенсорная панель отключается через 10 с.	Вода или посуда на стекле над сенсорными датчиками управления	Очистите поверхность элементов управления, удалите посторонние предметы с датчиков.
ER 20	Флеш-память – ошибка сенсорной панели	Дефект сенсорной панели	Замените сенсорную панель
ER 22	Отсутствие реакции на нажатие кнопки, интерфейс пользователя отключается через 3,5-7,5 с	Короткое замыкание или обрыв цепи в области сенсорных элементов кнопки	Замените сенсорную панель
ER 31	Некорректные параметры конфигурации или несоответствие параметров генератора и сенсорной панели	Требуется заново настроить конфигурацию индукционного генератора	Новая конфигурация (сервисное меню)
ER 36	Неправильное значение термистора NTC для сенсорной панели; интерфейс пользователя отключается	Короткое замыкание или обрыв цепи термистора NTC	Замените сенсорную панель
ER 47	Ошибка связи между сенсорной панелью и индукционным модулем	Отсутствие или ошибка связи по шине LIN (ведомое устройство не отвечает на запрос ведущего)	Соединительный кабель подключен неправильно или поврежден.
U 400	Постоянный звуковой сигнал Слишком высокое напряжение источника энергии на входе	Некорректное подключение варочной панели	Выполните подключение надлежащим образом
E/2	Повышенная температура индукционного элемента	Перегрузка варочной панели или пустая посуда	Дайте системе остыть.
E/A	Ошибка платы питания	Отказ компонента	Замените плату питания
E/6	Ошибка платы питания	Ошибки электропитания на плате электропитания отсутствуют	1. Проверьте электрические соединения 2. Проверьте входной сетевой фильтр 3. Замените плату питания
E/8	Некорректная скорость вращения вентилятора	Ошибка левого или правого вентилятора	Вытяжка воздуха забита, например, бумагой, Замените дефектный вентилятор
E/9	Неисправный датчик температуры на индукторе		Замените индуктор; замените плату питания

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

▷ Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.

▷ Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ

▷ Символ  на продукте или на его упаковке показывает, что этот продукт нельзя утилизировать с бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

▷ Прибор соответствует требованиям Директивы 2012/19/EC в отношении сокращения доли опасных веществ, используемых в электрических и электронных приборах, и утилизации отходов.

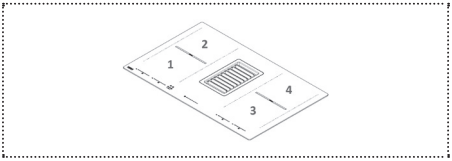
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификационные данные изделия
Тип: 4300
Модель: FMY 839 HI 2.0

▶ См. табличку технических данных, расположенную с нижней стороны изделия.
▶ Производитель непрерывно улучшает изделие. Поэтому текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут меняться без уведомления.

Более подробные технические данные доступны на веб-сайте:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Гибкая зона варки 1 + 2 Связанная:
3,4 Гибкая зона варки 3 + 4 Связанная:

Параметр	Значение	Размеры (мм)
Рабочие размеры	-	830 × 520 (Ш x Г)
Напряжение/частота электросети	22-240 В, 50 Гц, 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц	
Характеристики питания и нагревательного элемента		
Зона варки 1,2,3,4	2100 Вт усилитель мощности: 3700 Вт	230 x 210
Гибкая зона варки 1+2, 3+4	3700 Вт	460 x 210

Параметр	Символ	Значение	Единица измерения
Масса прибора	M	26 / 19	кг
Количество зон варки		4	
Источник тепла		индукционная спираль	

الفهرس

معلومات حول الكتّيب 89

معلومات حول السلامة 89

التوصيل الكهربائي 95

نظرة شاملة 96

الجهاز 100

التشغيل 102

التنظيف والصيانة 104

استكشاف الأخطاء وإصلاحها 105

الصيانة والإصلاح 106

عند التخلص من الجهاز 106

بيانات الفنية 107

معلومات حول الكتّيب

إرشادات التشغيل هذه صالحة لطرز مختلفة من الجهاز. لذلك من المحتمل ألا تتوفر بعض الميزات والوظائف الموضحة هنا في هذا الطراز الذي قمت بشراؤه.

◀ اقرأ إرشادات الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز.

◀ يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

◀ استخدم هذا الجهاز الموضح في تعليمات الاستخدام هذه فقط وفقًا الغرض الذي صنع من أجله.

رمز	المعنى
⚠	تحذير حول خطر. تحذير خطر حروق
◁	إجراءات السلامة والتحذيرات لتجنب الإصابة أو الضرر.
◀	الإجراء. يحدد الإجراءً الذي يتعين تنفيذه.
■	النتائج. نتيجة إجراء واحد أو أكثر.
X	وهي فرضيات يجب القيام بها قبل تنفيذ الإجراء التالي.

معلومات حول السلامة

ⓘ حرصًا على سلامتك ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة الكتيب باهتمام قبل القيام بتركيب وتشغيل الجهاز. احتفظ دائمًا بهذه التعليمات مع الجهاز حتى عند نقله أو بيعه. يجب على المستخدم أن يعرف بالكامل مميزات التشغيل والسلامة لهذا الجهاز.

أجهزة الطبخ التي تعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي تتوافق مع أحكام توجيهات EMC وEMF، ويجب ألا تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. الأشخاص الذين لديهم جهاز تنظيم ضربات القلب أو أي جهاز إلكتروني آخر مزروع، يجب عليهم استشارة الطبيب أو الشركة المصنعة لجهاز تنظيم القلب المزروع لتقييم ما إذا كان مقاومًا بدرجة كافية للتداخل.

⚠ يجب توصيل الأسلاك الكهربية بواسطة فني متخصص. قبل القيام بالتوصيل الكهربائي، راجع قسم **التوصيل الكهربائي**.

بالنسبة للأجهزة المزودة بكابل الطاقة، يجب أن يكون ترتيب مشابك التعليق أو طول الموصلات الكهربية بين مشبك الكابل الطرفي بحيث يتم تمديد الموصلات التي يسير عبرها قبل أن يمتد كابل التأريض خارج المشبك.

◁ لا يتحمل المُصنِّع أي مسؤولية قانونية بخصوص أي تلفيات ناجمة عن التركيب غير الصحيح أو غير الملائم.

◁ تأكد من أن التيار الكهربائي مطابق لما هو مشار إليه في اللوحة الموجودة داخل المنتج.

◁ يجب تركيب أجهزة الفصل في النظام الثابت بما يتوافق مع لوائح أنظمة تركيب الأسلاك.

◁ بالنسبة إلى الأجهزة من الفئة Class I، تحقق من أن مصدر القدرة الكهربية المحلي يضمن التأريض المناسب.

◁ قم بتوصيل المدخنة بشفاط العادم بواسطة الأنبوب المناسب. اجعل مرجع الملحقات التي يمكن شراؤها والمشار إليها في دليل التركيب (للأنابيب الدائرية: القطر الأدنى 120 مم). يجب أن يكون طول أنبوب تصريف الأدخنة قصيرًا قدر الإمكان.

◁ قم بتوصيل المنتج بالتيار الكهربائي باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب.

◁ يجب احترام جميع القوانين السارية الخاصة بالتخلص من الهواء الفاسد.

◁ لا تقم بتوصيل المدخنة الشفاطة بمواسير العادم بمجرى العادم الذي ينقل غازات عوادم الاحتراق (الغلاية، والمدفأة الخ.).

◁ إذا كانت المدخنة مستخدمة مع أجهزة غير كهربية (أي أجهزة إشعال بالغاز)، فإنه يجب ضمان توفير نسبة تهوية كافية في المكان لمنع تدفق عادم الغاز في الاتجاه المعاكس. عند استخدام جهاز الطبخ مع الأجهزة التي تعمل بالطاقة الغير كهربية، فإن الضغط السلبي في المكان

يجب ألا يتجاوز 0,04 ميلي بار لمنع رجوع الأدخنة مجددًا إلى المكان بواسطة المدخنة.

◁ لا يجب تصريف الهواء إلى انبوب مستخدم في تصريف الأدخنة الصادرة من أجهزة إشعال بالغاز أو غيره من أنواع الوقود الأخرى.

◁ إذا كان سلك الطاقة تالف، فيجب استبداله من المُصنِّع أو وكيل الخدمة المعتمد لتجنب طروء حالات خطيرة.

◁ قم بتوصيل القابس في مقبس ممتثل للوائح التنظيمية الحالية على أن يكون في مكان من السهل الوصول إليه.

◁ فيما يتعلق بالتدابير التقنية والسلامة الواجب اتخاذها لتصريف الأدخنة، من الضروري اتباع القواعد التي وضعتها السلطات المحلية بدقة.

⚠ **تنبيه:** قبل القيام بتركيب الجهاز، قم بإزالة رقاقة الحماية.

◁ لا تستخدم سوى البراغي والأجزاء الصغيرة المزودة مع الجهاز لتثبيت المدخنة.

⚠ **تحذير:** الفشل في تركيب البراغي أو تثبيت الجهاز وفقًا لهذه التعليمات قد ينجم عنه مخاطر كهربية.

◁ لا تنظر الى الضوء مباشرة بواسطة الأجهزة البصرية (مناظير، عدسة مكبرة....).

◁ التنظيف والصيانة الاعتيادية يجب أن لا تتم بواسطة الأطفال بدون اشراف مباشر من الكبار.

◁ يجب الإشراف على الأطفال ومنعهم من العبث بالجهاز.

◁ لا ينبغي أن يستخدم هذا الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) والذين لديهم نقص حسّي أو عقلي، أو من الأشخاص الذين لا يمتلكون خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم لكيفية استخدامه الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

◁ يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات أو أكبر وأيضاً بواسطة الأشخاص ممن لديهم قدرات بدنية وحسية وعقلية محدودة

أو افتقار للخبرة والمعرفة، وذلك بشرط الإشراف عليهم وإعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المنطوية على استخدامه. لا يجوز أن يلعب الأطفال بالجهاز.

⚠ **تحذير:** الجهاز والمناطق التي يمكن الوصول اليها عند استعمال الجهاز قد تكون شديدة الحرارة.
إنتبه ولا تلمس المقاومات الحرارة.
أبعد الأطفال دون عمر الـ8 سنوات عن الجهاز، مالم يكون الاشراف عليهم مستمر.

◁ قم بتنظيف و/أو استبدال الفلاتر بعد الفترة الزمنية المحددة (خطر الحريق). انظر فقرة الصيانة والتنظيف.

◁ يجب أن تتوفرتهوية مناسبة بالمكان عند استخدام الجهاز في نفس الوقت الذي تشعل فيه أجهزة الغاز أو أنواع الوقود الأخرى (لا ينطبق ذلك على الأجهزة التي تصرف الهواء مجددًا داخل المكان).

◁ **تنبيه:** في حالة تلف السطح، قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية.

◁ لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان السطح مشققًا أو إذا كان هناك تلف واضح في سمك المادة.

◁ لا تلمس الجهاز بأجزاء رطبة من جسمك.

◁ لا تقم بتنظيف المنتج باستخدام أجهزة البخار.

◁ لا تضع أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الفرن لأنها قد ترتفع درجة حرارتها.

◁ بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم المخصص له ولا تعتمد على كاشف المقلاة التلقائي.

◁ **تنبيه:** الطهي غير المراقب على سطح الطبخ ومع الشحوم والزيت يمكن أن يكون خطرا ويسبب حرائق. لا تحاول **أبداً** إطفاء النيران بالماء. بدلاً من ذلك ، قم بإطفاء الجهاز وخنق النيران، على سبيل المثال مع غطاء أو بطانية مضادة للحريق.

◁ **تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عمليات الطبخ التي تتطلب وقت قصير باستمرار.

◁ لا يُمكن تشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

◁ **تنبيه:** خطر حريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.

◁ يجب تثبيت الجهاز بحيث يمكن فصله عن مزود الطاقة بمسافة فتح الاتصال (3 مم) التي تضمن قطع الاتصال الكامل في ظل ظروف الجهد الزائد من الفئة III.

◁ يجب عدم تعريض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس).

◁ تهوية الجهاز يجب أن تكون مطابقة لتعليمات الشركة الصانعة.

متطلبات الأثاث

◁ تم تصميم سطح الطبخ لتركيبه مدمجاً فوق سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة مطبخ بعرض 600 مم أو أكبر.

◁ إذا تم تركيب الجهاز فوق مواد قابلة للاشتعال، فيجب التقيد الصارم بالإرشادات والمعايير المتعلقة بالمنشآت ذات الجهد المنخفض ونظام الحماية من الحرائق.

◁ بالنسبة للوحدات المدمجة، يجب تثبيت المكونات (المواد البلاستيكية والخشب القشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100 درجة مئوية)؛ يمكن أن يتسبب استخدام المواد والمواد اللاصقة غير المناسبة في حدوث تشوه وانفصال.

◁ يجب أن تحتوي وحدة المطبخ على مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية للجهاز. يجب تثبيت الوحدات المعلقة فوق الجهاز على مسافة معينة تسمح بجعل مساحة كافية للعمل بشكل مريح.

◁ يُسمح باستخدام الخشب الصلب المزخرف حول سطح العمل خلف الجهاز طالما بقيت المسافة الأدنى دائمًا كما هو موضح في صور التثبيت.

◁ يظهر الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المثبت والجدار الخلفي في الرسم الخاص بتركيب الجهاز

المدمج (150 مم للجدار الجانبي، 40 مم للجدار الخلفي و 500 مم لأي وحدات جدارية علوية).

◁ لمنع تسرب السوائل بين إطار الفرن وسطح العمل، قبل القيام بتثبيت الجهاز، ضع حشية اللصق المرفقة على طول الحافة الخارجية بالكامل للجهاز.

الاستخدام الصحيح

◁ تم تصميم المدخنة بحيث تقتصر على الاستخدام المنزلي للتخلص من روائح المطبخ.

◁ لا تستخدم المدخنة في أغراض غير التي تم تصميمها من أجله.

◁ يجب مراقبة آواني القلي العميقة باستمرار أثناء الاستخدام حيث إن الزيت الذي يتم تسخينه بإفراط قد يلتهب.

◁ لا تستخدم جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

◁ يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب ديكور لكي لا يتسبب في تسخين الباب.

◁ لتجنب إتلاف الجهاز يجب عدم الصعود فوقه.

◁ لتجنب إتلاف حشية السيليكون، لا تضع الأواني الساخنة والمقالي على الإطار.

◁ لا تقم بتقطيع أو تحضير الطعام على سطح السيراميك الزجاجي أو إسقاط أشياء صلبة فوقه. لا تقم بسحب المقالي والقدور على سطح السيراميك الزجاجي.

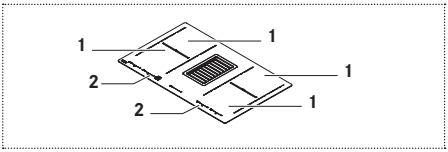
التوصيل الكهربائي

◁ يجب توصيل الأسلاك الكهربية بواسطة فني متخصص.
◁ نظام التوصيل في هذا الجهاز من النوع "Y" والذي يتطلب وجود سلك "محايد". يجب أن يكون كابل التوصيل من النوع H05VV-F. التوصيل أحادي الطور, ثنائي الطور و ثلاثي الطور: كأقل مقطع لكابل التيار: 2,5 مم^2. القطر الخارجي لكابل التيار: على الأقل 7 مم – كحد أقصى. 15 مم.
◁ يمكن الوصول إلى مشابك التوصيل عن طريق إزالة غطاء صندوق التوصيل.
◁ تأكد من أن خصائص النظام الكهربائي المحلي (الجهد ، الحد الأقصى من الطاقة والتيار) متوافقة مع خصائص الجهاز.
◁ قم بتوصيل الجهاز كما هو موضح في الرسم (بما يتوافق مع المعايير المرجعية لجهد التيار الكهربائي الساري على المستوى الوطني).
◁ ننصح باستعمال كابل التيار H05V2V2-F من 5 x 2.5 مم ^{2}. في حالة استخدام سلك الطاقة H05V2V2-F من 5 x 2,5 مم^2، قم باتباع الإرشادات التالية: للاتصال ثلاثي الطور، افصل بين السلكين وأزل الأغماد الزرقاء من الأسلاك الرمادية.

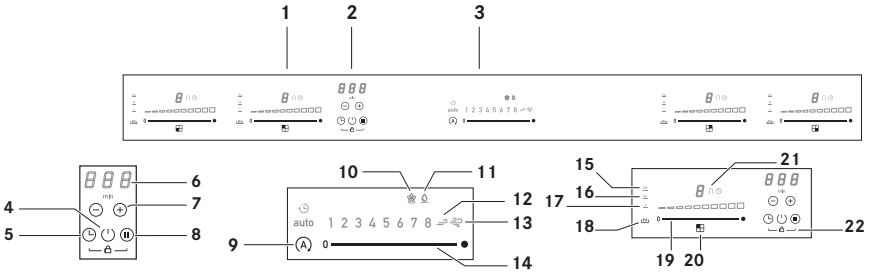
نظرة شاملة

FMY 839 HI 2.0 – هو سطح طبخ من 4 مناطق مزود بمدخنة مدمجة

1 منطقة طبخ
2 لوحة تحكّم



أزرار وعناصر العرض



1 ضوابط تحكم للوحة الطبخ
2 تشغيل / إيقاف لوحة تحكم سطح الطبخ / المدخنة
3 لوحة تحكم مروحة الشفط
4 تشغيل / إيقاف سطح الطبخ / المدخنة
5 تفعيل المؤقت
6 عرض الموقت
7 زيادة / تقليل المدة في الموقت
8 وقف و تشغيل / إعادة التشغيل
9 الوضع التلقائي
10 فلتر الكربون النشط (للروائح)
11 إشعار التنظيف وتزييت الفلتر
3 السرعة المركزة 1
4 السرعة المركزة 2
5 اختيار قوة الشفط
6 الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 92 درجة مئوية
7 الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 74 درجة مئوية
8 الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 42 درجة مئوية
9 التحكم بدرجة الحرارة
10 اختيار منطقة الطبخ / مستوى الطاقة
11 موقع منطقة الطهي
12 مناطق الطهي المتقاربة
13 قفل / فتح سطح الطهي

يعرض عناصر وأزرار إشعال/اطفاء ON / OFF في لوحة التحكم بسطح الطهي



تشغيل / إيقاف سطح الطبخ / المدخنةإضغط للاشعال او التشغيل. إضغط مرة ثانية للاطفاء.

للإعداد المفترض المستمر. فعند تشغيل سطح الطبخ/ و شافط المدخنة فانهم يشعلون تلقائياً وضوء الديود (A) يضيء.

المس (اضغط) شريط التحديد لإلغاء تشغيل الوضع التلقائي واستخدام المروحة في الوضع اليدوي.

ضوء الديود (A) ينطفئ.

تفعيل المؤقت

- اضغط على الزر لمدة 5 ثوان: سوف تدخل المدخنة في وضع التوقيت مع توقيت 15 دقيقة مسبقا.

سوف يضيء ديود المؤقت على المدخنة .

- لكي تلغي المؤقت، اضغط مرة أخرى على الزر لمدة 5 ثوان.

عند انقضاء الوقت ، يتم إصدار إشارة صوتية (تدوم دقيقتان ، والتي يمكن قطعهاعن طريق الضغط على زر التشغيل / الإيقاف)، وتنطفئ الإشارة.

العد التنازلي لا يمكن مشاهدته. المؤشر المرئي هو ضوء الديود .

وقف و تشغيل/ إعادة التشغيل

زيادة/خفض مدة المؤقت لمنطقة الطهي

- اضغط لفترة طويلة لإعادة تعيين الفلتر المضاد للشحوم
- اضغط لفترة طويلة لإعادة ضبط فلترالكربون المضاد للروائح

قفل الأزرار: المس في وقت واحد لبضع ثوان

يعرض عناصر وأزرار لوحة تحكم المروحة الشافطة



اختيار قوة الشفط

0 ●

زيادة / نقصان سرعة (طاقة) الشفط

تنشيط / إلغاء تنشيط وظيفة التلقائية (افتراضيًا، يتم تنشيط الوضع التلقائي).

المس (اضغط) شريط التحديد للمدخنة. لإلغاء تشغيل الوضع التلقائي واستخدام المروحة في الوضع اليدوي.

لإعادة تنشيط الوضع التلقائي، اضغط على الزر (A)، سيضيء **auto** مؤشر الديود للإشارة إلى أن غطاء المدخنة نشط في هذا الوضع.

افتراضيًا، تكون المدخنة في وضع الشفط.

تفعيل فلتر الكربون

- في أول تشغيل للمدخنة (!)، قم بالضغط لمدة 5 ثوان الزر (A).

(A) بعد القيام بالتنشيط، فإن انشعال الأيقونة يشير الى ضرورة القيام بصيانة الفلتر (المضاد للروائح) من الكربون ❀.

إن الإشارة الخاصة بتنظيف الفلتر المضاد للشحوم، تشاهد بضوء الديود، 🔥، وهي دائما مفعلة.

إعادة تفعيل فلتر الكربون

بعد الانتهاء من صيانة الفلتر:

- اضغط لمدة 5 ثوان الزر ⊖ – ضوء الديود للفلتر المضاد للشحوم ينطفئ؛ ومن ثم يبدأ العد التنازلي.
- اضغط لمدة 5 ثوان الزر ⊕ – ضوء الديود للفلتر المضاد للروائح ينطفئ؛ ومن ثم يبدأ العد التنازلي.

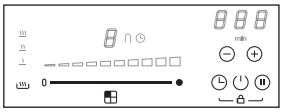
ضبط السرعة المكثفة 1

تم ضبط هذا الإعداد لتنشط لمدة 10 دقائق. بعد هذا الوقت ، يعود النظام تلقائيًا إلى السرعة المحددة مسبقًا.

ضبط السرعة المكثفة 2

تم ضبط هذا الإعداد لتنشط لمدة 5 دقائق. بعد هذا الوقت ، يعود النظام تلقائيًا إلى السرعة المحددة مسبقًا.

يعرض عناصر وأزرار في لوحة التحكم بالطهي



تشغيل / إيقاف سطح الطبخ / المدخنة
إضغط للاشعال او التشغيل. إضغط مرة ثانية للاطفاء.

اختيار منطقة الطهي لإعداد مؤقت مستقل.

يقوم هذا الزر بتنشيط مؤقت يمكن ضبطه لمناطق الطهي الفردية، حتى في وقت واحد.
عند انقضاء الوقت المحدد، تتوقف مناطق الطهي تلقائيًا وتنبعث منها إشارة صوتية.
تفعيل / ضبط المؤقت لسطح الطهي:
اضغط على الزر عدة مرات ⏲ لتحديد منطقة الطهي التي ترغب في تنشيطها.
سيتم تشغيل الرموز المقابلة لمناطق الطهي المختلفة بالتناوب.
بمجرد تحديد منطقة الطهي المطلوبة، اضبط مدة المؤقت:

- اضغط ⊕ لزيادة الوقت الذي يجب أن يمر قبل الإنطفاء التلقائي
- اضغط ⊖ لإنقاص الوقت الذي يجب أن يمر قبل الإنطفاء التلقائي

إعداد الوقت (زائد / ناقص)

وقف و تشغيل/ إعادة التشغيل
تسمح لك هذه الوظيفة بتعليق / إعادة تشغيل أي وظيفة نشطة لسطح الطهي، وإعادة ضبط قوة طاقة منطقة الطهي. اضغط على الزرلتنشيط الوظيفة، واضغط عليه مرة أخرى وحرك شريط التمرير طوال الطريق إلى اليمين لإلغاء تنشيطه.
ملاحظة: إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت بعد 10 دقائق، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا.

تتيح لك هذه الوظيفة استدعاء جميع إعدادات سطح الطهي في حالة إيقاف التشغيل غير المقصود.
التنشيط:
– إعادة اشعال سطح الطهي
– اضغط ⏸ خلال 6 ثوان

قفل / فتح سطح الطهي
يتيح لك قفل إعدادات الفرن لمنع التغييرات العرضية، مع ترك الوظائف المضبوطة بالفعل نشطة. كرر العملية لإلغاء القفل.

مؤشرات مواقع منطقة الطهي

يمكن تنشيط مناطق الطهي في الوضع الموحد لإنشاء منطقة واحدة يعمل بنفس مستوى الطاقة.
مناطق الطهي الرئيسية هي المناطق الأمامية، أما المناطق الثانوية فهي المناطق الخلفية. لتنشيط الوضع المشترك، المس الشريطين الـ 2 في وقت واحد؛ سوف يضيء الرمز ∩.
من خلال شريط اختيار المنطقة الرئيسية، يمكنك اختيار مستوى الطاقة.
لإلغاء تنشيط الوضع المدمج، قم بتكرار نفس الإجراء.

اختيار منطقة الطهي
زيادة / نقصان في مستوى الطاقة

وظيفة زيادة الطاقة تعمل لمدة 10 دقائق. وبعد ذلك تعود درجة الحرارة إلى القيمة المحددة مسبقًا.
المس وانتقل إلى أسفل شريط الاختيار لتنشيط وضع معزز الطاقة Power Booster.
يظهر تنشيط الطاقة الإضافية على شاشة منطقة الطهي المختارة بالرمز P.

تفعيل إدارة درجة الحرارة، يظهر على الشاشة ⊔

الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 42 درجة مئوية

الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 74 درجة مئوية

الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 92 درجة مئوية

تفعيل منطقة الاتصال بين منطقتين للطبخ

تفعيل وظيفة معزز الطاقة

الجهاز

كيف تعمل مواقد الحث

تعمل مواقد الحث بشكل مختلف تمامًا عن أسطح الطبخ التقليدية أو السخّانات المعدنية. ملتوى التسخين بالحث الموجود أسفل سطح السيراميك الزجاجي يعمل على إنشاء حقل مغناطيسي شديد التباين يسخن مباشرة الجزء السفلي المغناطيسي لقاع القدر أو الوعاء. يتم تسخين سطح السيراميك الزجاجي فقط بواسطة الوعاء الساخن. عند إزالة القدر أو الوعاء من منطقة الطهي، يتوقف مصدر الطاقة على الفور.

اكتشاف وجود وعاء

تم تجهيز كل منطقة طبخ بنظام الكشف عن وجود وعاء. يتعرف نظام اكتشاف وجود الوعاء أو القدرعلى الأواني ذات القاعدة المغناطيسية التي تكون مناسبة للاستخدام مع مواقد الحث.

إذا تمت إزالة الوعاء أثناء التشغيل أو في حالة استخدام وعاء غير مناسب ، فسوف تومض الشاشة الموجودة بجانب شريط الرسم البياني U

إذا لم تكن هناك قدور أو أواني موضوعة في منطقة الطهي خلال فترة الكشف عن القدر والتي تدوم 10 ثوان:

- يتم إيقاف منطقة الطهي تلقائيًا بعد 10 ثانية.
- يتم عرض جميع مناطق الطهي على الشاشة U

الأواني

الأواني المناسبة

فقط الأواني ذات القاع الممغنط تمامًا وهي المناسبة للطهي على موقد الحث.

يلتصق المغناطيس بكل نقطة من أسفل القدربأكملها.

الأواني المناسبة للاستخدام مع الطهي بتقنية الحث

يجب أن تكون الأواني التي يجب استخدامها على أسطح الطهي بالحث من المعدن ولها خواص مغناطيسية ولها قاعدة عريضة بما فيه الكفاية.

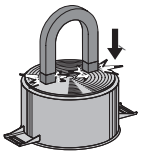
الأواني المناسبة:

- ✓ الأواني من الصلب المصقول مع قاع سميك.
- ✓ الأواني من الحديد الزهر مع قاع مصقول.
- ✓ الأواني من الفولاذ المقاوم للصدأ متعدد الطبقات، والفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم مع قاع خاص.

الأواني الغير المناسبة:

- ✓ الأواني والمقالي من النحاس، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألمنيوم، والزجاج المقاوم للحرارة، الخشب، السيراميك والفخّار.

◀ لمعرفة ما إذا كان الوعاء مناسبًا، قم بوضع مغنطيسًا بالقرب من أسفله: إذا انجذب المغناطيس، يكون الوعاء مناسبًا للطهي بالحث. إذا لم يكن لديك أي مغناطيس متاح، يمكنك وضع كمية صغيرة من الماء في الإناء ووضعها على منطقة الطهي وتشغيلها. يظهر على الشاشة الرمز U الإناء غير مناسب.



تحذير: استخدم الأواني فقط ذات القاع المسطّح تمامًا ومناسبة لمناطق الطهي بالحث. إن استخدام الأواني ذات القاع غير المستوي يمكن أن يقوض كفاءة نظام الإشعاع الحراري ويمكن أن يعيق اكتشاف وجود الإناء فوق منطقة الطهي.

الضوضاء أثناء الطهي

يمكن للأواني أن تصدر بعض الضجيج أثناء الطهي. هذا لا يشير إلى وجود خلل، ولا يؤثر على تشغيل الجهاز بأي شكل من الأشكال.

يعتمد الضجيج كذلك على نوع الأواني المستخدمة. إذا كانت الضوضاء مزعجة بشكل خاص، فقد يكون من المفيد تغيير الوعاء.

نصائح لتوفير استهلاك الطاقة

◀ يجب أن يتوافق قطر الجزء السفلي من الإناء مع قطر منطقة الطهي.



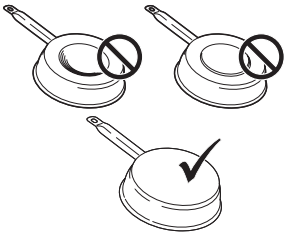
◀ عند شراء القدر أو الإناء، تحقق مما إذا كان القطر المشار إليه يتوافق مع القاع أو الجزء العلوي من الإناء، نظرًا لأن الأخير أكبر بشكل عام من القاع.

◀ عند تحضير الأطباق التي تتطلب أوقات طهي طويلة، من الممكن توفير الوقت والطاقة باستخدام قدور الضغط. يسمح هذا النوع من الطهي أيضًا بالحفاظ على الفيتامينات في الأطعمة.

◀ تأكد من وجود سائل كافٍ في طنجرة الضغط؛ إذا لم تكن كمية السائل كافية وتسخن بشكل كبير، فقد ينتج عن ذلك تلف في قدرالضغط وفي منطقة الطهي.

◀ إذا كان ذلك ممكنًا، قم دائمًا بتغطية الأواني بالغطاء المناسب.

◀ قم باختيار الوعاء المناسب لكمية الطعام المراد طهيه. يؤدي استخدام الأواني الكبيرة والمملوءة جزئيًا إلى إهدار الطاقة.



منطقة طبخ	قاع الوعاء		ملاحظات
	على الأقل Ø (ينصح به)	على الأكثرØ (ينصح به)	
184 مم × 220 مم (مفرد)	145 مم	180 مم	
380 مم × 220 مم (مزدوج)	110 مم	245 مم	مع وظيفة الجسر

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تقنية الحث على إنشاء الحقول الكهرومغناطيسية. هذه الحقول الكهرومغناطيسية تولد الحرارة مباشرة في قاع الوعاء. يمكن للأواني والمقالي إصدارمجموعة متنوعة من الضوضاء أو الاهتزازات وذلك يعتمد على طريقة صنع هذه الأدوات.

يتم وصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة طفيفة (مثل ضجيج المحولات)

ينتج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويتم تحديده بواسطة كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الوعاء. تتوقف الضوضاء أو تنخفض عند انخفاض مستوى الحرارة.

صفير خفيف

ينتج هذا الضجيج عندما يكون وعاء الطهي فارغًا ويتوقف بمجرد امتلاء الوعاء بالماء أو الطعام.

طقطقة

يحدث هذا الضجيج مع المقالي المصنوعة من العديد من المواد فوق بعضها البعض وينتج الضجيج عن اهتزازات الأسطح حيث تلتقي المواد المختلفة مع بعضها البعض. الضجيج يأتي من الأواني ويمكن أن يختلف الضجيج تبعا لكمية ونوع إعداد الطعام.

صفير قوي

يحدث هذا الضجيج مع الأواني المصنوعة من مواد مختلفة بطبقات الواحدة فوق الأخرى. وعلاوة على ذلك، عندما يتم استخدامها في أقصى طاقة طهي أو بالطهي فوق منطقتي طبخ. تتوقف الضوضاء أو تنخفض عند انخفاض مستوى الحرارة.

ضجيج مروحة

لضمان عمل النظام الإلكتروني بشكل صحيح ، يجب ضبط درجة حرارة سطح الطبخ. لهذا الغرض، تم تجهيز سطح الطهي بمروحة تبريد يتم تنشيطها لخفض وتنظيم درجة حرارة النظام الإلكتروني. قد يحدث أن تستمر المروحة في العمل عند إيقاف تشغيل الجهاز بينما تستمر المروحة بالعمل في حال كانت درجة حرارة سطح الطهي لا تزال مرتفعة للغاية.

الأصوات الإيقاعية أو تلك التي تشبه تكّات ساعة موقوتة

يحدث هذا الضجيج فقط عندما تعمل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتختفي هذه الأصوات أو تنخفض عندما يغلق أحد مواقد الطهي.

تعتبر الضوضاء الموصوفة تلك تعتبر عادية بسبب تكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

التشغيل

تشغيل الجهاز

◀ بالضغط المستمر لمدة (⏻) ثانية واحدة ينشغل الجهاز.

■ تومض الشاشة لجميع مستويات الطاقة **"0"**.

■ في حالة عدم إجراء أي تحديدات أخرى، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 10 ثوانٍ لأسباب تتعلق بالسلامة.

اختيار منطقة الطهي

◀ اضغط على **"0"** بجانب مؤشر شريط منطقة الطهي واسحب إصبعك لتمرير المؤشر وضبط مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة

مستوى الطاقة	طريقة الطبخ	الاستخدام من أجل
1	تذويب، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكلاته، الجيلاتين، الصلصات
2	تذويب، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكلاته، الجيلاتين، الصلصات
3	من أجل إحياء	الرز
4	الطبخ لفترات طويلة، والحد والإنقاص، الحساء والطبخ البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطبخ لفترات طويلة، والحد والإنقاص، الحساء والطبخ البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطبخ الطويل، الطبخ البطيء	المعكرونة والحساء واللحوم المطهية ببطء
7	القلي الخفيف	روستي (بطاطا مقلية)، عجة، أطباق مخبوزة ومقلية، سجق
8	القلي، القلي بزيت وفير	لحم، بطاطا مقلية
9	القلي السريع بحرارة عالية	الستيك أو شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

مستوى درجة الحرارة

مستوى الحرارة	طريقة الطبخ	الاستخدام من أجل
⌇	التذويب	تذوب الزبدة والشوكولاته أو العسل في درجة مئوية 42 تقريبا.
⌇⌇	للحفاظ على دفء الطعام	الصلصات، والحفاظ على جاهزية الطعام من أجل تقديمه في 74 درجة مئوية تقريبا.
⌇⌇⌇	الطبخ البطيء	حفظ المواد الغذائية المعدة في درجة 92 مئوية تقريبا.

اطفاء احدى مناطق الطهي

◀ قم بلمس **"0"** على شريط المؤشر.

■ في حالة عدم إجراء أي تحديدات أخرى لأي من مناطق الطهي، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 10.

اطفاء سطح الطهي

◀ قم بلمس (⏻) لبضع ثوان لاطفاء سطح الطهي.

■ في حالة عدم إجراء أي تحديدات أخرى لأي من مناطق الطهي، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 10 ثوانٍ.

مؤشر الحرارة المتبقية

إذا كانت منطقة الطهي مغلقة ولكن لا تزال ساخنة، يبقى فوق اللوحة مشتعلاً الحرف **"H"** ليشير الى وجود خطر الحرق في خالة اللمس.

إعدادات تذويب الأطعمة المجمدة، الحفاظ على الحرارة والطبخ البطيء

من خلال وظيفة إزالة الصقيع. يمكن إذابة الطعام أو إذابة الزبدة والشوكولاته والعسل برفق. يحافظ الإعداد على دفء الطعام عند درجة حرارة تقريبية 74 درجة مئوية.

يحافظ إعداد الطبخ البطيء على الطعام المطبوخ عند درجة حرارة تقريبية بـ 92 درجة مئوية . ومن خلال الإعداد البطيء للطهي، يمكن الطهي في درجات حرارة منخفضة للحفاظ على القيمة الغذائية للطعام.

◀ حدد منطقة الطهي بالضغط على **"0"** جوار مؤشر شريط منطقة الطهي المرغوبة.

◀ اضغط مرة واحدة ⊞

◀ لتحديد إعداد "تذويب"، اضغط مرة أخرى ⊞

■ يظهر .

◀ لتحديد إعداد "الحفاظ على الحرارة"، اضغط مرة أخرى ⊞

■ يظهر .

◀ لتحديد إعداد "الطهي البطيء"، اضغط مرة أخرى ⊞

■ يظهر .

ضبط وتعديل PowerPlus

تم تجهيز جميع مناطق الطهي بوحدات تعزيز PowerPlus. عند تنشيط PowerPlus، تعمل منطقة الطهي المحددة على طاقة إضافية لمدة 10 دقائق. يمكن استخدام PowerPlus، على سبيل المثال، للتسخين بسرعة

◀ حرك إصبعًا على مؤشر الشريط حتى يظهر على الشاشة **"P"**.

◀ لإلغاء تنشيط PowerPlus، أعد شريط التمرير إلى مستوى الطاقة المرغوب عن طريق تحريك إصبعك.

المؤقت

عند ضبط المؤقت، تنطفئ منطقة الطهي بعد وقت محدد بين دقيقة واحدة وساعة واحدة و 59 دقيقة.

ضبط المؤقت

✓ سطح الطهي منشغل

✓ مناطق الطهي تم إعدادها

◀ اضغط ◷.

■ **"00"** ايومض في منتصف الشاشة.

◀ اضغط ⊕ لزيادة طول الوقت المحدد على المؤقت.

اضغط ⊖ لتقليل الوقت.

عند الضغط عليه ⊕ لأول مرة، تضيء على الشاشة **"1"**.

تعديل المؤقت

✓ المؤقت تم إعداده

◀ اضغط على منطقة الطهي النشطة في المؤقت الذي تريد تغييره.

◀ اضغط ◷.

◀ تغيير مدة الوقت المحدد على الموقت باستخدام ⊕ و ⊖

وظيفة الجسر Bridge

تتيح وظيفة التوصيل "Bridge" تفعيل منطقتين للطهي الفردي بحيث يمكن تشغيلهما وتعديلهما معًا.

◀ اضغط على شريط تمرير شريطي الطهي.

■ تظهر الشاشة بجانب المنطقتين ⋂ على جانب واحد ⋂ وعلى الجانب الآخر.

إذا كانت إحدى مناطق الطهي قيد التشغيل بالفعل عند تنشيط وظيفة الجسر، فسيتم اختيار مستوى الطاقة ووقت تشغيل منطقة الطهي هذه لكلا المنطقتين المتصلتين بالجسر. إذا كانت المنطقتان قيد التشغيل بالفعل، يتم إلغاء أوقات التشغيل في شاشات عرض مستوى الطاقة.

إذا لم يكن من الممكن الجمع بين منطقتين، فاضبط سرعة التعزيز Boost.

القفل الخاص بأمان الأطفال

✓ والجهاز منشغل

◀ اضغط ⏸ و ◷ في وقت واحد لبضع ثوان حتى تسمع إشارة صوتية.

■ تتوقف شاشة العرض. إذا تم إيقاف تشغيل الشاشة عندما تكون في هذه الحالة، ستظل وظيفة القفل نشطة في المرة التالية التي يتم فيها تشغيل سطح الطهي.

◀ لإلغاء تنشيط قفل الأمان، اضغط ⏸ و ◷ في وقت واحد لبضع ثوان.

وظيفة التسخين

تُستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول:

مستوى القوة	المؤقت
1	48 ثانية
2	144 ثانية
3	230 ثانية
4	312 ثانية
5	408 ثانية
6	120 ثانية
7	168 ثانية
8	216 ثانية
9	غير متاح
P	غير متاح

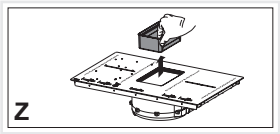
للتنشيط، بعد وضع قدر أو مقلاة على الموقد واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثوانٍ. تشير شاشة منطقة الطهي المقابلة على «A». من الممكن زيادة مستوى الطهي، لكن تقليله يلغي تنشيط الوظيفة. يمكن أيضًا إلغاء تنشيط الوظيفة بلمس زر منطقة الطهي المحددة مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.

الموديل	FMY 839 HI 2.0
الطاقة العظمى بمجموعها	7.545 ك واط

التنظيف والصيانة

فلتر الكربون النشط المضاد للروائح يمكن إعادة تدويره. اتبع الإرشادات المرفقة مع طقم المجموعة سواء لإجراء التجديد أو للأوقات الذي يستلزم فيها الاستبدال.

فلتر مضاد للشحوم **Z**: يجب تنظيف الفلاتر كل شهرين 2 من الاستعمال، أو مراراً في حال الاستخدام المكثّف. ويمكن غسل الفلاترفي غسالة الأطباق. لا تغسل الشبك في غسالة الأطباق.



توصيات عامة

- لا تستخدم أبدًا الاسفنج الخادش، صوف فولاذي، حمض المريانيك أو غيرها من المنتجات التي يمكن أن تخدش أو تترك علامات على السطح.
- يجب عدم استهلاك الأطعمة التي تسقط أو تودع بشكل غير مقصود على السطح، أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية لسطح الطهي.

تنظيف الجهاز

- نظف الفرن بعد كل استخدام لمنع أي بقايا طعام من التفحّم.
- لتنظيف الأوساخ اليومية، استخدم قطعة قماش ناعمة أو اسفنجة ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها. نوصي باستخدام منتجات التنظيف الواقية.
- إزالة الأوساخ المتيبسة، على سبيل المثال فوران الحليب أثناء الغليان، بمكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال سطح الطبخ ساخنًا. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها.
- إزالة الأوساخ المحتوية على السكر، على سبيل المثال المربّى الفائض أثناء الطبخ، بمكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال سطح الطبخ ساخنًا. خلاف ذلك، يمكن أن تتلف المخلفات سطح السيراميك الزجاجي.
- قم بإزالة أي مادة بلاستيكية مذابة بمكشطة مخصصة للسيراميك بينما لا يزال الفرن ساخنًا. خلاف ذلك، يمكن أن تتلف المخلفات سطح السيراميك الزجاجي.
- قم بإزالة البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول مضاد للكلس، على سبيل المثال الخل أو عصير الليمون، بمجرد أن يبرد الفرن. ثم امسح مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

رموز الخطأ

رمز الخطأ	توصيف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
ER 03	تفعيل الاستشعار المستمر:	يوجد ماء أو وعاء على الزجاج، على	تنظيف سطح التحكم، وإزالة
الصوت	يتم إيقاف تشغيل TC بعد	أجهزة استشعار التحكم عن طريق	الكائنات عن جهاز الاستشعار.
المستمر	10 ثوانٍ.	اللمس	
ER 20	ذاكرة فلاش – خطأ TC	TC تالف	قم باستبدال TC
ER 22	تقييم زر تالف، يتم إيقاف	ماس كهربائي أو دائرة مفتوحة في	قم باستبدال TC
	تشغيل واجهة المستخدم	مجال مجسات الأزرار	
	بعد 3.5 – 7.5 ثانية.		
ER 31	بيانات الاعدادغير صحيحة أو	يتعين وضع اعدادات جديدة لمولّد	إعدادات جديدة (قائمة
	منجرفة بين المولّد و TC	الحث	الصيانة)
ER 36	قيم NTC مختلة على TC .	ماس كهربائي أو دائرة مفتوحة	قم باستبدال TC
	واجهة المستخدم تنطفئ	للمستشعر NTC	
ER 47	خطأ في الاتصال بين TC	الاتصال LIN غائب أو غير صحيح!	كابل الاتصال معيب أو غير
	والحث	(الخادم لا يستجيب لطلبات الماستر)	مدخل بالطريقة الصحيحة.
U 400	صوت مستمر مدخلات	التوصيل غير صحيح لسطح الطهي	توصيل التيار الكهربائي خطأ
	الطاقة عالية جدا		
E/2	درجة حرارة مفرطة لعنصر	الحمل المفرط لسطح الطهي أو	اترك النظام يبرد.
	الحث	الأواني الموضوعة عليه فارغة	
E/A	خطأ في اللوحة الكهربائية	عطل في المكوّن	استبدل اللوحة الالكترونية
E/6	خطأ في اللوحة الكهربائية	لايوجد امدادات للطاقة على لوحة	1. تحقق من الأسلاك
		التغذية الكهربائية	2. تحقق من لوحة الفلاتر
			3. استبدل اللوحة الالكترونية
E/8	سرعة المروحة غير صحيحة	خطأ على المروحة في جهة اليسار	انسداد تفريغ الهواء، على
		وفي جهة اليمين	سبيل المثال بسبب الورق
			استبدل المروحة المعيبة
E/9	عطل في حسّاس درجة		استبدل أداة الحث واستبدل
	الحرارة لأداة الحث		اللوحة الالكترونية

الصيانة والإصلاح

◁ تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية تتم فقط من قبل الشركة المصنعة أو خدمة الصيانة.

◁ تأكد من استبدال الكابلات التالفة فقط من قبل الشركة المصنعة أو قسم الخدمة.

◀ عند الاتصال بخدمة الصيانة، يرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع من الخطأ
- طراز الجهاز (Art./Cod)
- الرقم التسلسلي (S.N)

توجد هذه المعلومات على لوحة تعريف الجهاز. لوحة التعريف توجد بأسفل الجهاز.

عند التخلص من الجهاز

◁ الرمز يشير الرمز الموجود على المنتج أو على مواد التعبئة إلى أنه يجب ألا يعامل المنتج كنفايات منزلية؛ من ناحية أخرى، يجب تسليمه إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. عند ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وعلى صحة الإنسان. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج ونقله وإعادة تدويره، اتصل بالمكتب المحلي المختص أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي تم شراء المنتج منه.

◁ يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/19/2012 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في المعدات الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

بيانات الفنية

تعريف المنتج

نوع: 4300

الموديل FMY 839 HI 2.0

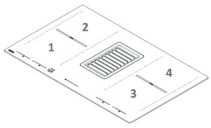
◀ راجع لوحة التعريف التي توجد بأسفل الجهاز.

◀ الصانع يجعل التحسينات المستمرة للمنتجات. لهذا السبب، قد يتغير النص والرسوم التوضيحية الواردة في تعليمات الاستعمال هذه دون إشعار.

المزيد من المعلومات حول البيانات التقنية متاحة على الموقع الإلكتروني:

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1.2 منطقة طهي مرنة 1 + 2 في الجسر

3.4 منطقة طهي مرنة 3 + 4 في الجسر

المعيار	القيمة	الأبعاد (مم)
الأبعاد الفعلية	-	830 × 520 (طول x عرض)
التغذية الكهربائية الجهد / التردد	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
البيانات الكهربائية لعناصر التسخين		
منطقة الطبخ 1.2.3.4	2100 واط: تعزيز القوة: 3700 واط	210 × 230
مناطق الطهي المرنة 1+2، 3+4	3700 واط	210 × 460

المعيار	رمز	القيمة	وحدة القياس
وزن الجهاز	M	19/26	كجم
عدد مناطق الطهي		4	
مصدر الحرارة		الحث	

IÇERIKLER

Kılavuz bilgileri	109
Güvenlik bilgileri	109
Elektrik bağlantıları	115
Genel bakış	116
Ürününüz	120
Çalıştırma	122
Temizlik ve bakım	124
Sorun giderme	125
Bakım ve tamir	126
Elden çıkarma	126
Teknik veriler	127

KILAVUZ BILGILERI

Bu kullanım talimatları, cihazın farklı modelleri için de geçerlidir. Bu nedenle, burada açıklanan bazı özelliklerin ve işlevlerin satın alınan belirli modellerde mevcut olmaması olasıdır.

- ▶ Cihazı kullanmadan önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyunuz.
- ▶ Kullanım talimatlarını saklayın.
- ▶ Bu talimatlarda açıklanan cihazı yalnızca kullanım amacına uygun olarak kullanın.

Sembol	Anlamı
⚠	Tehlike uyarısı. Yaralanma tehlikesi uyarısı.
▷	Yaralanma veya hasarı önlemek için güvenlik eylemleri ve uyarılar.
▶	Eylem. Gerçekleştirilmesi gereken bir eylemi belirtir.
■	Sonuç. Bir veya daha fazla eylemin sonucu.
X	Bir sonraki eylemi gerçekleştirmeden önce yerine getirilmesi gereken bir gereksinim.

GÜVENLIK BILGILERI

ⓘ Güvenliğiniz için ürünü kurmadan ve kullanmadan önce ve cihazın doğru şekilde kullanılmasını sağlamak için lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Bu talimatlar, kaldırılma veya satış durumunda bile her zaman cihazla birlikte verilmelidir. Kullanıcılar cihazın çalışma ve güvenlik özelliklerinin tam olarak farkında olmalıdır.
Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMC standartları ve EMF Direktifi hükümlerine uygundur ve diğer elektronik cihazlarla müdahale edilmemelidir. Vücudunuzda kalp pili veya bir başka elektronik cihaz var ise, doktorunuz veya cihazın üreticisi ile görüşerek cihazın parazitlere karşı yeterli derecede dayanıklı olup olmadığını değerlendirmelisiniz.

⚠ Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından

yapılmalıdır. Elektrik bağlantılarının yapılmasına geçmeden önce, ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümüne bakın.

Güç kablosuna sahip cihazlar için, terminallerin düzenlenmesi veya kablo ankrajı ile terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, akımın geçtiği iletkenlerin, kablonun dışına çıkması durumunda topraklama iletkeninden önce gerileceği şekilde olmalıdır.

- ▷ Üretici, hatalı veya yetersiz kurulumdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- ▷ Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan değer plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- ▷ Sabit elektrik bağlantıları, yürürlükte olan kodların gerektirdiği bağlantı kesme araçlarını içermelidir.
- ▷ I. Sınıf cihazlar için, ev elektrik sisteminin yeterli topraklama sağladığından emin olun.
- ▷ Aspiratörü uygun bir boru kullanarak bacaya bağlayın. Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilir aksesuarlara bakın (yuvarlak borular için: minimum çap 120 mm). Egzoz borusunun uzunluğu mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- ▷ Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- ▷ Hava deşarjı ile ilgili düzenlemelere uyulması gereklidir.
- ▷ Aspirasyon ünitesini, yanma dumanlarını (kazanlar, bacalar, vb.) taşıyan egzoz borularına bağlamayın.
- ▷ Aspiratör, elektrikli olmayan cihazlarla (örneğin gaz brülörlü cihazlar) birlikte kullanılıyorsa, egzoz gazlarının geri dönüşünü önlemek için odada yeterli derecede havalandırma sağlanmalıdır. Ocak, elektrik haricindeki enerji kaynakları ile çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında, odadaki negatif basınç, dumanların

ocak tarafından odaya geri emilmesini önlemek için 0,04 mbar'ı geçmemelidir.

- ▷ Hava, gaz veya diğer yakıtlar için baca olarak kullanılan bir borudan dışarıya atılmamalıdır.
- ▷ Güç kablosu hasar görürse, tehlikeli durumlardan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya kalifiye bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- ▷ Cihaz fişini erişilebilir bir alanda ve yürürlükteki yönetmeliklerle uyumlu bir prize takın.
- ▷ Dumanın boşaltılması için alınması gereken teknik ve güvenlik önlemleri ile ilgili olarak, yerel makamların belirlediği kurallara dikkatle uyulması önemlidir.

⚠ **DİKKAT:** cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- ▷ Sadece cihazla birlikte verilen vidaları veya küçük bileşenleri kullanın.

⚠ **UYARI:** Vidaların veya bağlantı elemanlarının bu talimatların gerektirdiği şekilde takılmaması elektrik tehlikelerine neden olabilir.

- ▷ Optik cihazlar (dürbün, büyüteç, vs.) aracılığıyla ışığa doğrudan bakmayın.
- ▷ Rutin temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▷ Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar izlenmelidir.
- ▷ Bu cihaz, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya yetersiz deneyim ve bilgiye sahip kişiler (çocuklar dahil) tarafından, cihazın güvenliğinden sorumlu kişiler tarafından denetlenmediği veya talimat verilmediği sürece kullanılmamalıdır.
- ▷ Bu cihaz, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya gerekli deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler

tarafından, ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda denetlendikleri veya yeterince talimat verildikleri ve risklerini anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasını yasaklayın.

⚠ **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikçe 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

- ▷ Belirtilen zaman periyodundan sonra, filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (yangın tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.
- ▷ Cihaz, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığındaodanın yeterli havalandırılmasını sağlamanız önerilir (sadece odadaki havayı yeniden sirküle eden cihazlar için geçerli değildir).
- ▷ **DİKKAT:** Yüzey hasar görürse, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.
- ▷ Yüzey çatlamışsa veya malzemenin kalınlığında gözle görülür bir hasar varsa cihazı açmayın.
- ▷ Islakken cihaza dokunmayın.
- ▷ Ürünü buhar cihazlarıyla temizlemeyin.
- ▷ Aşırı ısınma ihtimaline karşın, ocak yüzeyine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- ▷ Kullanımdan sonra, ocağı ilgili kumandasından kapatın ve tava dedektörüne güvenmeyin.
- ▷ **DİKKAT:** Gres ve yağ içeren bir ocakta denetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın. Aksine, cihazı kapatın ve alevleri, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle boğun.
- ▷ **DİKKAT:** Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa pişirme

işlemleri sürekli denetim gerektirir.
- ▷ Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- ▷ **DİKKAT:** Yangın tehlikesi: Nesneleri pişirme yüzeylerine koymayın.
- ▷ Cihaz, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam bağlantı kesilmesini sağlayan bir kontak açma mesafesi (3 mm) ile güç kaynağından bağlantısını kesmek mümkün olacak şekilde monte edilecektir.
- ▷ Cihaz hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- ▷ Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.

Mobilya gereksinimleri

- ▷ Ocak, 600 mm genişliğinde veya daha yüksek bir mutfak modülünün üzerindeki mutfak tezgahına gömme montaj için tasarlanmıştır.
- ▷ Cihaz yanıcı malzemeler üzerine monte edilirse, alçak gerilim tesisatları ve yangından korunma için kurallara ve standartlara kesinlikle uymak gerekir.
- ▷ Gömme üniteler için bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılar (min. 100 °C): Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması deformasyona ve ayrılmaya neden olabilir.
- ▷ Mutfak modülünde cihazın elektrik bağlantıları için yeterli alan bulunmalıdır. Cihazın üzerindeki asılı modüller, rahatça çalışılabilmesi için yeterli alana izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- ▷ Cihazın arkasındaki tezgahın etrafını çevreleyen dekoratif parke kenarlarının kullanılmasına, minimum mesafenin her zaman kurulum şekillerinde belirtildiği gibi kaldığı sürece izin verilir.

- ▷ Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki minimum mesafe, gömme cihazın montaj şeklinde gösterilir (yan duvar için 150 mm, arka duvar için 40 mm ve yukarıdaki tüm duvar üniteleri için 500 mm).
- ▷ Sıvıların ocak çerçevesi ile tezgah arasına sızmasını önlemek için, takmadan önce verilen yapışkan contayı ocağın tüm dış kenarı boyunca yerleştirin.

Doğru kullanım

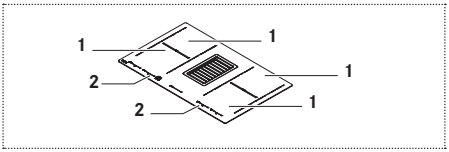
- ▷ Aspiratör, yalnızca ev içi kullanımdaki pişirme kokularının giderilmesi için tasarlanmıştır.
- ▷ Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- ▷ Fritözler kullanım sırasında sürekli olarak izlenmelidir: aşırı ısınmış yağ alev alabilir.
- ▷ Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.
- ▷ Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- ▷ Cihaza zarar vermemek için cihazın üstüne çıkmayın.
- ▷ Silikon contanın zarar görmesini önlemek için çerçeveye sıcak tencere ve tava koymayın.
- ▷ Cam-seramik yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın, üzerine sert nesneler düşürmeyin. Tavaları ve tencereleri cam-seramik yüzeyin üstüne sürüklemeyin.

ELEKTRIK BAĞLANTILARI

- ▷ Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- ▷ Bu cihaz, "nötr“ telin varlığının gerekli olduğu ”Y" tipi bir bağlantıya sahiptir. Güç kablosu en az H05VV-F olmalıdır. TEK fazlı, İKİ fazlı ve ÜÇ fazlı bağlantı: bölüm min. iletkenlerin: 2,5 mm². Güç kablosunun dış çapı: min 7 mm-maks 15 mm.
- ▷ Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- ▷ Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- ▷ Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).
- ▷ 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F güç kablosunu kullanmanız önerilir. 5 x 2.5 mm², H05V2V2-F güç kablosunu kullanırsanız, şu talimatları izleyin: üç fazlı bağlantı için 2 kabloyu ayırın ve mavi kılıfları gri kablolardan çıkarın.

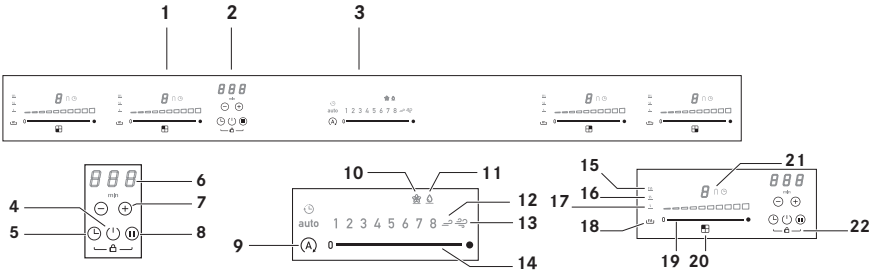
GENEL BAKIŞ

FMY 839 HI 2.0 – Entegre davlumbazlı, 4 gözlü ocak



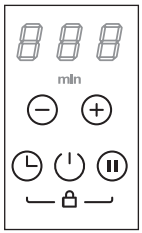
1 Pişirme bölgesi
2 Kontrol paneli

Düğmeler ve ekran öğeleri



1 Pişirme paneli kontrolleri
2 Ocak/davlumbaz AÇMA/KAPATMA (ON/OFF) için kontrol paneli
3 Aspiratör Fanı kontrol paneli
4 Ocağın/davlumbazın AÇILMASI/KAPATILMASI (ON/OFF)
5 Zamanlayıcının Etkinleştirilmesi
6 Zamanlayıcı Ekranı
7 Zamanlayıcıyı Arttır/Azalt
8 Stop&Go/Geri Çağır
9 Otomatik mod
10 Kömür (koku) filtresi
11 Yağ temizleme filtresi bildirimi
12 Hız INTENSIVE (YOĞUN) 1
13 Hız INTENSIVE (YOĞUN) 2
14 Aspiratör fanı seçimi
15 Pişirme / 92°C'de ısıtmaya devam edin
16 Pişirme / 74°C'de ısıtmaya devam edin
17 Pişirme / 42°C'de ısıtmaya devam edin
18 Sıcaklık Yöneticisi
19 Pişirme bölgesinin seçilmesi / güç seviyesi
20 Pişirme bölgesi konumu
21 Pişirme bölgelerinin köprülenmesi
22 Ocağın kilitlenmesi/kilidinin açılması

Ekran elemanları ve ocak AÇMA/KAPAMA (ON/OFF) kontrol paneli için düğmeler



	Ocağın/davlumbazın AÇILMASI/KAPATILMASI (ON/OFF) – AÇMA (ON) düğmesine basın. Kapatmak (OFF) için tekrar basın.
⏻	Ocak/aspiratör açıldığında, varsayılan olarak otomatik moddadır ve Ⓐ LED'i açılacaktır. – Otomatik modu devre dışı bırakmak için seçim çubuğuna dokunun (basın) ve aspiratör fanı manüel modda iken çalışın. Ⓐ LED'i kapanacaktır.
◷	**Zamanlayıcının Etkinleştirilmesi** – Düğmeye 5 saniye basılı tutun; davlumbaz, 15 dakikalık bir ön ayarlı zamanlayıcı ile gecikme modunda olacaktır. Davlumbaz üzerindeki gecikme gösterge LED'i (◷) açılacaktır. – Gecikmeyi devre dışı bırakmak için düğmeye tekrar 5 saniye basılı tutun. Zamanlayıcı geri sayımı tamamladığında, sesli bir sinyal verilir (2 dakika süreyle, veya Açma/Kapama düğmesine basıldığında duracaktır) ve ekran ◷ kapanır. Geri sayım gözle görülemez, görsel geribildirim, ◷ LED'i ile verilir.
⏸	**Stop&Go/Geri Çağır**
⊖ ⊕	**Pişirme bölgesi için zamanlayıcıyı Arttır/Azalt** – Gres filtresini sıfırlamak için basın ve basılı tutun – Koku kömür filtresini sıfırlamak için basın ve basılı tutun
◷ + ⏸	**Tuş Kilidi:** seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın

Ekran elemanları ve aspiratör fanı kontrol paneli için düğmeler



0 ——●

Aspiratör fanı seçimi
Aspiratör hızını (gücünü) Arttır/Azalt

Otomatik işlevin Etkinleştirilmesi/Devre Dışı Bırakılması (varsayılan olarak otomatik mod etkindir).
Ocak davlumbazının seçim çubuğuna dokunulduğunda (basıldığında), otomatik mod devre dışı bırakılır ve aspiratör fanı manuel modda olacak şekilde çalışır.
Otomatik modu tekrar etkinleştirmek için, Ⓐ düğmesine basın; **auto** LED'i, davlumbazın bu modda çalıştığını göstermek üzere yanacaktır.

Ⓐ

Davlumbaz, varsayılan olarak kanallı moddadır.
Kömür filtresinin etkinleştirilmesi
- Davlumbaz ilk kez açıldığında ⏻, davlumbaz üzerindeki düğmeye Ⓐ 5 saniye basın.

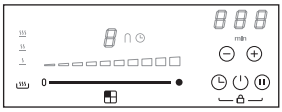
Bu andan itibaren, yanan simge, kömür (koku) filtresi ❀ üzerinde ne zaman bakım yapılması gerektiğini gösterecektir.
💧 LED'i üzerinden gres temizleme filtresi bildirimi daima etkindir.

Aktif karbon koku filtresi doygunluğunun sıfırlanması
Filtrelerde bakım yapıldıktan sonra:
- ⊖ düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun - Gres LED'i kapanacak ve gösterge geri sayımı tekrar başlayacaktır.
- ⊕ düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun - Koku LED'i kapanacak ve gösterge geri sayımı tekrar başlayacaktır.

Hızın YOĞUN 1 olarak ayarlanması
Hız, 10 dakika süreyle çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem, daha önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak geri döner.

Hızın YOĞUN 2 olarak ayarlanması
Hız, 5 dakika süreyle çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem, daha önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak geri döner.

Ekran elemanları ve Pişirme paneli kontrolleri için düğmeler



Ocağın/davlumbazın AÇILMASI/KAPATILMASI (ON/OFF)
AÇMA (ON) düğmesine basın. Kapatmak (OFF) için tekrar basın.

Bağımsız zamanlayıcıyı ayarlamak için Pişirme bölgesini seçin.
Bu, her bir pişirme bölgesi için, eş zamanlı olarak da ayarlanabilecek olan bir geri sayımdır.
Ayarlanan sürenin sonunda pişirme bölgeleri otomatik olarak kapanacak ve bu durum, bir sesli sinyal ile bildirilecektir.
Ocak zamanlayıcısının Etkinleştirilmesi/Ayarlanması:
– Etkinleştirmek istediğiniz pişirme bölgesini seçmek için ◷ tuşuna bir veya birkaç kez basın.
Pişirme bölgesindeki ilgili simge yanacaktır.
İstenen pişirme bölgesini seçtiğinizde, zamanlayıcının süresini ayarlayın:
– Otomatik kapatma süresini arttırmak için ⊕ düğmesine basın
– Otomatik kapatma süresini azaltmak için ⊖ düğmesine basın

⊖ ⊕ **Sürenin ayarlanması (artı/eksi)**

Stop&Go/Geri Çağır
Bu işlev, ocakta etkin olan herhangi bir işlevin askıya alınmasına/yeniden başlatılmasına ve pişirme gücünün sıfıra getirilmesine imkan tanır.
– Etkinleştirmek için basın, devre dışı bırakmak için gösterilen kaydırıcıya basın ve tamamen soldan sağa kaydırın.
Not: 10 dakika sonra, Duraklatma işlevi devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanacaktır.
Bu işlev, yanlışlıkla kapanma durumunda tüm ocak ayarlarının geri getirilmesine izin verir.
Etkinleştirme:
- Ocağı tekrar açın
- 6 saniye içerisinde ⏸'e basın

Ocağın kilitlenmesi/kilidinin açılması
Yanlışlıkla kurcalamayı önlemek için, halihazırda etkin olarak ayarlanmış işlevleri olduğu gibi bırakarak, ocak ayarlarının bloke edilmesine imkan tanır. Devre dışı bırakmak için işlemi tekrarlayın.

Pişirme bölgesi konum göstergesi
Pişirme bölgeleri, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölge oluşturacak şekilde birlikte çalışabilir.
Ön ana ve arka ikinci pişirme bölgeleri. Köprü işlevini etkinleştirmek için: 2 çubuğa aynı anda dokunun ve ∩ sembolü yanar.
Ana bölgenin seçim çubuğu ile, güç seviyesini seçmek mümkündür.
Köprü işlevini devre dışı bırakmak için aynı etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın.

Pişirme bölgesinin seçilmesi
Güç seviyesinin Azaltılması/Arttırılması
10 dakika süreyle etkin kalan destekleyici güç özelliğidir; bu süre sonrasında sıcaklık, önceden ayarlanan değere geri döner. Seçim çubuğuna dokunarak kaydırın ve Güç Takviyesi işlevini etkinleştirin. Güç takviyesi seviyesi, seçilen bölgenin ekranında P sembolü ile gösterilir.

Sıcaklık Yöneticisi etkinleştirmesi. Ekranda U gösterilir.

Pişirme / 42°C'de ısıtmaya devam edin

Pişirme / 74°C'de ısıtmaya devam edin

Pişirme / 92°C'de ısıtmaya devam edin

İki pişirme bölgesi arasındaki köprü bölgesi etkinleştirilir

Güç Takviyesi etkinleştirilir

ÜRÜNÜNÜZ

İndüksiyonlu ocakların işleyişi

İndüksiyonlu ocakların işleyişi, klasik ocaklardan ve ısıtma plakalarınınkinden oldukça farklıdır. Cam seramiğin altındaki indüksiyon bobini, hızla değişen ve pişirme kaplarının mıknatıslanabilir tabanlarını doğrudan ısıtan bir manyetik alan oluşturur. Cam seramik sadece sıcak pişirme kabı olduğunda ısıtılır. Pişirme kabı pişirme bölgesinden kaldırıldığında güç kaynağı derhal kesilir.

Tava algılama

Her pişirme bölgesinin tava algılama özelliği vardır. Tava algılayıcı, indüksiyonlu ocaklarla kullanıma uygun mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kaplarını tanır.
Çalıştırma sırasında pişirme kabı kaldırılırsa veya uygun olmayan pişirme kabı kullanılırsa, ekranda çubuk grafiğin yanında U yanıp söner.
Pişirme bölgesine 10 saniyelik tava algılama süresi boyunca herhangi bir pişirme kabı konulmazsa:

- Pişirme bölgesi 10 saniye sonra otomatik olarak kapanır.
- Her pişirme bölgesinin ekranında U çıkar.

Pişirme kapları

Uygun pişirme kapları
Sadece tam mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kapları indüksiyonlu ocakta kullanıma uygundur.
Mıknatıs, pişirme kabının tüm tabanında her noktaya yapışır.

İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları
İndüksiyonlu pişirme yüzeyinde kullanılacak kaplar, manyetik özelliklere ve yeteri kadar bir taban yüzeyine sahip metalden üretilmiş kaplar olmalıdır.

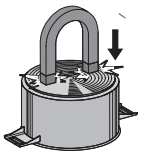
Uygun pişirme kapları

- ✓ Kalın tabanlı emaye çelik kaplar.
- ✓ Emaye tabanlı dökme demir kaplar.
- ✓ Çok katlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum kaplar.

Uygun olmayan pişirme kapları:

- ✓ Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yanmaz cam, ahşap, seramik ve pişmiş toprak kaplar.
- ▶ Bir tavanın uygun olup olmadığını öğrenmek için alt kısmına bir mıknatıs yaklaştırın: Mıknatısın etkileşime geçmesi halinde bu tavayı indüksiyonlu pişirme için kullanabilirsiniz.

Mıknatısınız yoksa da tavaya biraz su dökebilir ve tavayı pişirme bölgesine yerleştirerek pişirme bölgesini çalıştırabilirsiniz. Ekranda U sembolü görüntüleniyorsa, tavanın uygun olmadığını anlayabilirsiniz.



Not: Yalnızca dümdüz bir tabana sahip olan ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun olan kaplar kullanın. Yeteri kadar düz bir tabana sahip olmayan kaplar kullanmanız halinde ısıtma sisteminin verimliliği olumsuz etkilenebilir ve kapların pişirme bölgesinde tarafından algılanmamasına sebep olabilir.

Pişirme sırasında ses
Pişirme sırasında pişirme kapları ses çıkarabilir.
Bu durum herhangi bir arıza olduğu anlamına gelmez, ürünün çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez.
Ortaya çıkan ses, kullanılan pişirme kabına bağlıdır.
Çıkan ses çok rahatsız ediyorsa, pişirme kabını değiştirmek işe yarayabilir.

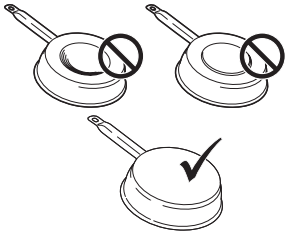
Enerji tasarrufu önerileri

- ▶ Kullanacağınız tavanın taban çapı, pişirme bölgesinin çapı ile uyumlu olmalıdır.



- ▶ Çoğu tavanın üst kısmı alt kısma göre daha büyük olduğundan, herhangi bir tava satın alırken belirtilen çapın üst veya alt kısmı için geçerli olduğuna dikkat edin.
- ▶ Uzun pişirme sürelerine sahip yemekler hazırlarken bir düdüklü tencere kullanarak hem zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir hem de gıdalardaki vitaminlerin korunmasına yardımcı olabilirsiniz.
- ▶ Düdüklü tencere kullanırken düdüklü tencerenin daima yeteri kadar sıvı içerdiğinden emin olun.

- Aksi takdirde aşırı ısınabilir ve hem düdüklü tencereye ve pişirme bölgesine zarar verebilir.
- Mümkün olduğunca tavalar için her zaman uygun bir kapak kullanın.
- Yemek pişireceğiniz zamanlarda her zaman yemek miktarına uygun bir tava seçin. Büyük ve yarı dolu bir tava kullandığınızda boşa enerji harcarsınız.



Pişirme bölgesi	Tava tabanı		Not
	Min. çap (önerilen)	Maks. çap (önerilen)	
184 mm × 220 mm (tek)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (çift)	110 mm	245 mm	köprüleme işlevli

Ocaktan gelen normal çalışma sesleri
İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanlardan faydalanır. Bu teknoloji sayesinde üretilen ısı doğrudan kapların alt kısmına aktarılır. Dolayısıyla kullanılacak tencere ve tavalar üretim şekillerine bağlı olarak sese ve titreşime sebep olabilir.
Sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

Transformatöre benzer düşük mırıltı sesi
Yemek pişirmek için yüksek ısı seviyeleri kullanıldığında görülen bu ses, ocaktan kaba aktarılan enerji miktarına bağlı olarak değişiklik gösterir. Isı seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

Hafif ıslık sesi
Bu ses pişirme gerecinin boş olduğunda meydana gelir. Söz konusu pişirme gerecine su veya yemek yerleştirilmesi halinde ortadan kalkar.

Çatırtı sesi
Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, farklı malzemelerin birbirine temas ettiği yüzeylerdeki titreşimlerden meydana gelir. Kaplardan kaynaklanan bu ses, yemek hazırlamak için kullanılan miktara ve yönteme göre değişiklik gösterir.

Yüksek ıslık sesi
Kapların birbiri üzerine yerleştirilen birden fazla malzeme katmanlarından oluşması haline görülen bu ses, azami güç çıkışı ve iki pişirme bölgesi kullanılması halinde meydana gelir. Isı seviyesinin düşürülmesiyle bu ses de azalır veya tamamen yok olur.

Fan sesi
Elektronik sistemin sorunsuz bir şekilde çalışabilmesi için ocak sıcaklığının düzgün bir şekilde ayarlanması gerekir. Söz konusu ocak bu amaç doğrultusunda bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu soğutma fanı elektronik sistemin sıcaklığını düşürmek ve düzenlemek için kullanılmaktadır. Cihazın kapatılmasına rağmen ocak üzerinde algılanan sıcaklığın hala çok yüksek olması halinde fan çalışmaya devam edebilir.

Çalışan bir saate benzer ritmik sesler
Bu ses yalnızca üç veya daha fazla pişirme bölgesi aynı anda kullanıldığında görülür ve pişirme bölgelerinin bazıları kapatıldığında azalır veya tamamen yok olur. Burada belirtilen sesler indüksiyon teknolojisi sebebiyle meydana gelen normal seslerdir ve arıza/hata olarak nitelendirilmemelidir.

ÇALIŞTIRMA

Ürünü açma

▶ Ürünü açmak için ⏻ düğmesini bir saniye basılı tutun.
- ■ Tüm güç seviyesi ekranlarında **"0"** yanıp söner.
- ■ Başka bir müdahale olmadığı takdirde ürün 10 saniye sonra güvenlik nedeniyle kapanır.

Bir pişirme bölgesi seçme

▶ Pişirme bölgesinin çubuk grafik kaydırıcısının yanındaki **"0"**a basın ve güç seviyesini ayarlamak için kaydırın.

Güç seviyeleri

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
1	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
2	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
3	Şişme	Pirinç
4	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
5	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
6	Sürekli pişirme, suyunda pişirme	Makarna, çorba, et kavurma
7	Hafif kızartma	Rosti (mücver), omlet, pane kızartmalar, sosis
8	Kızartma, kızgın yağda pişirme	Et, patates kızartması
9	Yüksek ateşte hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Su kaynatma

Sıcaklık seviyesi

Sıc. seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
≀	Eritme	42°C civarında tereyağı, çikolata veya bal eritme
≀≀	Sıcak Tutma	74°C civarında sosları, yemekleri servise hazır tutma
≀≀≀	Yavaş pişirme	Pişmiş yiyecekleri 92°C civarında sıcak tutma

Bir pişirme bölgesini kapatma

▶ Çubuk grafikte **"0"**a dokunun.
- ■ Başka bir müdahale yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri de kapalıysa, ürün 10 saniye sonra kapanır.

Ocağı kapatma

▶ Ocağı kapatmak için ⏻ düğmesine birkaç saniye boyunca dokunun.
- ■ Ekrana başka bir müdahale yapılmazsa ve tüm pişirme bölgeleri kapalıysa, ürün 10 saniye sonra kapanır.

Artık ısı göstergesi

Bir pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra ve halen sıcak iken, yanma riski olduğu sürece, panel üzerinde **"H"** işareti yanmaya devam eder.

Buz çözme, Sıcak tutma ve Yavaş pişirme ayarı

Buz çözme işlevini kullanarak yiyeceklerin buzlarını çözebilir veya tereyağı, çikolata veya balı nazikçe eritebilirsiniz. Sıcak tutma ayarı pişmiş yiyecekleri yaklaşık 74°C'de tutar.
Yavaş pişirme ayarı pişmiş yiyecekleri yaklaşık 92°C'de tutar. Yavaş pişirme ayarıyla düşük sıcaklıkta pişirerek gıdaların besin değerlerini koruyabilirsiniz.

- ▶ Pişirme bölgesinin çubuk grafiğinin yanındaki **"0"**a basarak pişirme bölgesini seçin.
- ▶ Bir kere ⊞ düğmesine basın.
- ▶ "Melting" (eritme, buz çözme) ayarını seçmek için ⊞ düğmesine bir kere daha basın.
  - ■ ≀ görüntülenir.
- ▶ "Keep warm" (sıcak tutma) ayarını seçmek için ⊞ düğmesine bir kere daha basın.
  - ■ ≀≀ görüntülenir.
- ▶ "Slow cooking" (yavaş pişirme) ayarını seçmek için ⊞ düğmesine bir kere daha basın.
  - ■ ≀≀≀ görüntülenir.

PowerPlus ayarı

Tüm pişirme bölgelerinde PowerPlus takviyesi vardır. PowerPlus açıkken, seçili pişirme bölgesi 10 dakika boyunca ekstra yüksek güçle çalışır. PowerPlus örneğin çok miktarda suyun çabucak ısıtılması için kullanılabilir.

- ▶ Ekranda **"P"** çıkana kadar çubuk grafiği yukarı kaydırın.
- ▶ PowerPlus'ı sonlandırmak için çubuk grafiği istenen güç seviyesine kadar aşağı kaydırın.

Zaman ayarlayıcı

Bir zamanlayıcı ayarlandığında, pişirme bölgesi 1 dakika ila 1 saat 59 dakika arasında değişebilen belirlenen süre sonrasında kapanır.

Zamanlayıcıyı ayarlama

- ✓ Ocak açık
- ✓ Pişirme bölgesi seçili
- ▶ ◷ düğmesine basın.
  - ■ Ekranın ortasında **"_00"** yanıp söner.
- ▶ Zamanlayıcı süresini arttırmak için ⊕ düğmesine, azaltmak için ⊖ düğmesine basın.

İlk kez ⊕ düğmesine bastığınızda ekranda **"1"** yanar.

Zamanlayıcıyı değiştirme

- ✓ Zamanlayıcı ayarlı
- ▶ Değiştirmek istediğiniz zamanlayıcının etkin pişirme bölgesine basın.
- ▶ ◷ düğmesine basın.
- ▶ ⊕ ve ⊖ düğmelerini kullanarak zamanlayıcı süresini değiştirin.

Köprüleme işlevi

Köprüleme işlevi, farklı iki pişirme bölgesinin birlikte ayarlanacak şekilde açılmasını sağlar.

- ▶ İki pişirme bölgesinin çubuk grafiklerine basın.
  - ■ Ekranda iki bölgenin yanında, bir tarafta ⋂, diğer tarafta ⋂ görüntülenir.

Köprüleme işlevi açıldığında pişirme bölgelerinden biri halihazırda çalışır halde ise, bu pişirme bölgesinin güç seviyesi ve çalışma süresi her iki bölge için kullanılır.
İki bölge de halihazırda çalışır halde ise, güç seviyesi ekranlarındaki çalışma süreleri silinir.
Köprüleme işlevinin kullanımı mümkün değilse, Takviye hızını ayarlayın.

Çocuk kilidi

- ✓ Ürün açık
- ▶ Bir sesli sinyal verilene kadar, ⏸ ve ◷ seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın.
  - ■ Ekran kilitlenir. Ekran bu durumda kapanırsa, ocağı yeniden başlattığınızda kilit işlevi hala etkin olur.
- ▶ Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, ⏸ ve ◷ seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın.

Isıtma işlevi

Bu işlev, pişirmeye seçilen bir seviyede devam etmeden önce bir tencereyi maksimum ısıda ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin maksimum güçte tutulduğu zaman aralığı, ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakınız:

Güç Seviyesi	Zamanlayıcı
1	48 saniye
2	144 saniye
3	230 saniye
4	312 saniye
5	408 saniye
6	120 saniye
7	168 saniye
8	216 saniye
9	mevcut değil
P	mevcut değil

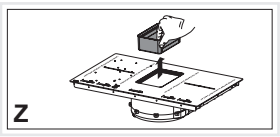
Ocakta tencere varken ve pişirme bölgesi seçiliyken etkinleştirmek için, güç çubuğunda seçilen değeri (1'den

8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. İlgili pişirme bölgesinin ekranı "A" yı gösterir.
Pişirme seviyesini arttırmak mümkündür, ancak düşürmek işlevi devre dışı bırakır.
Ayrıca, söz konusu pişirme bölgesinin düğmesine 3 saniye basılı tutularak da devre dışı bırakılabilir.

Model	FMY 839 HI 2.0
Maks. Toplam Güç	7.545 kW

TEMIZLIK VE BAKIM

Aktif Kömür koku filtresi, rejenere edilebilir. Hem rejenerasyon yöntemi hem de değiştirme süreleri için, Kitin üzerinde verilen talimatları takip edin.
Gres filtreleri **Z**: Filtreler her 2 aylık çalışma süresinde bir kez ya da özellikle ağır olan kullanım koşullarında daha sık temizlenmelidir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayın.



Genel tavsiyeler

- Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- Kazara ocağın yüzeyine, fonksiyonel veya estetik unsurlarına düşen yiyecekler yenmemelidir.

Ürünü temizleme

- Yemek kalıntılarının yanmasını önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Gündelik kirleri temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle su ve uygun bir temizlik maddesi kullanın. Temizlik maddelerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun. Koruyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Taşıp kurumuş süt gibi katılaşmış kirleri ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Lütfen kazıma aletlerine ilişkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun.
- Taşıp kurumuş marmelat gibi şekerli yiyecek kalıntılarını ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- Erimiş plastiği ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- Kireç tortusu lekelerini, ocak soğuduktan sonra sirke veya limon suyu gibi kireç çözen bir çözeltiden az miktarda kullanarak çıkarın. Ardından nemli bir bezle yeniden temizleyin.

SORUN GIDERME

Hata kodları

Hata kodu	Açıklama	Olası hata sebebi	Çözüm
ER 03 ve sürekli ses	Sürekli sensör etkinleştirmesi; TC 10 sn. sonra kapanıyor	Dokunmatik sensörlerinin camı üzerinde su veya kap	Kontrol yüzeyini temizleyin; sensör üzerindeki nesneler kaldırın.
ER 20	Flaş belleği – TC hatası	TC- arızalı	TC'yi değiştirin
ER 22	Düğme değerlendirmesi arızalı, kullanıcı arayüzü 3,5-7,5 sn. sonra kapanıyor	Düğme sensörü alanında kısa veya açık devre	TC'yi değiştirin
ER 31	Yanlış yapılandırma verileri veya jeneratör ile TC arasında sapma	İndüksiyon jeneratörü için yeni yapılandırma gerekli	Yeni yapılandırma (Servis menüsü)
ER 36	TC'deki NTC değeri sorunlu; kullanıcı arayüzü kapanıyor	NTC'de kısa veya açık devre	TC'yi değiştirin
ER 47	TC ile indüksiyon arasında iletişim hatası	Hiç veya hatalı LIN iletişimi! (Slave, master tarafından genel isteğe cevap vermiyor)	Bağlantı kablosu doğru takılmamış veya arızalı.
U 400	Sürekli ses Girişteki güç beslemesi çok yüksek	Yanlış ocak bağlantısı	Doğru güç kaynağı bağlantısı
E/2	İndüksiyon elemanında aşırı sıcaklık	Çok fazla yük veya boş gereç	Sistemin soğumasına izin verin.
E/A	Güç panelinde hata	Parça arızası	Güç panelini değiştirin
E/6	Güç panelinde hata	Elektrik panosunda güç beslemesi yok hatası	1. Kabloları kontrol edin 2. Filtre panelini kontrol edin 3. Güç panelini değiştirin
E/8	Yanlış fan hızı	Sol veya sağ fanda hata	Hava çıkışı tıkalı, örn. kağıt sıkışması Arızalı fanı değiştirin
E/9	Arızalı indüktör sıcaklık sensörü		İndüktör

BAKIM VE TAMIR

▷ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun.

▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

▶ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:
- arıza türü
- ürün modeli (Art. / Cod.)
- seri numarası (S.N.)

Bu bilgi veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası alt tarafa takılıdır.

ELDEN ÇIKARMA

▷ Ürünün veya ambalajının üzerindeki sembol  , bu ürünün evsel atık olarak işlem görmeyebileceğini gösterir. Bunun yerine, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümü için uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerekir. Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kent ofisinize, evsel atık bertaraf servisinize veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun.

▷ Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılması ve atıkların bertaraf edilmesi ile ilgili 2012/19/AB sayılı Yönergeye uygundur.

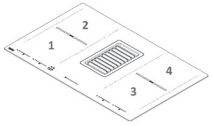
TEKNIK VERILER

Ürün tanımlama
Tip: 4300
Model: FMY 839 HI 2.0

▶ Ürünün alt tarafında bulunan veri plakasına bakın.
▶ Üretici devamlı suretle ürün geliştirmeleri sunmaktadır. Bu nedenle, bu kılavuzdaki metin ve çizimler önceden bildirilmeden değiştirilebilir.

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Esnek pişirme bölgesi 1 + 2 Köprülü
3,4 Esnek pişirme bölgesi 3 + 4 Köprülü

Parametre	Değer	Boyutlar (mm)
Çalışma boyutları	-	830 × 520 (G x D)
Güç kaynağı gerilimi / frekansı	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Güç ve ısıtma elemanı değerleri		
Pişirme bölgesi 1,2,3,4	2100 W; Güç Takviyesi: 3700 W;	230 x 210
Esnek pişirme bölgesi 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210

Parametre	Sembol	Değer	Ölçüm birimi
Ürün ağırlığı	M	26 / 19	kg
Pişirme bölgesi adedi		4	
Isı kaynağı		indüksiyon	

SISUKORD

Teave juhendi kohta 129
Ohututeave 129
Elektriühendus 135
Ülevaade 136
Seade 140
Töötamine 142
Puhastamine ja hooldus 144
Probleemide lahendused 145
Hooldus ja remont 146
Kasutuselt kõrvaldamine 146
Tehnilised andmed 147

TEAVE JUHENDI KOHTA

Need juhised kehtivad seadme eri mudelite kohta. Seetõttu on võimalik, et mõned siin kirjeldatud omadused ja funktsioonid pole teie ostetud mudelil saadaval.

- ▶ Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendid läbi.
- ▶ Hoidke kasutusjuhend alles.
- ▶ Kasutage juhendis kirjeldatud seadet ainult ettenähtud otstarbel.

Sümbol	Tähendus
⚠	Ohuhoiatus. Vigastuste oht.
▷	Ohutud toimingud ja juhised vigastuste või kahjustuste vältimiseks.
▶	Toiming. Määrake toiming, mida soovite teha.
■	Tulemus. Ühe või mitme toimingu tulemus.
X	Eeldus, mis peab olema täidetud enne järgmise toimingu tegemist.

OHUTUTEAVE

ⓘ Enda ohutuse ja seadme õige kasutamise tagamiseks lugege see käsiraamat enne toote paigaldamist ja kasutamist hoolikalt läbi. Neid juhiseid tuleb alati hoida seadme juures, ka siis, kui seade teisaldatakse teise kohta või edasi müüakse. Kasutajad peavad täielikult tundma seadme kasutamist ja selle ohutusfunktsioone.

Nendel pliitidel on EMÜ standardite ja EMV direktiivi nõuetele vastavad induktsioonsüsteemid ning need ei tohiks põhjustada häireid teiste elektroonikaseadmete töös. Südamestimulaatorite kandjad ja teiste elektrooniliste implantaatide kasutajad peavad pidama nõu oma arsti või implanteeritud seadme tootjaga, et hinnata, kas see on häirete suhtes piisavalt vastupidav.

⚠ Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik. Enne elektri ühendamist lugege läbi peatükk ELEKTRIÜHENDUS.

Toitekaabliga seadmete puhul peavad klemmid või kaabli ankurpunkti ja klemmide vaheline juhtmeosa olema korraldatud sellisel viisil, mis võimaldab kaabli selle ankrust lahti tulemisel pingestatud juhtmed välja tõmmata enne maandusjuhet.

- ▷ Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mille põhjuseks on ebaõige paigaldamine.
- ▷ Veenduge, et vooluvõrgu toide vastaks toote sisse kinnitatud identifitseerimisplaadil toodule.
- ▷ Fikseeritud elektriühendused peavad sisaldama kehtivates määrustes ette nähtud kaitsereleesid.
- ▷ I klassi seadmete puhul veenduge, et majapidamistoide garanteeriks adekvaatse maandussüsteemi.
- ▷ Ühendage õhupuhasti sobiva toru abil lõõriga. Pöörake tähelepanu paigaldusjuhendis nimetatud soetatavatele tarvikutele (ümmarguste torude korral on minimaalne läbimõõt 120mm). Väljalasketoru peab olema võimalikult lühike.
- ▷ Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- ▷ Järgida tuleb õhuventilatsiooni määrusi.
- ▷ Ärge ühendage õhupuhastit väljalaskekanalitega, mille kaudu juhitakse kergsüttivaid gaase (boilerid, kaminad jne).
- ▷ Kui õhupuhastit kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipõletitega

seadmed), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvahetus. Kui pliidiplaati kasutatakse koos teiste mitteelektriliste seadmetega, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada 0,04 mbar, et vältida olukorda, kus pliit tõmbab suitsu tagasi ruumi.

- ▷ Õhku ei tohi suunata kanalisse, mida kasutatakse gaasi või muude kütustega töötavate seadmete suitsulõõrina.
- ▷ Kui toitekaabel on kahjustatud, siis tuleb see ohu vältimiseks välja vahetada tootja, volitatud hoolduskeskuse või kvalifitseeritud tehniku poolt.
- ▷ Ühendage seadme pistik kehtivatele määrustele vastavasse ja ligipääsetavas kohas olevasse pistikupessa.
- ▷ Seoses suitsu väljutamiseks kasutusele võetavate tehniliste ja ohutusmeetmetega on tähtis hoolikalt järgida kohalike ametkondande väljastatud määrusi.

⚠ **TÄHELEPANU!** Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- ▷ Kasutage ainult seadmega kaasas olnud kruvisid ja teisi väikesi komponente.

⚠ **HOIATUS!** Käesolevate juhiste eiramine kruvide või kinnitusseadmete paigaldamisel võib põhjustada elektrilöögiohu.

- ▷ Ärge vaadake valgusesse otse optiliste seadmete (binoklid, suurendusklaasid...) abil.
- ▷ Puhastamist ja hooldust ei tohi teostada täiskasvanu järelevalveta lapsed.
- ▷ Lapsi tuleks jälgida, et nad seadmega ei mängiks.
- ▷ Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel on ebapiisavad kogemused ja teadmised, juhul kui puudub nende ohutuse eest vastutavate isikute järelevalve või juhendamine.

- ▷ Seadet tohivad kasutada üle 8 aasta vanused lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ja inimesed, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, järelevalve all või kui neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida.

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge ettevaatlik, et mitte puutuda soojenduselemente.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

- ▷ Määratud perioodi möödumisel puhastage või vahetage filtrid (tuleoht). Vt lõiku Puhastamine ja hooldus.
- ▷ Seadme kasutamisel koos teiste gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmetega garanteerige alati ruumi piisav ventilatsioon (see ei rakendu seadmetele, mis õhku ainult ruumis retsirkuleerivad).
- ▷ **TÄHELEPANU!** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.
- ▷ Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või näha on kahjustusi materjali paksuses.
- ▷ Ärge puudutage seadet, kui teie käed või keha on märjad.
- ▷ Ärge puhastage seadet auruseadmetega.
- ▷ Ärge toetage metallobjekte, nagu näiteks noad, kahvlid, lusikad ja pannide kaaned, pliidi pinnale, kuna need võivad üle kuumeneda.

- ▷ Pärast kasutamist lülitage pliidiplaat välja, ärge jääge lootma pannidetektorile.
- ▷ **TÄHELEPANU!** Rasva või õliga toiduvalmistamine pliidil võib järelevalveta olla ohtlik ja tekitada süttimisohtu. KEELATUD on üritada kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks panni kaane või tulekustutustekiga.
- ▷ **TÄHELEPANU!**Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühikesed toiduvalmistamisprotsessid nõuavad pidevat järelevalvet.
- ▷ Seade ei ole loodud käivitamiseks välise taimeri või muu kaugjuhtimissüsteemiga.
- ▷ **TÄHELEPANU!** Tuleoht! Ärge asetage esemeid kuumutuspindadele.
- ▷ Seade peab olema paigaldatud sellisel viisil, et võimaldada vooluvõrgust lahutamine kontaktivahega (3mm), mis tagab täieliku lahutamise III kategooria ülekoormuse tingimustes.
- ▷ Seade ei tohi puutuda kokku ilmastikuga (vihm, päike).
- ▷ Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhistele.

Nõuded mööblile

- ▷ Pliit on loodud paigaldamiseks köögi tööpinnaga tasaselt 600mm laiusele või laiemale köögiseadmele.
- ▷ Seadme paigaldamisel tuleohtlikele materjalidele tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ja määrusi.
- ▷ Sisseehitatud seadmete puhul tuleb komponendid (plastmaterjalid ja

spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 100°C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.

- ▷ Köögiseadme juures peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse võimaldamiseks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et jätta mugavalt töötamiseks vajalik ruum.
- ▷ Dekoratiivsete lehtpuust piiride kasutamine ümber seadme taha jääva tööpinna on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodud näitajatele.
- ▷ Minimaalne vahemaa paigaldatud seadme ja tagumise seina vahel on toodud tasaselt paigaldatud seadme paigaldusjoonisel (150mm külgseinale, 40mm tagumisele seinale ja 500mm kõigile seinale paigaldatud seadmetele selle kohal).
- ▷ Et vältida vedelike imbumist pliidiplaadi raami ja tööpinna vahele, katke enne paigaldamise jätkamist kaasasoleva kleeplindiga kogu pliidiplaadi välisserv.

Õige kasutamine

- ▷ Seade on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- ▷ Ärge kasutage seadet eesmärkidel, mille jaoks see mõeldud pole.
- ▷ Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- ▷ Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- ▷ Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

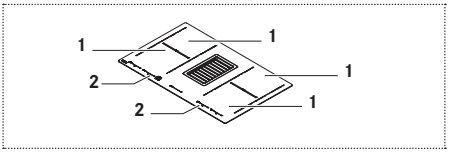
- ▷ Seadme kahjustamise vältimiseks ärge astuge seadmele.
- ▷ Silikoontihendi kahjustamise vältimiseks ärge asetage raami peale kuumasid potte ega panne.
- ▷ Ärge lõigake ega valmistage klaaskeraamilisel pinnal toitu ega laske sellele kukkuda kõvasid esemeid. Ärge lohistage panne ja potte keraamilisel klaasipinnal.

ELEKTRIÜHENDUS

- ▷ Elektriühendused peab teostama väljaõppinud tehnik.
- ▷ Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus, seetõttu peab toitekaablil olema nn neutraalne juhe. Toitekaabel peab olema vähemalt tüübiga H05VV-F. ÜHE-, KAHE- ja KOLME-faasiline ühendus: kaablite min läbilõige: 2,5mm². Toitekaabli välisdiameeter: 7mm kuni 15mm.
- ▷ Ühendusklemmidele pääseb ligi harukarbi katte eemaldamise teel.
- ▷ Kontrollige, et koduse vooluvõrgu omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja voolutugevus) ühilduks seadme omadega.
- ▷ Ühendage seade nagu joonisel näidatud (vastavalt riiklikele vooluvõrgu pingele kehtivatele viitestandarditele).
- ▷ Soovitatav on kasutada 5 x 2,5mm² H05V2V2-F toitekaablit. 5 x 2,5mm² H05V2V2-F toitekaabli kasutamisel järgige alltoodud juhiseid: kolmefaasilise ühenduse korral eraldage kaks juhet ja eemaldage hallidelt juhtmetelt sinised ümbrised.

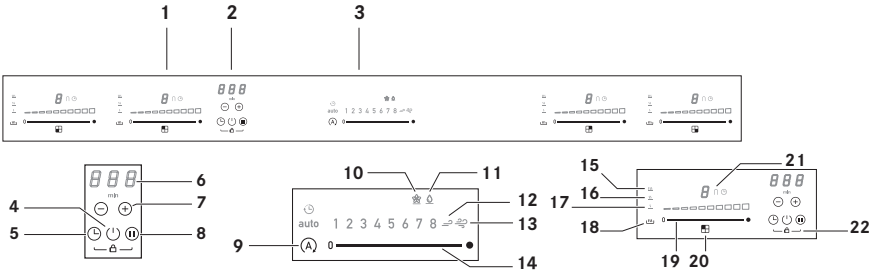
ÜLEVAADE

FMY 839 HI 2.0 – integreeritud õhupuhastiga neljatsooniline pliidiplaat



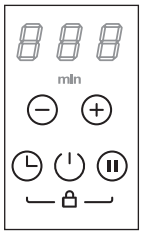
1 Toidukuumtöötlemisvöönd
2 Juhtpaneel

Nupud ja kuvaelemendid



1 Pliidiplaadi juhtnupud
2 Pliidi/õhupuhasti juhtpaneeli sisse ja välja lülitamine
3 Väljatõmbeventilaatori juhtpaneel
4 Pliidiplaadi/õhupuhasti sisse-väljalülitamisnupp (ON/OFF)
5 Taimeri aktiveerimine
6 Taimeri ekraan
7 Taimeri aja pikendamine/lühendamine
8 Funktsioon Stop&Go / Tagasikutsumine
9 Automaatrežiim
10 Aktiivsöefilter (lõhnafilter)
11 Puhastusfiltri määrimise märguanne
12 1. INTENSIIVNE kiirus
13 2. INTENSIIVNE kiirus
14 Väljatõmbeventilaatori valikud
15 Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 92 °C
16 Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 74 °C
17 Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 42 °C
18 Temperatuuri haldamine
19 Kuumutusala /võimsuse taseme valimine
20 Kuumutusala asukoht
21 Sillaga ühendatud kuumutusalad
22 Plaadi lukustamine/avamine

Kuvab pliidi juhtpaneeli sisse- ja väljalülitamise elemendid ja nupud



Pliidiplaadi/õhupuhasti sisse-väljalülitamisnupp (ON/OFF)

– Vajutage nuppu ON (SISSE). Vajutage nuppu uuesti, et lülitada VÄLJA.

Sisselülitamisel on pliidiplaat/õhupuhasti vaikimisi automaatrežiimis ja LED Ⓐ süttib. Automaatrežiimi väljalülitamiseks ja väljatõmbeventilaatoriga käsirežiimis töötamiseks puudutage (vajutage) valikuriba.
LED Ⓐ kustub.

Taimeri aktiveerimine

– Vajutage nuppu ja hoidke seda 5 sekundit all, õhupuhasti läheb 15-minutise taimeri eelseadistusega viitrežiimi.

Õhupuhastil olev viitrežiimi LED-märgutuli süttib.

– Vajutage uuesti nuppu ja hoidke seda 5 sekundit all, et viitrežiim välja lülitada.

Kui taimer on pöördloenduse lõpetanud, kõlab helisignaal (2 minutit või see seiskub sisse-väljalülitamisnupu vajutamise korral) ja kuva lülitub välja.
Pöördloendus ei ole nähtav, visuaalset tagasisidet annab LED .

Funktsioon Stop&Go / Tagasikutsumine

Pikendage/Lühendage taimeri aega küpsetusalal

– Vajutage ja hoidke all, et rasvafilter lähtestada
– Vajutage ja hoidke all, et lõhna-söefilter lähtestada

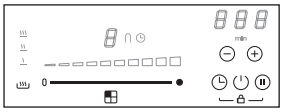
Nuppude blokeerumine: puudutage korraga mõni sekund nuppe

Kuvab väljatõmbeventilaatori juhtpaneeli elemendid ja nupud



0 ●	**Väljatõmbeventilaatori valikud** **Väljatõmbeventilaatori kiiruse (võimsuse) suurendamine/vähendamine**
Ⓐ	Automaatse funktsiooni (automaatrežiim on vaikimisi sisse lülitatud) aktiveerimine/inaktiveerimine Kui puudutatakse (vajutatakse) õhupuhasti valikuriba, lülitub automaatrežiim välja ja väljatõmbeventilaator töötab käsirežiimis. Automaatrežiimi uuesti aktiveerimiseks vajutage nuppu Ⓐ, süttib LED **auto**, mis näitab, et õhupuhasti töötab selles režiimis.
Ⓐ	Õhupuhasti on vaikimisi kanalirežiimis. **Süsifiltri aktiveerimine** – Esimesel sisselülitamisel vajutage õhupuhasti ⏻ olevat nuppu Ⓐ 5 sekundit. Edaspidi näitab õhupuhastil põlev ikoon, millal on söefiltrit (lõhnafiltrit) vaja hooldada. Rasvafiltri vahetamisest teatamine LEDi kaudu on alati sisse lülitatud. **Aktiveeritud söe lõhnafiltri küllastumise lähtestamine** Pärast filtri hoolduse teostamist: – Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu ⊖ – rasvafiltri LED lülitub välja ja indikaator alustab pöördloendust uuesti. – Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu ⊕ – lõhnafiltri LED lülitub välja ja indikaator alustab pöördloendust uuesti.
	Määrake kiiruseks INTENSIIVNE 1 See kiirus on määratud 10 minutiks. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.
	Määrake kiiruseks INTENSIIVNE 2 See kiirus on määratud 5 minutiks. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.

Kuvab paneeli juhtelemente ja nuppe



Pliidiplaadi/õhupuhasti sisse-väljalülitamisnupp (ON/OFF)
Vajutage nuppu ON (SISSE). Vajutage nuppu uuesti, et lülitada VÄLJA.

Valige toiduvalmistamise ala, et määrata iseseisev taimer.

See on pöördloendur, mille saab iga toiduvalmistamise ala jaoks eraldi määrata, ka korraga.
Valitud perioodi möödudes lülituvad küpsetusalad automaatselt välja ja sellest antakse helisignaaliga märku.

Pliidiplaadi taimeri aktiveerimine/reguleerimine
Vajutage mitu korda nuppu, et valida küpsetusala, mida soovite aktiveerida.
Küpsetusalal süttib vastav ikoon.
Kui soovitud küpsetusala on valitud, reguleerige taimeri kestust.
- Vajutage automaatse väljalülitamisaja pikendamiseks nuppu ⊕
- Vajutage automaatse väljalülitamisaja lühendamiseks nuppu ⊖

Aja määramine (pluss/miinus)

Funktsioon Stop&Go / Tagasikutsumine
See funktsioon võimaldab peatada/taaskäivitada pliidiplaadi mis tahe aktiivse funktsiooni, viies küpsetusvõimsuse nullini. Aktiveerimiseks vajutage, inaktiveerimiseks taasvajutage ja libistage näidatud liugur täielikult vasakult paremale.
Märkus. Kui pärast 10 minutit ei ole pausi inaktiveeritud, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

See funktsiooni võimaldab kõik plaadi sätted juhusliku sulgemise järel taastada.
Aktiveerimiseks:
- Lülitage plaat uuesti sisse
- Vajutage 6 sekundi jooksul nuppu

Plaadi lukustamine/avamine
Võimaldab blokeerida pliidiplaani sätted, et vältida nende juhuslikku muutmist, jättes aktiivsed funktsioonid juba aktiivseks. Inaktiveerimiseks korrake tegevust.

Küpsetusala asukoha indikaator

Küpsetusalad võivad töötada kombineerituna, moodustades ühe sama võimsusega küpsetusala.
Esimene peamine ja tagumised teisesed küpsetusalad. Sillafunktsiooni aktiveerimiseks: puudutage samal ajal kahte riba ja sümbol süttib.
Põhiala valikuriba abil saab valida võimsustaseme.
Silla funktsiooni inaktiveerimiseks korrake sama tegevust.

Küpsetusala valimine
Võimsuse suurendamine/vähendamine

Võimsuse lisafunktsioon, mis on aktiivne 10 minutit. Pärast seda naastakse eelmisele temperatuurile.
Puudutage ja sirvige valikuriba ning aktiveerige Võimsuse suurendamine.
Lisavõimsuse aktiveerimisest annab märku sümbol P valitud keeduala ekraanil.

Temperatuuri haldamise aktiveerimine. Ekraanil kuvatakse U.

Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 42 °C

Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 74 °C

Küpsetamine / soojana hoidmine temperatuuril 92 °C

Sillatsoon kahe küpsetusala vahel aktiveeritud

Võimsuse suurendamine aktiveeritud

SEADE

Kuidas induktsioonpliidid töötavad

Induktsioonpliidid töötavad tavapärastest pliitidest või metallist keeduplaatidest väga erinevalt. Klaaskeraamikast pinna all asuv induktsioonipool loob kiiresti ülimalt muutliku magnetvälja, mis soojendab otse panni magneetuvat põhja.
Klaaskeraamikast pinda soojendab ainult kuum pann. Panni toidukuumtöötlemisvööndilt eemaldamisel katkestatakse vooluvarustus kohe.

Panni olemasolu tuvastamine

Kõik toidukuumtöötlemisvööndid on varustatud panni olemasolu tuvastava süsteemiga. Nõutuvasti tunneb ära nõud, millel on magnetiseeritav alus, mis on sobiv induktsioonplaatidega kasutamiseks.
Kui pann eemaldatakse töötamise ajal või kui kasutatakse sobimatut panni, vilgub tulpdiagrammi kõrval oleval ekraanil U.
Kui nõu tuvastamise 10 sekundi jooksul ei asetata küpsetusalusele ühtegi nõud
- Toidukuumtöötlemisvöönd lülitub 10 sekundi järel automaatselt välja.
- Igal küpsetusala kuval on U.

Pannid

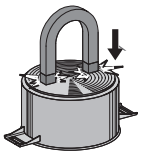
Sobivad pannid
Induktsioonipliitidel toidu valmistamiseks sobivad ainult täielikult magneetuva põhjaga pannid.
Magnet suudab kinnituda kogu panni põhja igale punktile.

Induktsioonipliitidega kasutamiseks sobivad pannid
Induktsioon-toidukuumtöötlemisvööndiltega kasutatavad pannid peavad olema valmistatud metallist, magnetiliste omadustega ja piisavalt laia põhjaga.

Sobivad pannid
- ✓ Emailitud paksu põhjaga teraspannid.
- ✓ Emailitud põhjaga malmpannid.
- ✓ Mitmekihilisest roostevabast terasest, ferriitsest roostevabast terasest ja alumiiniumist erilise põhjaga pannid.

Sobimatud pannid
- ✓ Messingist, roostevabast terasest, alumiiniumist, tulekindlast klaasist, puidust, keraamikast ja terrakotast potid ja pannid.

▶ Panni sobivuse kontrollimiseks pange selle põhja juurde magnet. Kui see tõmbub, on pann induktsioonplaadil küpsetamiseks sobiv.
Kui teil ei ole magnetit, võite viia pannile väikese koguse vett, asetada selle toidukuumtöötlemisvööndile ja lülitada pliidi sisse. Kui näit kuvab sümbolit U, on pann sobimatu.



Märkus. Kasutage ainult täielikult lameda põhjaga nõusid, mis on sobivad induktsioonplaatidel kasutamiseks. Ebaühtlase põhjaga pannide kasutamine võib vähendada soojuskiirgussüsteemi tõhusust ning võib takistada panni tuvastamist toidukuumtöötlemisvööndil.

Müra toidu valmistamise ajal
Pannid võivad toidu valmistamise ajal müra tekitada. See ei tähenda riket ega mõjuta seadet mingil viisil. Müra sõltub kasutatava panni tüübist.
Kui müra on eriti tüütu, võib olla kasu panni vahetamisest.

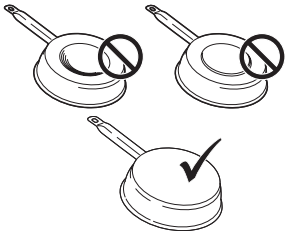
Teave energia säästmise kohta

▶ Panni põhja läbimõõt peab vastama toidukuumtöötlemisvööndi läbimõõdule.



▶ Panni ostmisel kontrollige, kas märgitud läbimõõt vastab panni põhja või ülaosa läbimõõdule, kuna viimane on üldiselt alt laiem.

- Pikka valmistusaega vajavate roogade valmistamisel saab nii aega kui energiat kokku hoida kiirkeetja kasutamisega. Samuti võimaldab toidu sel viisil valmistamine säilitada rohkem toidus leiduvaid vitamiine.
- Veenduge, et kiirkeetja sisaldab piisavalt vedelikku – kui selles pole piisavalt vedelikku ja see üle kuumeneb, võib see kahjustada nii kiirkeetjat kui toidukuumtöötlemisvööndit.
- Katke pannid võimalusel alati sobiva kaanega.
- Valige valmistatava toidukoguse jaoks sobiv pann. Toidu valmistamine ainult osalisest täidetud laiade pannidega raiskab energiat.



Toidukuumtöötlemisvöönd	Panni põhi		Märkused
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)	
184mm × 220mm (üks)	145mm	180mm	
380mm x 220mm (kaks)	110mm	245mm	sillafunktsiooniga

Tavapärane töömüra pliidis
Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel. Need elektromagnetväljad loovad soojust otse panni põhjal. Potid ja pannid võivad nende tootmismeetodist olenevalt tekitada erinevaid helisid või vibratsioone.
Neid müra tüüpe saab kirjeldada järgmiselt:

Kerge sumin (nagu trafo tekitatav müra)
Seda müra tekitatakse toidu valmistamisel kõrge kuumustasemega ning selle määrab pliidilt pannidele üle kantava energia hulk. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Kerge vilin
Seda müra tekitatakse tühja poti või panni puhul ja see lõpeb kohe kui see täidetakse vee või toiduga.

Krabisemine
See müra esineb hulga erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning seda põhjustab pindade vibratsioon erinevate materjalide kohtumiskohas. Müra tuleb pannidelt ning võib erineda sõltuvalt toidu kogusest ja kasutatavast toidu valmistamise meetodist.

Vali vilin
See müra esineb erinevate materjalide kihtidest valmistatud pannide puhul ning samuti kui neid kasutatakse maksimaalsel tasemel ja kahel toidukuumtöötlemisvööndil. Heli kaob või muutub vaiksemaks, kui kuumust vähendatakse.

Ventilaatori müra
Elektroonikasüsteemi korraliku töö tagamiseks tuleb reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveeritakse elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib ka pärast seadme väljalülitamist töötada, kui plaadi tuvastatud temperatuur on pärast väljalülitamist liiga kõrge.

Rütmilised helid nagu kella tiksumine
See müra esineb ainult vähemalt kolme toidukuumtöötlemisvööndi kasutamisel ning kaob või väheneb neist mõne välja lülitamisel.
Kirjeldatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavapärane omadus ning neid ei loeta defektideks.

TÖÖTAMINE

Seadme sisselülitamine

▶ Hoidke seadme sisselülitamiseks üks sekund all nuppu (⏻).

- Kõikidele võimsustaseme näidikutele ilmub vilkuv **“0”**.
- Kui ühtegi muud valikut ei tehta, lülitub seade 10 sekundi järel ohutuse tagamiseks välja.

Toidukuumtöötlemisvööndi valimine

▶ Vajutage nuppu **“0”** kuumutusala valikuriba lähedal ja libistage seda võimsustaseme valimiseks.

Võimsustasemed

Võimsus-tase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Soojendamine	Riis
4	Pikaajaline toidu valmistamine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline toidu valmistamine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Pasta, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	Praekartulid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorstid
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Steik
P	Kiirsoojendus	Keev vesi

Temp tase

Temp tase	Toidu valmist-amise meetod	Kasutatakse
⎽	Ülessulata-mine	Või, šokolaadi või mee sulatamine temperatuuril 42 °C
⎽⎽	Soojashoid-mine	Kastmed, toidu serveerimiseks valmis hoidmine temperatuuril 74 °C
⎽⎽⎽	Aeglane küp-setamine	Hoiab valmis tehtud toitu temperatuuril 92 °C

Toidukuumtöötlemisvööndi väljalülitamine

▶ Puudutage valikuribal nuppu **“0”**.

- Kui ühtegi muud valikut ei tehta ja teised toidukuumtöötlemisvööndid on väljas, lülitub seade 10 sekundi järel välja.

Pliidi väljalülitamine

▶ Pliidi välja lülitamiseks puudutage mõne sekundi jooksul nuppu (⏻).

- Kui näidul ühtegi muud valikut ei tehta ja kõik teised toidukuumtöötlemisvööndid on väljas, lülitub seade 10 sekundi järel välja.

Jääksoojuse näit

Kui toidukuumtöötlemisvöönd on välja lülitatud, kuid see on veel kuum, kuvab paneel tähte **“H”**, et tähistada põletusohtu.

Ülessulatamise, soojas hoidmise ja aeglase küpsetamise seaded

Sulatamisfunktsiooniga saate üles sulatada toitu või sulatada õrnalt võid, šokolaadi või mett. Soojas hoidmise funktsioon hoiab kuumtöödeldud toitu umbes 74°C juures.
Aeglase küpsetamise funktsioon hoiab toidu temperatuuri umbes 92°C juures. Selle funktsiooniga madalal temperatuuril valmistatud toidu toiteväärtus säilib paremini.

- ▶ Valige kuumutusala, vajutades nuppu **"0"** küpsetusala valikuriba lähedal.
- ▶ Vajutage ühe korra nuppu ⊞.
- ▶ Sulatamise (Defrost) funktsiooni valimiseks vajutage uuesti nuppu ⊞. Ilmub ⌇.
- ▶ Soojana hoidmise funktsiooni valimiseks vajutage nuppu ⊞ veel üks kord. Ilmub ⌇⌇.
- ▶ Aeglase toiduvalmistamise funktsiooni valimiseks vajutage nuppu ⊞ veel üks kord. Ilmub ⌇⌇⌇.

PowerPlus reguleerimine

Kõik küpsetusalad on varustatud funktsiooniga PowerPlus.
Kui PowerPlus sisse lülitatakse, töötab valitud küpsetusala 10 minutit eriti suure võimsusega. PowerPlusi saab kasutada näiteks toidu kiireks soojendamiseks

- ▶ Libistage valikuriba, kuni kuvale ilmub sümbol **"P"**.
- ▶ Funktsiooni PowerPlus väljalülistamiseks libistage valikuriba soovitud võimsuse tasemeni.

Taimer

Kui määratakse taimer, lülitub küpsetusala välja pärast määratud ajavahemikku (1 min – 1 h 59 min).

Taimeri määramine

- ✓ Pliit sees
- ✓ Toidukuumtöötlemisvöönd määratud
- ▶ Vajutage ◷.
  - ■ **"00"** vilgub ekraani keskel.
- ▶ Taimeri aja pikendamiseks vajutage ⊕, aja lühendamiseks vajutage ⊖.

Vajutades ⊕ esimest korda, ilmub ekraanile "**1**".

Taimeri muutmine

- ✓ Taimer määratud
- ▶ Vajutage aktiivse kuumutusala taimerit, mida soovite muuta.
- ▶ Vajutage ◷.
- ▶ Muutke taimeri kestust, kasutades nuppe ⊕ ja ⊖.

Sillafunktsioon

"Silla" ühendusfunktsioon võimaldab kahe individuaalse toidukuumtöötlemisvööndi aktiveerimist nii, et need töötavad ja neid reguleeritakse koos.

- ▶ Vajutage kahe kuumutusala valikuriba.
  - ■ Kahe kuumutusala juures kuvatakse ühel küljel ⋂ ja teisel küljel ⋂.

Kui sillafunktsiooni sisselülitamisel üks küpsetusaladest juba töötab, kasutatakse mõlema küpsetusala jaoks esimese võimsuse taset ja küpsetusaega. Kui mõlemad kuumutusalad töötavad, tühistatakse tööajad võimsustaseme kuvadel.
Sillarežiimis ei ole võimalik määrata võimsuse suurendamise funktsiooni kiirust.

Lapselukk

- ✓ Seade sees
- ▶ Puudutage korraga paariks sekundiks nuppe ⏸ ja ◷, kuni kuulete helisignaali.
  - ■ Kuva on lukustatud. Kui kuva selles olekus välja lülitub, on lukufunktsioon pliidiplaadi taaskäivitamise järel endiselt aktiivne.
- ▶ Lukufunktsiooni inaktiveerimiseks vajutage paariks sekundiks korraga nuppe ⏸ ja ◷.

Kuumutamise funktsioon

Seda funktsiooni kasutatakse poti maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud küpsetustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.

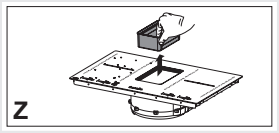
Võimsuse tase	Taimer
1	48 sekundit
2	144 sekundit
3	230 sekundit
4	312 sekundit
5	408 sekundit
6	120 sekundit
7	168 sekundit
8	216 sekundit
9	pole saadaval
P	pole saadaval

Aktiveerimine: kui pliidil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke võimsuse ribal all valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse "A".
Küpsetusastet on võimalik suurendada, kuid selle vähendamine inaktiveerib funktsiooni.
Selle saab ka inaktiveerida, kui vajutada ja hoida 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.

Mudel	FMY 839 HI 2.0
Maksimaalne koguvõimsus	7,545 kW

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Aktiveeritud söe lõhnafiltrit saab taastada. Järgige komplekti juhendeid aegade osas nii taastamisel kui ka asendamisel.
Rasvafiltrid **Z** Filtreid tuleb puhastada iga 2 kasutuskuu järel või sagedamini, juhul kui kasutamine on eriti intensiivne. Filtreid võib pesta nõudepesumasinas.
Ärge peske võresid nõudepesumasinas.



Üldised soovitused

- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid švamme, terasvilla, vesinikkloriidhapet ega teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või rikkuda.
- Pliidi pinnale, funktsionaalsetele või esteetilistele elementidele juhuslikult kukkunud või kogunenud toitu ei tohi süüa.

Seadme puhastamine

- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage pliit pärast iga kasutamist.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või švammi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt kõrbenud mustus, näiteks üle keenud piim, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Järgige tootja soovitusi kasutatavate kaabitsate kohta.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt suhkrut sisaldav toit, näiteks toiduvalmistamise ajal maha loksunud moos, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt sulanud plast, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

PROBLEEMIDE LAHENDUSED

Veakoodid

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
ER 03 ja pidev toon	Pidev sensorite aktiveerimine; TC lülitub välja 10 sekundi pärast	Vesi või nõud klaasil sensorite kohal	Puhastage juhtnuppude pind, eemaldage sensoritel olevad esemed.
ER 20	Flash-mälu - TC viga	TC defektne	Asendage PJ
ER 22	Vigase nupu hindamine. Kasutajaliides lülitub 3,5 – 7,5 sekundi järel välja.	Lühises või avatud vooluring nupu sensori piirkonnas	Asendage PJ
ER 31	Valed konfiguratsioonandmed või generaatori ja TC vaheline kõrvalekalle	Vajalik on induktiivgeneraatori uus konfiguratsioon	Uus konfiguratsioon (hoolduse menüü)
ER 36	Vale NTC väärtus TC-is, kasutajaliides lülitub välja	NTC anduri lühis või avatud vooluring	Asendage PJ
ER 47	Sideviga PJ ja induktsiooni vahel	Puudulik või vigane LIN-kommunikatsioon! (Alluv ei vasta ülema päringule)	Ühenduskaabel pole korralikult ühendatud või on defektne.
U 400	Pidev toon Sisendtoide on liiga kõrge	Plaadi vale ühendus	Toiteallika õige ühendus
E/2	Induktsioonelemendi liiga kõrge temperatuur	Pliidiplaadi ülekoormus või tühjad toiduvalmistamisnõud	Laske süsteemil jahtuda.
E/A	Toiteploki viga	Komponendi rike	Asendage toiteplokk
E/6	Toiteploki viga	Toiteplokil puudub toiteallikas	1. kontrollige juhtmeid 2. kontrollige filtripaneeli 3. asendage toitejuhe
E/8	Ventilaatori vale kiirus	Parema või vasaku ventilaatori rike	Õhu väljalaskeava blokeeritud, nt paberiga Vahetage defektiga ventilaator välja
E/9	Defektne induktori temperatuuriandur		Vahetage induktor. Vahetage toiteplaat

HOOLDUS JA REMONT

▷ Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või hooldustehnikud.
▷ Veenduge, et kahjustatud kaableid vahetaks välja ainult tootja või hooldustehnikud.

▶ Hooldusosakonnaga ühendust võttes esitage palun järgmine teave:
- Rikke tüüp
- Seadme mudel (art/kood)
- Seerianumber (SN)

Selle teabe leiate identifitseerimisplaadilt.
Identifitseerimisplaat on kinnitatud seadme põhjale.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

▷ Sümbol  tootel või pakkematerjalil näitab, et toodet ei tohi käidelda olmejäätmetena, vaid see tuleb saata elektri- ja elektroonikaseadmeid ümbertöötavasse kogumispunkti. Toote õige käitlemine aitab vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Täiendava teabe saamiseks selle toote töötlemise, kogumise ja ümbertöötamise kohta võtke ühendust kohaliku jäätmetöötlusameti, majapidamisjäätmete käitlemisteenuse või poega, kust te selle toote ostsite.
▷ Seade vastab direktiivile 2012/19/EL ohtlike ainete elektri- ja elektroonikaseadmetes kasutamise vähendamise ja jäätmekäitluse kohta.

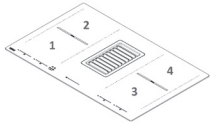
TEHNILISED ANDMED

Toote identifitseerimine
Tüüp: 4300
Mudel: FMY 839 HI 2.0

▶ Palun vaadake seadme põhjale kinnitatud identifitseerimisplaati.
▶ Tootja teeb toodetes pidevaid parandusi. Seetõttu võivad käesolevate kasutusjuhiste tekst ja illustratsioonid hoiatuseta muutuda.

Lisateavet tehniliste andmete kohta leiate veebisaidilt:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1, 2 paindlik toidukuumtöötlemisvöönd 1 + 2 sillas
3, 4 paindlik toidukuumtöötlemisvöönd 3 + 4 sillas

Parameeter	Väärtus	Mõõtmed (mm)
Töömõõtmed	–	830 × 520 (L x S)
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N ~ / 2N ~ 380–415V, 50Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrilised ja soojenduselemendi andmed		
Toidukuumtöötlemisvöönd 1, 2, 3, 4	2100 W Power Boost: 3700 W	230 x 210
Paindlik toidukuumtöötlemisvöönd 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parameeter	Sümbol	Väärtus	Mõõtühik
Seadme kaal	M	26 / 19	kg
Toidukuumtöötlemisvööndite arv		4	
Soojusallikas		induktsioon	

SATURS

Rokasgrāmatas informācija 149
Drošības informācija 149
Elektriskais savienojums 155
Pārskats 156
Ierīce 160
Darbība 162
Tīrīšana un kopšana 164
Problēmu novēršana 165
Apkope un remonts 166
Likvidēšana 166
Tehniskie dati 167

ROKASGRĀMATAS INFORMĀCIJA

Šī lietošanas instrukcija ir derīga dažādiem ierīču modeļiem. Tāpēc ir iespējams, ka dažas šeit aprakstītās īpašības un funkcijas nav pieejamas konkrētajā iegādātajā modelī.

- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukcijas.
- ▶ Saglabājiet lietošanas instrukcijas.
- ▶ Lietojiet šajā instrukcijā aprakstīto ierīci tikai atbilstoši paredzētajam lietojumam.

Simbols	Nozīme
⚠	Bīstamības brīdinājums. Bīstamības un traumu brīdinājums.
▷	Drošības pasākumi un brīdinājumi, lai izvairītos no traumām vai bojājumiem.
▶	Darbība. Norādiet veicamo darbību.
■	Rezultāts. Vienas vai vairāku darbību rezultāts.
X	Priekšnosacījums, kas jāizpilda pirms nākamās darbības veikšanas.

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

ⓘ Jūsu drošībai un ierīces pareizai lietošanai pirms izstrādājuma uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Šīs instrukcijas vienmēr jāpievieno ierīcei, pat pārvietošanas vai pārdošanas gadījumā. Lietotājiem pilnībā jāpārzina ierīces darbība un drošības funkcijas.

Šo plīšu indukcijas sistēmas atbilst EMS standartu un EMF direktīvas noteikumiem un tās nedrīkst traucēt citu elektronisko ierīču darbību. Personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citām implantētām elektroniskām ierīcēm jākonsultējas ar ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu, vai ierīce ir pietiekami izturīga pret traucējumiem.

⚠ Elektriskie savienojumi jāveic specializētam tehniķim. Pirms elektroinstalācijas izveides, lūdzu, skatiet sadaļu ELEKTROINSTALĀCIJA.

Iekārtām ar barošanas vadiem, termināliem jābūt izkārtotiem tā vai vadītāju garumam starp vada stiprinājuma vietu un termināliem jābūt tik lielam, lai strāvas vadītāji pirms zemējuma vadītāja nostieptos, ja vads izslīdētu no vada stiprinājuma.

- ▷ Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, kas radušies nepareizas vai neatbilstošas uzstādīšanas dēļ.
- ▷ Pārbaudiet, vai tīkla spriegums atbilst izstrādājuma iekšpusē piestiprinātajai datu plāksnītei.
- ▷ Stacionāros elektriskos savienojumos jāiekļauj atvienošanas līdzekļi, kas paredzēti spēkā esošajos kodeksos.
- ▷ Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves elektriskā sistēma garantē pietiekamu zemējumu.
- ▷ Pievienojiet tvaika nosūcēju dūmvadam, izmantojot piemērotu cauruli. Skatiet iegādājamos piederumus, kas norādīti uzstādīšanas rokasgrāmatā (apļveida caurulēm: minimālais diametrs 120mm). Drenāžas cauruļvadu garumam jābūt pēc iespējas īsākam.
- ▷ Pievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, izmantojot universālo slēdzi.
- ▷ Ir jāievēro noteikumi par gaisa izplūdi.
- ▷ Nepievienojiet nosūkšanas aparātu pie izplūdes cauruļvadiem, pa kuriem tiek izvadīti degšanas izgarojumi (no ūdens sildītājiem, kamīniem u. c.).
- ▷ Izmantojot nosūcēju kopā ar neelektriskām iekārtām (piemēram, ar gāzi darbināmām iekārtām), telpā ir jānodrošina pietiekama

vēdināšana, lai novērstu izplūdes gāzes atplūdi. Ja pārtikas gatavošanas ierīci lieto kopā ar citām ierīcēm, kuras izmanto neelektriskus barošanas avotus, lai nepieļautu nosūcēja ierīces radītu izgarojumu iesūkšanu atpakaļ telpā, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 0,04 mbārus.

- ▷ Gaisu nedrīkst novadīt dūmvadā, kas tiek izmantots tādu izplūdes gāzu novadīšanai, kuras radījušas iekārtas, ko darbina gāze vai citas degvielas.
- ▷ Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kvalificētam tehniķim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▷ Ievietojiet spraudni kontaktligzdā, kas atbilst piemērojamajiem noteikumiem un atrodas viegli pieejamā vietā.
- ▷ Ļoti svarīgi ir ievērot vietējo iestāžu izstrādātos izplūdes gāzu izvadīšanas tehniskos un drošības noteikumus.

⚠ **UZMANĪBU:** pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- ▷ Izmantojiet tikai komplektācijā iekļautās skrūves un mazās detaļas.

⚠ **UZMANĪBU:** neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties ar elektrību saistīti apdraudējumi.

- ▷ Neskatieties tieši gaismā, izmantojot optiskās ierīces (binokļus, palielināmos brilles...).
- ▷ Tīrīšanas un ikdienas uzturēšanas darbus bērni nedrīkst veikt bez pieaugušo uzraudzības.
- ▷ Uzraugiet bērnus, lai neļautu viņiem spēlēties ar ierīci.

- ▷ Šo aprīkojumu nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorālām vai garīgajām spējām, vai ar pieredzes un nepieciešamo zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga un par ierīces drošu lietošanu neinstruē persona, kas atbildīga par viņu drošību.
- ▷ Šo aprīkojumu nedrīkst izmantot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorālām vai garīgajām spējām, vai ar pieredzes un nepieciešamo zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga un par ierīces drošu lietošanu neinstruē persona, kas atbildīga par viņu drošību un apzinās ar to saistītos riskus. Aizliegts bērniem spēlēties ar ierīci.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Piesargieties, lai nepieskartos rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

- ▷ Pēc noteiktā laika iztīriet un/vai nomainiet filtrus (ugunsbīstamība). Lūdzu skatīt sadaļu “Tīrīšana un apkope”.
- ▷ Ieteicams nodrošināt pietiekamu telpas ventilāciju, ja ierīci lieto kopā ar ierīcēm, kuras darbina ar gāzi vai citu degvielu (neattiecas uz ierīcēm, kas izraisa telpā esošā gaisa cirkulāciju).
- ▷ **UZMANĪBU:** Ja virsma ir bojāta, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.
- ▷ Neieslēdziet ierīci, ja virsma ir saplaisājusi vai ir redzami materiāla bojājumi.
- ▷ Neaiztieciet ierīci ar mitrām ķermeņa daļām.
- ▷ Izstrādājumu nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- ▷ Nenovietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un

vākus uz plīts virsmas, jo tie var pārkarst.

▷ Pēc lietošanas izslēdziet plīts elementu, izmantojot attiecīgo komandu, un nepaļaujieties uz pannas detektoru.

▷ **UZMANĪBU:** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet liesmas dzēst ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.

▷ **UZMANĪBU:** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsiem gatavošanas procesiem nepieciešama nepārtraukta uzraudzība.

▷ Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

▷ **UZMANĪBU:** Pastāv ugunsgrēka bīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

▷ Ierīce jāuzstāda tā, lai to varētu atvienot no barošanas avota ar kontakta atvēršanās attālumu (3mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos.

▷ Ierīci nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).

▷ Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.

Prasības skapītim

▷ Gatavošanas virsma ir paredzēta iebūvēšanai darba virsmā virs 600 mm plata vai platāka virtuves skapīša.

▷ Ja ierīce tiek uzstādīta uz degoša materiāla pamatnes, stingri jāievēro zemsprieguma instalāciju un ugunsaizsardzības vadlīnijas un noteikumi.

▷ Iebūvētām ierīcēm komponenti (plastmasas materiāli un saplāksnis) jāsamontē ar karstumizturīgām līmēm (minimums 100°C): nepiemērotu materiālu un līmju izmantošana var izraisīt deformāciju un atdalīšanos.

▷ Virtuves mezglā jābūt pietiekamai vietai, lai izveidotu ierīces elektriskos

savienojumus. Mezgli, kas tiek uzstādīti virs ierīces, jāuzstāda pietiekamā attālumā, kas nodrošina nepieciešamo komfortu darba laikā.

- ▷ Ap darba virsmu atļauts uzstādīt dekoratīvas cietkoka apmales (ja minimālais attālums vienmēr atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajiem izmēriem).
- ▷ Minimālais attālums starp uzstādītu ierīci un aizmugurē esošu sienu ierīcei ar iegremdētu montāžu ir norādīts uzstādīšanas rasējumā (150mm līdz sānu sienai, 40mm līdz aizmugures sienai un 500mm līdz jebkuriem virs ierīces uzstādītiem mezgliem).
- ▷ Lai nepieļautu šķidrumu ieplūšanu starp plīts rāmi un darba virsmu, pirms uzstādīšanas ievietojiet piegādāto līmes blīvējumu pa visu plīts ārējo malu.

Pareiza lietošana

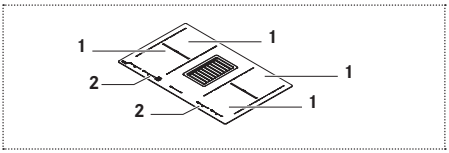
- ▷ Iesūkšanas ierīce ir paredzēta tikai gatavošanas smaku novēršanai mājas apstākļos.
- ▷ Nekādā gadījumā ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, nevis tiem, kuriem tā ir paredzēta.
- ▷ Taukvāres katli lietošanas laikā nepārtraukti jāuzrauga, jo pārkarsusi eļļa var aizdegties.
- ▷ Nelietojiet ierīci ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ▷ Lai novērstu tās pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- ▷ Lai nesabojātu ierīci, nekāpiet uz ierīces.
- ▷ Lai nesabojātu silikona blīvējumu, nelieciet uz rāmja karstus katlus un pannas.
- ▷ Negrieziet un nesagatavojiet ēdienu uz stikla keramikas virsmas un nemetiet uz tās cietus priekšmetus. Nevelciet pannas un traukus uz stikla keramikas virsmas.

ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS

- ▷ Elektriskie savienojumi jāveic specializētam tehniķim.
- ▷ Šai ierīcei ir “Y” tipa savienojums, kuram nepieciešams “neitrāls” vads. Strāvas vadam jābūt vismaz H05VV-F tipam. VIENFĀZES, DIVFĀZES un TRĪSFĀŽU savienojums: min. vadītāju šķērsgriezums: 2,5mm². Barošanas kabeļa ārējais diametrs: min. 7mm - maks. 15mm.
- ▷ Savienojuma spailēm var piekļūt, noņemot sadales kārbas vāku.
- ▷ Pārbaudiet, vai sadzīves elektriskās sistēmas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) ir saderīgi ar ierīces raksturlielumiem.
- ▷ Pievienojiet ierīci, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar valsts līmenī spēkā esošajiem tīkla sprieguma standartiem).
- ▷ Ieteicams izmantot barošanas kabeli H05V2V2-F, 5 x 2,5mm². Ja izmantojat 5 x 2,5mm² strāvas vadu H05V2V2-F, lūdzu, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus: trīsfāžu savienojumam atdaliet 2 kabeļus un noņemiet zilos vāciņus no pelēkajiem kabeļiem.

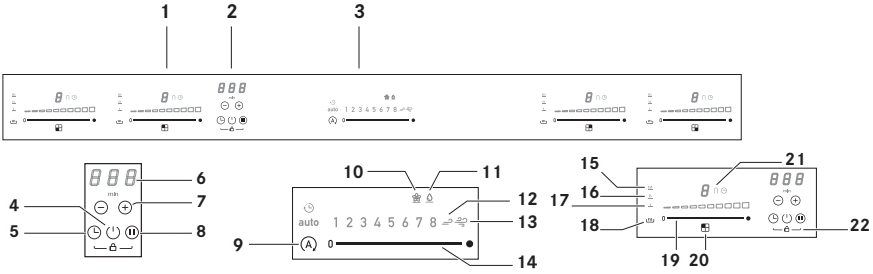
PĀRSKATS

FMY 839 HI 2.0- 4 zonu plīts ar iebūvētu tvaika nosūcēju



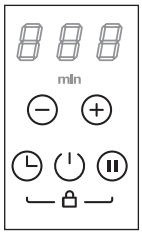
1 Gatavošanas zona
2 Vadības panelis

Pogas un displeja elementi



1 Vadības ierīces gatavošanas panelī
2 Plīts/tvaika nosūcēja vadības paneļa ieslēgšana/izslēgšana
3 Tvaika nosūcēja ventilatora vadības panelis
4 Plīts virsmas/tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana
5 Taimera aktivizēšana
6 Taimera displejs
7 Palielina/samazina taimeri
8 Palaist un apturēt / atsaukt
9 Automātiskais režīms
10 Aktīvās ogles filtrs (smaka)
11 Tīrīšanas filtra eļļošanas paziņojumu
12 Ātrums INTENSĪVS 1
13 Ātrums INTENSĪVS 2
14 Ekstraktora ventilatora izvēle
15 Gatavošana/siltuma saglabāšana 92 °C temperatūrā
16 Gatavošana/siltuma saglabāšana 74 °C temperatūrā
17 Gatavošana/siltuma saglabāšana 42 °C temperatūrā
18 Temperatūras vadība
19 Gatavošanas zonas/jaudas līmeņa izvēle
20 Gatavošanas zonas stāvoklis
21 Tilta gatavošanas zonas
22 Plīts virsmas bloķēšana/atbloķēšana

Parāda plīts vadības paneļa elementus un ieslēgšanas/izslēgšanas pogas



Plīts virsmas/tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana

– Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu. Nospiediet to vēlreiz, lai izslēgtu.

Pēc noklusējuma, kad plīts/tvaika nosūcējs ir ieslēgts, tvaika nosūcējs tiek aktivizēts automātiskajā režīmā un iedegas gaismas diode (A).
Pieskarieties (nospiediet) izvēles joslu, lai deaktivizētu automātisko režīmu un izmantotu tvaika nosūcēja ventilatoru manuālajā režīmā.
Gaismas diode (A) izslēgsies.

Taimera aktivizēšana

– Nospiediet un 5 sekundes turiet pogu – tvaika nosūcējam tiks aktivizēts aizkaves režīms ar iepriekš iestatītu 15 minūšu taimeri.

Uz tvaika nosūcēja iedegsies taimera indikācijas gaismas diode.

– Vēlreiz nospiediet un 5 sekundes turiet pogu, lai deaktivizētu aizturi.

Kad laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls (ilgst 2 minūtes, kuru var apturēt, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu), un indikācija nodziest.
Atpakaļskaitīšana nav redzama, vizuālā indikācija ir gaismas diode .

Palaist un apturēt / atsaukt

Palielināt/samazināt gatavošanas zonas taimera iestatījumu

– Turiet nospiestu, lai atiestatītu tauku filtru
– Turiet nospiestu, lai atiestatītu smaku ogļu filtru

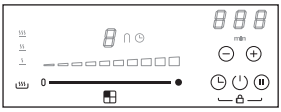
Taustiņu bloķēšana: pieskarieties vienlaicīgi dažas sekundes

Parāda tvaika nosūcēja ventilatora vadības paneļa elementus un pogas



0 ●	**Ekstraktora ventilatora izvēle** **Palielināt/samazināt ekstrakcijas ātrumu (jaudu)**
	Automātisko funkciju aktivizēšana/deaktivizēšana (pēc noklusējuma automātiskais režīms ir aktīvs). Pieskaroties (nospiežot) plīts tvaika nosūcēja atlases joslai, tiek deaktivizēts automātiskais režīms, un darbs ar tvaika nosūcēju jāveic manuālajā režīmā. Lai atkārtoti aktivizētu automātisko režīmu, nospiediet taustiņu Ⓐ: iedegsies gaismas diode **auto**, lai norādītu, ka tvaika nosūcējs ir aktīvs šajā režīmā.
Ⓐ	Pēc noklusējuma tvaika nosūcējs darbojas novadīšanas režīmā. **Ogļu filtra aktivizēšana** – Kad tvaika nosūcējs (⏻), tiek ieslēgts pirmo reizi, nospiediet 5 sekundes pogu Ⓐ. Pēc aktivizēšanas, kad iedegas ikona, tas norāda, ka ir nepieciešama ogles (pret-smaku) filtra apkope. Signāli, kas saistīti ar tauku filtra tīrīšanu, tiek parādīti ar gaismas diodi, vienmēr ir iespējoti. **Ogļu filtra atiestatīšana un atkārtota aktivizēšana** Pēc filtra apkopes veikšanas: – nospiediet un 5 sekundes turiet pogu ⊖ - prettauku filtra gaismas diode izslēgsies un tiks atsākta atpakaļskaitīšana. – nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu ⊕ – pretsmaku filtra gaismas diode izslēgsies un atpakaļskaitīšana tiks atsākta.
	Ātruma INTENSĪVS 1 iestatīšana Šādā ātrumā sistēma darbosies 10 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā ātrumā.
	Ātruma INTENSĪVS 2 iestatīšana Šādā ātrumā sistēma darbosies 5 minūtes. Pēc šī laika beigām sistēma automātiski atgriezīsies iepriekš iestatītajā ātrumā.

Parāda elementus un pogas gatavošanas paneļa vadībai



Plīts virsmas/tvaika nosūcēja ieslēgšana/izslēgšana
- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu. Nospiediet to vēlreiz, lai izslēgtu.

Izvēlieties gatavošanas zonu, kurai iestatīt neatkarīgo taimeri.

Šis taustiņš aktivizē taimeri, kuru pat vienlaikus var iestatīt atsevišķām gatavošanas zonām.
Iestatītā perioda beigās gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un par to informē skaņas signāls.
Plīts virsmas taimera aktivizēšana/regulēšana:
Vairākas reizes nospiediet taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas zonu, kuru vēlaties aktivizēt.
Gatavošanas zonā iedegsies atbilstošā ikona.
Kad ir atlasīta vēlamā gatavošanas zona, regulējiet taimera laiku:
- Nospiediet ⊕, lai palielinātu laiku, kuram jāpaiet pirms automātiskās izslēgšanās
- Nospiediet ⊖, lai samazinātu laiku, kuram jāpaiet pirms automātiskās izslēgšanās

Laika iestatīšana (aptuvenā)

Palaist un apturēt / atsaukt
Šī funkcija ļauj apturēt/atsāknēt jebkuru aktīvo plīts virsmas funkciju, kā rezultātā jauda samazinās līdz nullei. Nospiediet, lai aktivizētu, vēlreiz nospiediet un līdz galam pavelciet norādīto slēdzi no kreisās puses uz labo pusi.
Piezīme: ja pēc 10 minūtēm pauzes funkcija netiek deaktivizēta, plīts automātiski izslēdzas.

Šī funkcija ļauj atgūt visus plīts virsmas iestatījumus nejaušas izslēgšanās gadījumā.
Aktivizēšana:
- Atkal ieslēdziet plīts virsmu;
- 6 sekunžu laikā nospiediet pogu .

Plīts virsmas bloķēšana/atbloķēšana
Ļauj nobloķēt plīts virsmas iestatījumus, lai novērstu to nejaušu izmainīšanu, saglabājot aktīvas jau iestatītās funkcijas. Atkārtojiet šo procesu, lai atbloķētu.

Gatavošanas zonas pozīcijas indikators

Gatavošanas zonas ir iespējams darbināt kombinācijās, lai radītu vienu zonu ar vienu un to pašu enerģijas līmeni. Priekšējā galvenā un aizmugurējā sekundārā gatavošanas zona. Lai aktivizētu kombinēto režīmu: vienlaikus pieskarieties 2 joslām: iedegsies simbols .
Ar galvenās zonas atlases joslu var izvēlēties enerģijas līmeni.
Lai deaktivizētu sasaistīšanas funkciju, vienkārši atkārtojiet aktivizēšanas procesa darbības

Gatavošanas zonas atlase
Enerģijas līmeņa palielināšana/samazināšana

Papildu enerģijas funkcija, kas saglabājas aktīva 10 minūtes, un pēc tam temperatūra atkal atgriežas iepriekšējā iestatītajā līmenī.
Pieskarieties un ritiniet atlasīšanas joslu un aktivizējiet Power Booster (enerģijas pastiprinātājs).
Papildu jaudas aktivizēšana tiek parādīta ar simbolu P izvēlētās gatavošanas zonas displejā.

Temperatūras pārvaldnieka aktivizēšana. Displejā parādās U.

Gatavošana/siltuma saglabāšana 42 °C temperatūrā

Gatavošana/siltuma saglabāšana 74 °C temperatūrā

Gatavošana/siltuma saglabāšana 92 °C temperatūrā

Sasaistiet zonu starp divām aktivizētām gatavošanas zonām

Enerģijas pastiprinātāja aktivizēšana

IERĪCE

Kā darbojas indukcijas plītis

Indukcijas plītis darbojas ļoti atšķirīgi no tradicionālajām vai metāla plāksnēm. Indukcijas spole, kas atrodas zem stikla keramikas virsmas, ātri rada ļoti mainīgu magnētisko lauku, kas tieši silda katla magnetizējamo pamatni.
Stikla keramikas virsmu silda tikai karstais katls. Kad katls tiek noņemts no gatavošanas zonas, strāvas padeve nekavējoties tiek pārtraukta.

Katla klātbūtnes noteikšana

Ikviena gatavošanas zona ir aprīkota ar katla klātbūtnes noteikšanas sistēmu. Katla klātbūtnes noteikšanas sistēma atpazīst virtuves trauku ar magnetizējamu pamatni, kas ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas plīts virsmas.
Ja darbības laikā katls tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots katls, blakus joslu diagrammai mirgo displejs ar U.
Ja 10 sekunžu katla klātbūtnes noteikšanas laikā uz gatavošanas zonas nav novietoti katli:

- Gatavošanas zona pēc 10 sekundēm automātiski izslēdzas.
- Katras gatavošanas zonas displejā ir redzams U.

Katli

Piemēroti katli
Gatavošanai uz indukcijas plīts ir piemēroti tikai katli ar pilnībā magnetizējamu pamatni.
Katram punktam ap katla pamatni ir piestiprināts magnēts.

Katli, kas ir piemēroti, lai gatavotu ar indukcijas sistēmu
Uz indukcijas gatavošanas virsmām izmantojamiem katliem jābūt izgatavotiem no metāla, ar magnētiskām īpašībām un aprīkotiem ar pietiekami plašu pamatni.

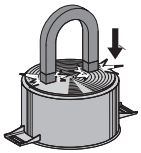
Piemēroti katli:

- ✓ Emaljēti tērauda katli ar biezu pamatni.
- ✓ Čuguna katli ar emaljētu pamatni.
- ✓ Katli no daudzslāņu nerūsējošā tērauda, ferīta nerūsējošā tērauda un alumīnija ar īpašu pamatni.

Nepiemēroti katli:

- ✓ Vara, nerūsējoša tērauda, alumīnija, ugunsdroša stikla, koka, keramikas un apdedzināta māla katli.
- ▶ Lai noskaidrotu, vai katls ir piemērots, pietuviniet magnētu pie katla pamatnes: ja tas pievelkas, katls ir piemērots gatavošanai ar indukciju.

Ja jums nav magnēta, varat ieliet katlā nedaudz ūdens, novietot tu uz gatavošanas zonas un ieslēgt gatavošanas zonu. Ja displejā parādās simbols U, katls nav piemērots.



Uzmanību: izmantojiet tikai katlus ar pilnīgi plakanu pamatni un piemērotas indukcijas gatavošanas virsmas. Katlu ar neregulāru pamatni izmantošana var mazināt siltuma starojuma sistēmas efektivitāti un kavēt katla klātbūtnes noteikšanu gatavošanas zonā.

Trokšņi gatavošanas laikā
Katli var radīt trokšņus gatavošanas laikā. Tie nenorāda uz kādiem darbības traucējumiem, kā arī nekādā veidā neietekmē iekārtas darbību.
Troksnis ir atkarīgs no izmantotajiem katliem.
Ja troksnis ir ļoti traucējošs, var būt lietderīgi izmantot citus virtuves traukus.

Indikācijas enerģijas taupīšanai

▶ Katla diametram jāatbilst gatavošanas zonas diametram.

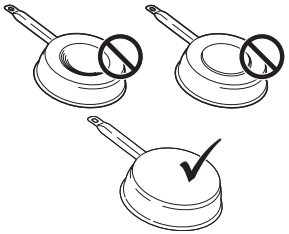


▶ Pērkot katlu, pārbaudiet, vai norādītais diametrs atbilst katla apakšas vai augšdaļas diametram, jo pēdējais parasti ir platāks apakšdaļā.

▶ Gatavojot ēdienus, kuru pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, varat ietaupīt laiku un enerģiju, izmantojot ātrvārāmo plīti. Šis ēdiena gatavošanas veids ļauj arī saglabāt vitamīnus pārtikā.

▶ Pārliecinieties, ka tvaika katlā ir pietiekami daudz šķidruma, jo, ja šķidruma ir par maz un tas pārkarst, var tikt bojāts gan tvaika katls, gan gatavošanas zona.

- Ja iespējams, katlus vienmēr pārklājiet ar piemērotu vāku.
- Izvēlieties gatavojamā ēdiena daudzumam atbilstošu katlu. Liels un pustukšs katls rada lielu enerģijas patēriņu.



Gatavošanas zona	Katla apakšdaļa		Piezīmes
	Min Ø (ieteicams)	Maks Ø (ieteicams)	
184mm × 220mm (viens)	145 mm	180mm	
380mm × 220mm (divi)	110mm	245mm	ar sasaistīšanas funkciju

Normāli plīts darbības trokšņi
Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu. Šie elektromagnētiskie lauki rada siltumu tieši katla apakšā. Katli un pannas var radīt dažnedažādus trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida.
Šie trokšņu veidi ir aprakstīti šādi:

Viegls troksnis (piemēram, transformatora troksnis)
Šis troksnis rodas, gatavojot ēdienu ar augstu siltuma līmeni, un to nosaka enerģijas daudzums, kas no plīts tiek pārnests uz katlu. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Klusa svilpošana
Šāds troksnis rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Tā pazūd tiklīdz traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana
Šis troksnis rodas, gatavojot katlos, kas sastāv no daudziem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, un to izraisa virsmu vibrācijas, kur dažādie materiāli saskaras. Troksnis rodas traukiem un var atšķirties atkarībā no pārtikas daudzuma un pagatavošanas metodes.

Skaļa svilpošana
Šis troksnis rodas, ja katli ir izgatavoti no dažādiem materiāliem, kas slāņoti viens uz otra, turklāt, ja katlus izmanto ar maksimālo ātrumu un divās gatavošanas zonās. Troksnis pazūd vai paliek klusāks, kad tiek samazināts siltuma enerģijas līmenis.

Ventilatora trokšņi
Lai pareizi darbotos elektroniskā sistēma, ir jāpielāgo plīts temperatūra. Šim nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc iekārtas izslēgšanas, ja konstatētā gatavošanas virsmas temperatūra pēc izslēgšanas vēl aizvien ir pārāk augsta.

Ritmiskas skaņas, kas līdzīgas pulksteņa atzīmēšanai
Šis troksnis rodas tikai tad, kad darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai samazinās, kad dažas no tām ir izslēgtas.
Aprakstītie trokšņi ir normāla indukcijas tehnoloģijas iezīme, un tāpēc tos nevar uzskatīt par defektiem.

DARBĪBA

Ierīces ieslēgšana

▶ Nospiediet un turiet vienu sekundi (⏻), lai ieslēgtu ierīci.
- ■ Visos jaudas līmeņa displejos mirgo **“0”**.
- ■ Ja neveicat citas izvēles, drošības apsvērumu dēļ ierīce pēc 10 sekundēm izslēdzas.

Gatavošanas zonas atlase

▶ Nospiediet **“0”** blakus gatavošanas zonas joslas kursoram un velciet ar pirkstu, lai ritinātu kursoru un iestatītu jaudas līmeni.

Jaudas līmeņi

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Izkausē, nedaudz silda	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Izkausē, nedaudz silda	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Atjaunošana	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, samazināšana, sautēšana	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, samazināšana, sautēšana	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Makaroni, zupas, sautēta gaļa
7	Maiga cepšana	Rösti (kartupeļu pankūkas), omletes, panēti un cepti ēdieni, desas
8	Cepšana, fritēšana	Gaļa, kartupeļu plāksnītes
9	Ātrā cepšana	Steiks
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

Temperatūras līmenis

Temp. līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
≀	Kausēšana	Sviesta, šokolādes vai medus izkausēšanai apmēram 42 °C temperatūrā
≀≀	Siltuma saglabāšana	Paredzēta mērcēm, uztur pagatavotus ēdienus apmēram 74 °C siltus
≀≀≀	Lēna gatavošana	Ļauj uzturēt pagatavotas maltītes apmēram 92°C siltas

Gatavošanas zonas izslēgšana

▶ Pieskarieties joslas kursoram **“0”**.
- ■ Ja citas izvēles netiek veiktas un pārējās gatavošanas zonas ir izslēgtas, ierīce izslēdzas pēc 10 sekundēm.

Plīts izslēgšana

▶ Pieskarieties (⏻) uz dažām sekundēm, lai izslēgtu plīti.
- ■ Ja displejā netiek veiktas citas izvēles un visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, ierīce izslēdzas pēc 10 sekundēm.

Atlikušā siltuma indikators

Ja gatavošanas zona ir izslēgta, bet joprojām ir karsta, burts **“H”** uz paneļa paliek iedegts, lai norādītu uz apdeguma risku.

Atkausēšanas, siltuma saglabāšanas un lēnās gatavošanas iestatījumi

Izmantojot atkausēšanas funkciju, jūs varat lēnām atkausēt pārtikas produktus vai izkausēt sviestu, šokolādi vai medu. Izmantojot iestatījumu "Glabāt siltu", gatavoti ēdieni tiek turēti apm. 74°C. Iestatījums "Lēna gatavošana" uztur gatavu ēdienu aptuveni temperatūrā 92°C. Izmantojot iestatījumu "Lēna gatavošana", varat gatavot ēdienu zemā temperatūrā, lai saglabātu ēdiena uzturvērtību.

- ▶ Izvēlieties gatavošanas zonu, nospiežot **"0"** blakus vajadzīgās gatavošanas zonas joslas kursoram.
- ▶ Vienreiz nospiediet ⊞.
- ▶ Lai izvēlētos iestatījumu "Atkausēšana", nospiediet vēlreiz ⊞. Parādās ⌇.
- ▶ Lai izvēlētos iestatījumu "Uzturēt siltu", nospiediet vēlreiz ⊞. Parādās ⌇⌇.
- ▶ Lai izvēlētos iestatījumu "Lēna gatavošana", nospiediet vēlreiz ⊞. Parādās ⌇⌇⌇.

PowerPlus pielāgošana

Visas gatavošanas zonas ir aprīkotas ar PowerPlus pastiprinātāju.
Kad PowerPlus ir aktivizēts, izvēlētā gatavošanas zona darbojas ar papildu jaudu 10 minūtes. PowerPlus var izmantot, piemēram, lai ātri uzsildītu

- ▶ Pabīdiet pirkstu uz joslas kursora, līdz displejā parādās **"P"**.
- ▶ Lai deaktivizētu PowerPlus, ar pirkstu pavelciet joslas kursoru atpakaļ uz vēlamo jaudas līmeni.

Taimeris

Kad taimeris ir iestatīts, gatavošanas zona izslēdzas pēc noteikta laika no 1 minūtes līdz 1 h 59 minūtēm.

Taimera iestatīšana

- ✓ Plīts ieslēgta
- ✓ Gatavošanas zonas iestatīšana
- ▶ Nospiediet ◷.
  - ■ **"00"** mirgo displeja centrā.
- ▶ Pieskarieties ⊕, lai palielinātu taimera iestatītā laika ilgumu, pieskarieties ⊖, lai to samazinātu.

Pirmo reizi nospiežot ⊕, displejā iedegas "**1**".

Taimera maiņa

- ✓ Taimeris iestatīts
- ▶ Nospiediet taimera aktīvo gatavošanas zonu, kuru vēlaties mainīt.
- ▶ Nospiediet ◷.
- ▶ Mainiet taimera iestatītā laika ilgumu, izmantojot ⊕ un ⊖.

Tilta funkcija

Pārslēgšanas funkcija "tilts" ļauj aktivizēt divas atsevišķas gatavošanas zonas, lai tās varētu darboties un regulēt kopā.

- ▶ Nospiediet divu gatavošanas zonu joslu kursorus.
  - ■ Displejs blakus abām zonām ir redzams ∩ vienā pusē un ∩ otrā pusē.

Ja kāda no gatavošanas zonām jau darbojas brīdī, kad tiek aktivizēta sasaistīšanas funkcija, šīs zonas enerģijas līmenis un darbības laiks tiks piemērots abām zonām.
Ja abas zonas jau darbojas, jaudas līmeņa displejos tiek notīrīti darbības laiki.
Sasaistīšanas funkcijā nav iespējams iestatīt paātrinājumu.

Bērnu drošības bloķēšana

- ✓ Ierīce ir ieslēgta
- ▶ Dažas sekundes pieskarieties vienlaicīgi ⏸ un ◷, līdz dzirdat pīkstienu.
  - ■ Displejs ir bloķēts. Ja displejs izslēdzas šādā stāvoklī, bloķēšanas funkcija vēl aizvien būs aktīva, atkārtoti ieslēdzot plīts virsmu.
- ▶ Lai deaktivizētu drošības slēdzeni, dažas sekundes vienlaikus nospiediet ⏸ un ◷.

Funkcija "Sildīšana"

Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:

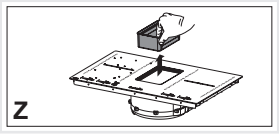
Jaudas līm.	Taimeris
1	48 sekundes
2	144 sekundes
3	230 sekundes
4	312 sekundes
5	408 sekundes
6	120 sekundes
7	168 sekundes
8	216 sekundes
9	nav pieejams
P	nav pieejams

Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts "A".
Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē.
To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.

Modelis	FMY 839 HI 2.0
Maks. kopējā jauda	7,545 kW

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Aktīvās ogles smaku filtru ir iespējams atjaunot. Sekojiet norādījumiem uz komplekta gan par atjaunošanas metodi, gan nomaiņas laikiem.
Tauku filtri **Z**: Filtri jātīra ik pēc 2 mēnešiem vai biežāk, ja to lieto īpaši intensīvi, un to var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
Režģus nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.



Vispārējie ieteikumi

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sālsskābi vai citus produktus, kas var radīt virsmas skrāpējumus vai pēdas.
- Pārtiku, kas nejauši nokrīt vai uzkrājas uz virsmas, funkcionālajiem un estētiskajiem elementiem, nedrīkst ēst.

Ierīces tīrīšana

- Lai nepieļautu pārtikas piedegšanu uz plīts virsmas, tā pēc katras lietošanas reizes jānotīra.
- Lai notīrītu ikdienas netīrumus, izmantojiet mīkstu drānu vai sūkli, kas samitrināts ūdenī un piemērotā tīrīšanas līdzeklī. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem tīrīšanas līdzekļiem. Ieteicams izmantot aizsargājošus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai notīrītu piekaltušus netīrumus, piemēram, pienu, kas gatavošanas laikā pārgājis pāri, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ievērojiet ražotāja norādes par izmantojamiem skrāpjiem.
- Lai notīrītu cukuru saturošu pārtiku, piemēram, ievārījumu, kas gatavošanas laikā pārgājis pāri, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Lai notīrītu jebkuru izkusušu plastmasu, kamēr plīts vēl ir karsta, lietojiet skrāpi, kas ir paredzēts stikla keramikai. Ja netīrumus uzreiz nenoņemsit, to paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Notīriet kaļķa plankumus, izmantojot nelielu daudzumu atkaļķošanas šķīduma, piemēram. etiķa vai citrona sulas, kad plīts ir atdzisusi. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Kļūdu kodi

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
ER 03 un nepār-traukts signāls	Nepārtraukta sensora aktivizēšana; TC izslēdzas pēc 10 sekundēm	Uz stikla, kas pārklāj vadības skāriensensorus, ir ūdens vai virtuves trauki	Notīriet vadības virsmu, kā arī noņemiet no sensoriem priekšmetus.
ER 20	Zibatmiņa – TC kļūda	µC- bojāts	Nomainiet TC
ER 22	Kļūdains pogas novērtējums, lietotāja saskarne izslēdzas pēc 3,5 - 7,5 sekundēm.	Pogu sensoru sistēmas zonā izveidojies īssavienojums vai ķēdes pārrāvums	Nomainiet TC
ER 31	Nepareizi konfigurācijas dati vai novirze starp ģeneratoru un TC	Indukcijas ģeneratoram nepieciešama jauna konfigurācija	Jauna konfigurācija (izvēlne 'Apkope')
ER 36	Kļūdaina TC NTC vērtība; Lietotāja saskarne izslēdzas.	NTC īssavienojums vai ķēdes pārrāvums	Nomainiet TC
ER 47	Kļūda saziņā starp TC un induktoru	Nav pieejama vietējā starpsavienojuma tīkla (LIN) saziņa vai tajā radusies kļūda! (Sekotājsistēma neatbild uz vedējsistēmas pieprasījumu)	Savienojuma kabelis nav pareizi pievienots vai ir bojāts.
U 400	Ieejas barošanas avota pārāk augsta nepārtraukta skaņa	Gatavošanas virsma nav pareizi pievienota	Izveidojiet pareizu elektrobarošanas savienojumu
E/2	Pārmērīgi augsta indukcijas elementa temperatūra	Pārslogota gatavošanas virsma vai tukši katli	Ļaujiet sistēmai atdzist.
E/A	Barošanas paneļa kļūda	Elementu darbības traucējumi	Nomainiet barošanas paneli
E/6	Barošanas paneļa kļūda	Barošanas blokā nav strāvas padeves	1. Pārbaudiet elektroinstalāciju 2. Pārbaudiet filtru paneli 3. Nomainiet barošanas paneli
E/8	Nepareizs ventilatora ātrums	Labā vai kreisā ventilatora kļūda	Bloķēta gaisa izplūde, piem., ar papīru Nomainiet bojāto ventilatoru
E/9	Bojāts induktora temperatūras devējs		Nomainiet induktoru Nomainiet barošanas paneli

APKOPE UN REMONTS

▷ Nodrošiniet, lai elektrisko sastāvdaļu apkopi veiktu tikai veic tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.

▷ Nodrošiniet, lai bojātu elektrisko kabeļu nomaiņu veiktu tikai ražotājs vai pēcpārdošanas serviss.

▶ Sazinoties ar servisa nodaļu, lūdzu, sagatavojiet šādu informāciju:
- Kļūmes veids
- Ierīces modelis (Art. Nr./kods)
- Sērijas numurs (S.N.)

Šī informācija ir norādīta identifikācijas plāksnītē. Šī identifikācijas plāksnīte ir piestiprināta ierīces apakšdaļā.

LIKVIDĒŠANA

▷ Simbols  uz produkta vai iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem; gluži pretēji, tas jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu otrreizējai pārstrādei. Pareizas produkta utilizācijas nodrošināšana palīdzēs izvairīties no iespējamās negatīvās ietekmes uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šī produkta apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, sazinieties ar kompetentās iestādes biroju, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā produkts tika iegādāts.

▷ Ierīce atbilst elektrisko un elektronisko ierīču bīstamo vielu lietojuma samazināšanas un atkritumu utilizācijas direktīvai 2012/19/ES.

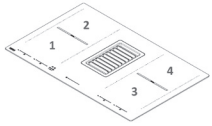
TEHNISKIE DATI

Produkta identifikācija
Tips: 4300
Modelis: FMY 839 HI 2.0

▶ Skatiet identifikācijas plāksnīti, kas piestiprināta produkta apakšpusē.
▶ Ražotājs nepārtraukti veic izstrādājumu uzlabojumus. Tādēļ šīs instrukcijas teksts un attēli var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.

Plašāka informācija par tehniskajiem datiem ir pieejama vietnē:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1 + 2 sasaistītā
3,4 Elastīgi lietojama gatavošanas zona 3 + 4 sasaistītā

Parametrs	Vērtība	Izmēri (mm)
Darba izmēri	-	830 × 520 (P x D)
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriskie un sildelementu parametri		
Gatavošanas zona 1, 2, 3, 4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Elastīgi lietojama gatavošanas zona 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parametrs	Simbols	Vērtība	Mērvienība
Ierīces svars	M	26/19	kg
Gatavošanas zonu skaits		4	
Siltuma avots		indukcija	

RODYKLĖ

Informacija apie vadovą 169
Saugos informacija 169
Elektros prijungimas 175
Įrangos vaizdas 176
Prietaisas 180
Veikimas 182
Valymas ir priežiūra 184
Problemų sprendimas 185
Priežiūra ir remontas 186
Išmetimas 186
Techniniai duomenys 187

INFORMACIJA APIE VADOVĄ

Šios naudojimo instrukcijos taikomos skirtingiems prietaiso modeliams. Todėl gali pasitaikyti, kad kai kurios čia aprašytos savybės ir funkcijos nebus konkrečiame įsigytame modelyje.

- ▶ Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.
- ▶ Saugokite naudojimo instrukcijas.
- ▶ Šiose naudojimo instrukcijose aprašytą prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį.

Simbolis	Reikšmė
⚠	Įspėjimas apie vadovų. Įspėjimas apie sužalojimo pavojų.
▷	Saugūs veiksmai ir perspėjimai norint išvengti sužalojimų arba žalos.
▶	Veiksmas. Nurodo veiksmą, kurį reikia atlikti.
■	Rezultatas. Vieno ar kelių veiksmų rezultatas.
X	Sąlyga, kuri turi būti įvykdyta prieš atliekant sekantį veiksmą.

SAUGOS INFORMACIJA

ⓘ Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją prieš montuodami ir naudodami produktą dėl jūsų pačių saugumo ir siekiant užtikrinti tinkamą naudojimąsi įrenginiu. Ši instrukcija visada turi būti laikoma su įrenginiu, net jei jis perkeliamas į kitą vietą ar parduodamas. Naudotojai turi žinoti visas įrenginio eksploatavimo ir saugos funkcijas.

Šių kaitlenčių indukcinės sistemos atitinka EMS standartų bei EMF direktyvos reikalavimus ir neturi trikdyti kitų elektroninių įrenginių veikimo. Asmenys, kuriems implantuoti širdies stimuliatoriai ar kiti elektroniniai implantai, turi išsiaiškinti su savo gydytoju arba implanto gamintoju, ar šie įrenginiai yra pakankamai atsparūs trikdžiams.

⚠ Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas. Prieš pradėdami jungti elektros jungtis perskaitykite skyrių ELEKTROS PRJUNGIMAS.

Jei naudojamas renginys su maitinimo laidu, gnybtai ar laido atkarpa tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų turi būti išdėstyti taip, kad, jei laidas iškristų iš jo tvirtinimo taško, su įtampa veikiančius laidus būtų galima ištraukti anksčiau nei įžeminimo laidą.

- ▷ Gamintojas nebus atsakingas už bet kokią žalą dėl neteisingo ar netinkamo montavimo.
- ▷ Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis atitinka ant produkto viduje pritvirtintos identifikacinės plokštelės nurodytą maitinimo šaltinį.
- ▷ Fiksuotuose elektros jungtyse turi būti galiojančiuose teisės aktuose numatyti išjungimo įtaisai.
- ▷ I klasės įrenginiai: patikrinkite, ar tiekiant elektrą buitiniam vartotojui garantuojamas pakankamas įžeminimas.
- ▷ Prijunkite gartraukį prie dūmtraukio tinkamu vamzdžiu. Montavimo vadove nurodoma, kokius priedus galima įsigyti (apvalūs vamzdžiai: mažiausias skersmuo 120mm). Išleidimo vamzdžių ilgis turi būti kuo mažesnis.
- ▷ Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- ▷ Privaloma laikytis oro vėdinimo taisyklių.
- ▷ Nejunkite gartraukio į išleidžiamo oro kanalus, kuriuose gali būti degių garų (katilų, židinių ir t. t.).
- ▷ Jei gartraukis naudojamas kartu su neelektriniais prietaisas (pvz. prietaisais su dujiniais degikliais), svarbu užtikrinti pakankamą patalpos vėdinimo lygį, siekiant apsisaugoti nuo

atgalinio garų srauto. Jei maisto gaminimo įrenginys naudojamas su kitais neelektrinius energijos šaltinius naudojančiais prietaisais, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 0,04 mbar, siekiant apsisaugoti nuo atgalinio garų įsiurbimo į patalpą.

- ▷ Oras neturi būti nukreipiamas į dūmtakį, kuris skirtas dūmams iš įrenginių, naudojančių dujas ar kitas kuro rūšis, šalinti.
- ▷ Jei maitinimo laidas yra pažeistas, siekiant išvengti bet kokio pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas aptarnavimo centras ar kvalifikuotas technikas.
- ▷ Įkiškite kištuką į lizdą, atitinkantį nurodytus reikalavimus, esantį lengvai prieinamoje vietoje.
- ▷ Privaloma atidžiai laikytis vietos valdžios institucijų nustatytų taisyklių dėl dūmų šalinimo techninių ir saugos priemonių.

⚠ **DĖMESIO:** prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsauginę plėvelę.

- ▷ Naudokite tik su įrenginiu tiekiamus varžtus ir kitas mažas dalis.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** varžtus ir tvirtinimo detales naudojant ne taip, kaip nurodyta šiose instrukcijose, galimas elektros smūgio pavojus.

- ▷ Į lemputę tiesiogiai nežiūrėkite per optinius prietaisus (žiūronus, didinamuosius stiklus...).
- ▷ Vaikai negali valyti ir prižiūrėti įrenginio, išskyrus atvejus, jei juos prižiūri suaugę asmenys.
- ▷ Stebėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ▷ Šio prietaiso negali naudoti asmenys (taip pat ir vaikai), turintys fizinę, jutiminę arba protinę negalią arba jei jiems trūksta tinkamos patirties arba žinių, jei nebus iš anksto prižiūrimi ir išmokyti naudoti prietaisą už jų saugumą atsakingų asmenų.

- ▷ Šiuo įrenginiu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais ir nepatyrę ar neapmokyti asmenys, jei jie yra prižiūrimi ar buvo tinkamai apmokyti saugiai naudotis įrenginiu bei supranta jo keliamą pavojų. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

⚠ **PERSPĖJIMAS.** Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

- ▷ Išvalykite ir (arba) pakeiskite filtrus po nurodyto laiko (gaisro pavojus). Žiūrėti Valymo ir priežiūros skyrių.
- ▷ Visada tinkamai vėdinkite patalpą, jei įrenginys yra naudojamas kartu su kitais dujomis arba kitu kuru varomais įrenginiais (tai netaikoma prietaisams, kurie tik cirkuliuoja orą kambaryje).
- ▷ **DĖMESIO.** Jei paviršius pažeistas, išjunkite prietaisą, kad nekiltų nutrenkimo elektra pavojus.
- ▷ Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- ▷ Nelieskite įrenginio, jei jūsų rankos ar kūnas yra šlapi.
- ▷ Nenaudokite garų prietaisų produkto valymui.
- ▷ Nedėkite metalinių objektų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir keptuvių dangčių, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali perkaisti.

- ▷ Išjunkite kaitlentę po naudojimo, nepasikliaukite keptuvių jutikliais.
- ▷ **DĖMESIO.** Palikti be priežiūros gaminamus patiekalus su daug riebalų ar aliejaus yra pavojinga, nes gali kilti ugnis. NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Išjunkite įrenginį ir uždenkite liepsną, pavyzdžiui, naudodami keptuvės dangtį ar priešgaisrinę antklodę.
- ▷ **DĖMESIO.** Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpam gaminant maistą reikia nuolat prižiūrėti.
- ▷ Įrenginys nėra įjungiamas naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotoliniu būdu valdomą sistemą.
- ▷ **DĖMESIO.** Gaisro pavojus. Nedėkite objektų ant kaitlentės paviršiaus.
- ▷ Įrenginys turi būti sumontuotas tokiu būdu, kad jį būtų galima atjungti nuo elektros tinklo kontaktine anga (3mm), kuri užtikrina visišką atjungimą, esant III kategorijos perkrovos sąlygoms.
- ▷ Įrenginys niekada neturi būti veikiamas oro sąlygų (lietaus, saulės).
- ▷ Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.

Reikalavimai spintai

- ▷ Kaitlentė yra skirta įmontuoti į stalviršį, jei baldų plotis yra 600mm ar didesnis.
- ▷ Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- ▷ Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti sumontuoti su karščiui atspariais klijais (min. 100°C): naudojant netinkamą medžiagą ir klijus, gali deformuotis arba atkibti.
- ▷ Virtuvės balduose turi būti pakankamai erdvės įrenginio elektros prijungimui.

Virš įrenginio ant sienos tvirtinami baldai turi būti montuojami tinkamu atstumu, paliekant patogiam darbui reikalingos erdvės.

- ▷ Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio kraštus, jei minimalus atstumas atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.
- ▷ Minimalus atstumas tarp įmontuoto įrenginio ir galinės sienos yra nurodytas įmontuojamo įrenginio montavimo brėžinyje (150mm iki šoninės sienos, 40mm iki galinės sienos ir 500mm iki virš įrenginio ant sienos tvirtinamų baldų).
- ▷ Kad skysčiai negalėtų patekti tarp kaitlentės rėmo ir stalviršio, prieš montuodami, per visą išorinį kaitlentės kraštą uždėkite pridėtą lipnų tarpiklį.

Tinkamas naudojimas

- ▷ Gartraukis yra skirtas tik maisto gaminimo garų šalinimui buitinio naudojimo metu.
- ▷ Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- ▷ Naudojant keptuvės turi būti nuolat prižiūrimos: perkaitusi alyva gali užsidegti.
- ▷ Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistemą.
- ▷ Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad jos neperkaistų.

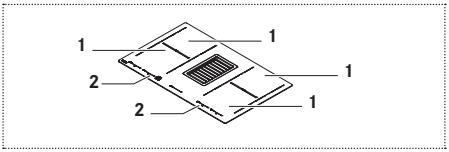
- ▷ Nelipkite ant prietaiso, kad jo nesugadintumėte.
- ▷ Kad nepažeistumėte silikoninio tarpiklio, nedėkite karštų keptuvių ar skardų ant rėmo.
- ▷ Nepjaustykite ir neruoškite maisto ant stiklo keramikinio paviršiaus ir saugokite, kad ant jo nenukristų kieti objektai.
  Netraukite skardų ir keptuvių ant stiklo keramikinio paviršiaus.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS

- ▷ Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas.
- ▷ Šio įrenginio prijungimas yra „Y“ tipo, todėl maitinimo laide turi būti „neutralus“ laidas. Maitinimo laidas turi būti bent H05VV-F tipo. VIENFAZĖ, DVIFAZĖ ir TRIFAZĖ jungtis: min. laidų pjūvis: 2,5mm². Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 7mm - maks. 15mm.
- ▷ Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- ▷ Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- ▷ Prijunkite įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampos standartų).
- ▷ Rekomenduojama naudoti maitinimo laidą H05V2V2-F, kurio dydis 5 x 2,5mm². Jei naudojamas maitinimo laidas H05V2V2-F nuo 5 x 2,5mm², laikykitės toliau pateiktų instrukcijų: trifazei jungčiai atskirkite 2 laidus ir nuimkite mėlynus apvalkalus nuo pilkų laidų.

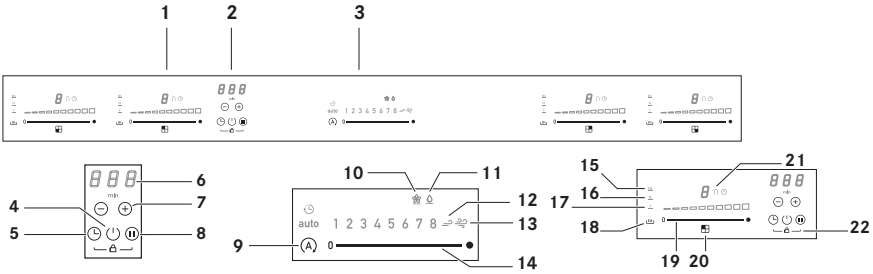
ĮRANGOS VAIZDAS

FMY 839 HI 2.0 - 4 vietų kaitlentė su integruotu gartraukiu



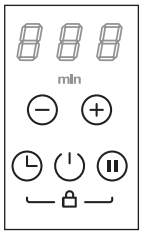
1 Maisto gaminimo vieta
2 Valdymo skydelis

Mygtukai ir peržiūros elementai



1 Maisto gaminimo skydelio valdikliai
2 Kaitlentės / gartraukio valdymo skydelio įjungimas / išjungimas
3 Oro ištraukimo ventiliatoriaus valdymo skydelis
4 Kaitlentės / gartraukio įjungimas / išjungimas
5 Laikmačio aktyvinimas
6 Laikmačio ekranas
7 Laikmačio padidinimas / sumažinimas
8 Stabdyti ir paleisti / atšaukimas
9 Automatinis režimas
10 Aktyviosios anglies (kvapų) filtras
11 Pranešimas apie valymo filtro sutepimą
12 Greitis INTENSYVUS 1
13 Greitis INTENSYVUS 2
14 Ištraukiklio ventiliatoriaus pasirinkimas
15 Ruošimas / šilumos palaikymas 92°C
16 Ruošimas / šilumos palaikymas 74°C
17 Ruošimas / šilumos palaikymas 42°C
18 Temperatūros valdymas
19 Maisto ruošimo vietos / galios lygio pasirinkimas
20 Maisto ruošimo vietos padėtis
21 Sujungtos maisto ruošimo vietos
22 Kaitlentės užrakinimas / atrakinimas

Rodo maisto gaminimo vietos valdymo skydelio ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO elementus ir mygtukus



Kaitlentės / gartraukio įjungimas / išjungimas

– Paspauskite, jei norite įjungti. Norėdami išjungti paspauskite dar kartą.

Pagal numatytuosius nustatymus, įjungus kaitlentę / ištraukiklį gartraukis veikia automatiniu režimu, o šviesos diodas (A) ima šviesti.
Palieskite (paspauskite) pasirinkimo stulpelį, kad išjungtumėte automatinį režimą ir galėtumėte dirbti su ištraukiklio ventiliatoriumi rankiniu režimu.
Šviesos diodas (A) užges.

Laikmačio aktyvinimas

– Paspauskite mygtuką ir palaikykite 5 sekundes, kad gartraukis persijungtų į delsos režimą, kurio laikmatis iš anksto nustatytas 15 min.

Užsidegs gartraukio delsos indikatoriaus LED.

– Dar artą paspauskite mygtuką ir palaikykite 5 sek., kad išjungtumėte delsą.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti, pasigirs garsinis signalas (tęsis 2 minutes arba nustos paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką) ir ekrane išsijungs.
Atgalinis skaičiavimas nebus rodomas, vaizdinė indikacija yra LED indikatorius.

Stabdyti ir paleisti / atšaukimas

Maisto gaminimo vietos laikmačio padidinimas / sumažinimas

– Paspauskite ir laikykite, kad iš naujo nustatytumėte riebalų filtrą
– Paspauskite ir laikykite, kad iš naujo nustatytumėte anglinį kvapų filtrą

Mygtukų užraktas. Vienu metu palieskite ir kelias sekundes palaikykite

Rodo oro ištraukimo ventiliatoriaus valdymo skydelio elementus ir mygtukus



0 ——●

Ištraukiklio ventiliatoriaus pasirinkimas
Ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas

Automatinės funkcijos aktyvinimas / deaktyvinimas (pagal numatytuosius nustatymus automatinis režimas yra aktyvus).
Kai paliečiamas (paspaudžiamas) kaitlentės gartraukio pasirinkimo stulpelis, automatinis režimas išsijungia ir įsijungia rankinis ištraukiklio ventiliatoriaus režimas.
Jei norite vėl įjungti automatinį režimą, paspauskite mygtuką Ⓐ, užsidegs LED indikatorius **auto**, kuris nurodys, kad gartraukis veikia naudodamas šį režimą.

Ⓐ

Pagal numatytuosius nustatymus gartraukis veikia ištraukimo režimu.

Suaktyvinkite anglies filtrą

– Pirmą kartą įjungę gartraukį ⏻ paspauskite mygtuką ir palaikykite jį 5 sek. Ⓐ.

Nuo tada gartraukis parodys, kad reikia atlikti anglies (kvapų) filtro priežiūrą, uždegdamas LED indikatorių ❀.
Riebalų filtro valymo perspėjimas šviesos diodu ⏚ visada įjungtas.

Aktyvintos anglies kvapų filtro soties pradinis nustatymas

Atlikę filtro priežiūrą:

– paspauskite mygtuką ir palaikykite 5 sek. ⊖ – riebalų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.
– paspauskite mygtuką ir palaikykite 5 sek. ⊕ – kvapų LED indikatorius išsijungs ir indikatoriaus atgalinis skaičiavimas bus pradėtas iš naujo.

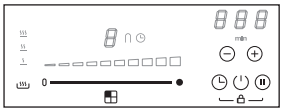
Nustatykite greitį INTENSYVUS 1

Šis greitis yra nustatytas veikti 10 minučių. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį.

Nustatykite greitį INTENSYVUS 2

Šis greitis yra nustatytas veikti 5 minutes. Praėjus šiam laikui, sistema automatiškai įjungia anksčiau nustatytą greitį.

Rodo maisto gaminimo skydelio valdiklių elementus ir mygtukus



Kaitlentės / gartraukio įjungimas / išjungimas
Paspauskite, jei norite įjungti. Norėdami išjungti paspauskite dar kartą.

Pasirinkite maisto gaminimo vietą ir nustatykite nepriklausomą laikmatį.

Tai laikmatis, kurį galima nustatyti kiekvienai maisto gaminimo vietai, net vienu metu.
Pasibaigus nustatytam laikotarpiui maisto gaminimo vietos automatiškai išsijungs ir pasigirs apie tai informuojantis garsinis sigalas.
Kaitlentės laikmačio aktyvinimas / reguliavimas:
Paspauskite keletą kartų klavišą ir pasirinkite maisto gaminimo vietą, kurią norite aktyvinti.
Ant maisto gaminimo vietos užsidegs atitinkama piktograma.
Pasirinkę pageidaujamą maisto gaminimo vietą nustatykite laikmačio trukmę:
- Spausdami ⊕ padidinsite laiką, kuris turės praeiti iki automatinio išjungimo
- Spausdami ⊖ sumažinsite laiką, kuris turės praeiti iki automatinio išjungimo

Laiko nustatymas (pliusas / minusas)

Stabdyti ir paleisti / atšaukimas
Naudojant šią funkciją galima laikinai sustabdyti / paleisti iš naujo visas aktyvias kaitlentės, funkcijas nustatant nulinę kaitlentės galią. Paspauskite, norėdami aktyvinti, o norėdami išjungti, paspauskite dar kartą ir pastumkite indikuojamą slankiklį iki galo iš kairės į dešinę.
Pastaba: Jei po 10 minučių pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungs automatiškai.

Naudojant šią funkciją galima atkurti visus kaitlentės nustatymus, jei ji buvo netyčia išjungta.
Įjungimas:
- vėl įjunkite kaitlentę
- paspauskite per 6 sek.

Kaitlentės užrakinimas / atrakinimas
Galite blokuoti kaitlentės nustatymus, kad jie nebūtų netyčia pakeisti, palikdami funkcijas, kurios jau buvo aktyvintos. Norėdami išjungti, pakartokite šią operaciją.

Maisto gaminimo vietos padėties indikatorius
Maisto gaminimo vietos gali veikti kartu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Priekinė pagrindinė ir galinė pagalbinė maisto gaminimo vietos. Norėdami suaktyvinti tilto funkciją: vienu metu palieskite 2 juostas ir užsidegs simbolis .
Naudojant pagrindinės vietos pasirinkimo juostą galima pasirinkti galios lygį.
Norėdami išjungti tilto funkciją, paprasčiausiai pakartokite aktyvinimo procedūrą.

Maisto gaminimo vietos pasirinkimas
Galios lygio didinimas / mažinimas
Papildomos galios funkcija, kuri lieka aktyvi 10 minučių, po kurių temperatūra grįžta į anksčiau nustatytą reikšmę.
Palieskite ir slinkite pasirinkimo juosta, kad aktyvintumėte galios padidinimą.
Pasirinktos vietos galios padidinimo lygis rodomas ekrane simboliu .

Temperatūros valdymo aktyvinimas. Ekrane matysite .

Ruošimas / šilumos palaikymas 42°C

Ruošimas / šilumos palaikymas 74°C

Ruošimas / šilumos palaikymas 92°C

Tilto zona tarp dviejų maisto gaminimo vietų aktyvinta

Galios padidinimas aktyvintas

PRIETAISAS

Kaip veikia indukcinės kaitlentės

Indukcinės kaitlentės veikia labai skirtingai nuo tradicinių kaitlenčių ar metalinių plokščių viryklių. Po stiklo keramikos paviršiumi esanti indukcinė ritė greitai sukuria labai kintamą magnetinį lauką, kuris tiesiogiai kaitina magnetinį keptuvės dugną.
Stiklo keramikos paviršių kaitina tik karšta keptuvė. Nuėmus keptuvę nuo maisto gaminimo vietos, tiekiama srovė yra nedelsiant nutraukiama.

Keptuvės aptikimas

Kiekvienoje maisto gaminimo vietoje yra įrengta keptuvės aptikimo sistema. Indo aptikimas atpažįsta indą su įmagnetinamu dugnu, kuris yra tinkamas naudoti su indukcinėmis kaitlentėmis.
Jei keptuvė nuimama veikimo metu arba jei naudojama netinkama keptuvė, ekranas šalia juostinio grafiko mirksi su U.
Jei indas neuždedamas ant maisto gaminimo vietos per indo aptikimo laiką 10 sekundžių:

- Maisto gaminimo vieta automatiškai išsijungs po 10 sekundžių.
- Kiekvienos maisto gaminimo vietos ekrane rodoma U.

Keptuvės

Tinkamos keptuvės
Su indukcine kaitlente galima naudoti tik keptuves su visiškai magnetiniu pagrindu.
Magnetas gali prikibti prie bet kurio viso keptuvės dugno taško.

Su indukcinėmis kaitlentėmis tinkamos naudoti keptuvės
Ant indukcinių maisto gaminimo paviršių naudojamos keptuvės turi būti pagamintos iš metalo, turėti magnetinių savybių ir pakankamai platų pagrindą.

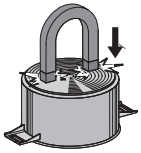
Tinkamos keptuvės:

- ✓ Emaliuotos plieno keptuvės storu dugnu.
- ✓ Ketaus keptuvės emaliuotu dugnu.
- ✓ Indai iš daugiasluoksnio nerūdijančiojo plieno, feritinio nerūdijančiojo plieno ir aliuminio su specialiu dugnu.

Netinkamos keptuvės:

- ✓ Žalvario, nerūdijančio plieno, aliuminio, ugniai atsparaus stiklo, medžio, keramikos ir molio puodai bei keptuvės.

▶ Norėdami pamatyti, ar indas tinkamas, pridėkite magnetą prie dugno: jei magnetas pritraukiamas, indas tinka indukcinei kaitlentei.
Jei neturite magneto, įpilkite į keptuvę šiek tiek vandens, uždėkite ją ant maisto gaminimo vietos ir įjunkite kaitlentę. Jei ekrane rodomas simbolis U, reiškia, kad indas netinkamas.



Dėmesio: naudokite indus tik su visiškai plokščiu dugnu ir tinkamus indukcinėms maisto gaminimo vietoms. Naudojant indą su nelygiu dugnu gali sumažėti kaitinimo sistemos efektyvumas ir indas nebus aptiktas ant maisto gaminimo vietos.

Triukšmas maisto gaminimo metu
Keptuvės gali skleisti triukšmą maisto gaminimo metu. Tai nėra gedimas ir tai neturi jokios įtakos įrenginio veikimui.
Triukšmas priklauso nuo naudojamos keptuvės rūšies. Jei triukšmas kelia diskomfortą, tai galima išspręsti pakeitus indą.

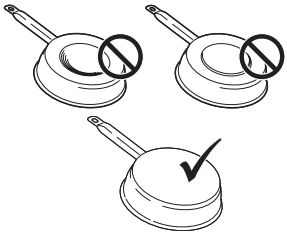
Informacija apie energijos taupymą

▶ Keptuvės dugno skersmuo turi sutapti su maisto gaminimo vietos skersmeniu.



▶ Pirkdami keptuvę, patikrinkite, ar nurodytas skersmuo reiškia keptuvės dugną, ar jos viršų, nes viršus dažnai yra platesnis nei dugnas.

- Jei ruošiate ilgai gaminamus patiekalus, garpuodis gali padėti sutaupyti laiko ir energijos. Toks maisto gaminimas taip pat padeda išsaugoti daugiau vitaminų.
- Patikrinkite, ar garpuodyje yra pakankamai skysčio; jei jame nėra pakankamai skysčio ir jis perkaista, tai gali pažeisti tiek garpuodį, tiek maisto gaminimo vietą.
- Jei įmanoma, visada uždenkite keptuves tinkamu dangčiu.
- Pasirinkite keptuvę, kuri tinka ruošiamo maisto kiekiui. Naudojant didelį pustuštį indą švaistoma energija.



Maisto gaminimo vieta	Keptuvės dugnas		Pastabos
	Min. Ø (rekomenduojama)	Maks. Ø (rekomenduojama)	
184mm × 220mm (viena)	145mm	180mm	
380mm × 220mm (dvi)	110mm	245mm	su tilto funkcija

Įprastas darbinis dangčio keliamas triukšmas
Indukcinė technologija yra paremta elektromagnetinių laukų sukūrimu. Šie elektromagnetiniai laukai sukuria šilumą tiesiog keptuvės dugne. Puodai ir keptuvės gali kelti įvairius triukšmus ar vibracijas, tai priklauso nuo jų pagaminimo būdo.
Tokie garsai gali būti apibūdinami taip:

Tylus zvimbimas (kaip transformatoriaus triukšmas)
Šis triukšmas atsiranda gaminant maistą dideliu šilumos kiekiu, o jį skleidžia iš kaitlentės į keptuvę perduotas energijos kiekis. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

Tylus švilpimas
Šis triukšmas atsiranda, kai puodas ar keptuvė yra tuščia ir išnyksta užpildžius juos vandeniu ar maistu.

Traškėjimas
Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, o jį sukelia skirtingų medžiagų paviršių vibracija. Triukšmą sukelia indai ir jis gali skirtis atsižvelgiant į ruošiamo maisto kiekį ir ruošimo būdą.

Garsus švilpimas
Šis triukšmas atsiranda naudojant iš kelių skirtingų medžiagų sluoksnių pagamintas keptuves, kai jos yra naudojamos maksimaliu lygiu ir dviejose maisto gaminimo vietose. Triukšmas sumažėja arba nutyla, kai sumažinamas karščio lygis.

Ventiliatoriaus triukšmas
Tinkamam elektroninės sistemos veikimui reikalingas kaitlentės temperatūros reguliavimas. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris įjungiamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Ventiliatorius gali ir toliau veikti išjungus įrenginį, jei kaitlentės temperatūra vis dar aukšta po to, kai ji buvo išjungta.

Ritmiški garsai kaip tiksintis laikrodis
Šis triukšmas atsiranda tik, kai veikia bent trys maisto gaminimo vietos, ir išnyksta ar sumažėja išjungus kelias maisto gaminimo vietas.
Aprašytas triukšmas yra įprasta indukcinės technologijos savybė ir nėra laikomi gedimais.

VEIKIMAS

Įrenginio įjungimas

▶ Laikykite nuspaudę ⏻ vieną sekundę, kad įjungtumėte įrenginį.
- ■ Visi galios lygio ekranai mirksi **„0“**.
- ■ Jei nebus atliekama daugiau jokių veiksmų, įrenginys dėl saugos išsijungs po 10 sekundžių.

Maisto gaminimo vietos pasirinkimas

▶ Paspauskite **„0“** šalia maisto gaminimo vietos slankiklio juostos ir braukdami nustatykite galios lygį.

Galios lygiai

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pašildymas	Ryžiai
4	Ilgai trunkantis gaminimas, tirštėjimas, lėtas troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilgai trunkantis gaminimas, tirštėjimas, lėtas troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Rösti (gruzdintos bulvytės), omletas, džiūvėsėliuose apvoliotas ir keptas maistas, dešrelės
8	Kepimas, kepimas riebaluose	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Steikas
P	Greitas kaitinimas	Verdantis vanduo

Temperatūros lygis

Temp. lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
≀	Lydymas	Sviesto, šokolado arba medaus tirpinimas maždaug 42°C temperatūroje
≀≀	Laikymas šiltai	Padažai, maisto temperatūros palaikymas maždaug 74°C
≀≀≀	Lėtas kepimas	Paruošto maisto temperatūros palaikymas maždaug 92°C

Maisto gaminimo vietos išjungimas

▶ Palieskite **„0“** grafinėje juostoje.
- ■ Jei daugiau neatliekama jokių veiksmų, o kitos maisto gaminimo vietos išjungtos, įrenginys išsijungs po 10 sekundžių.

Kaitlentės išjungimas

▶ Palieskite ⏻ ir palaikykite keletą sekundžių, kad kaitlentė išsijungtų.
- ■ Jei daugiau neatliekama jokių veiksmų ekrane ir visos maisto gaminimo vietos išjungtos, įrenginys išsijungs po 10 sekundžių.

Liekamojo karščio indikatorius

Jei išjungus po maisto gaminimo vietą ji vis dar karšta ekrane šviečia **„H“**, kol yra pavojus nusideginti.

Atitirpinimo, laikymo šiltai ir lėto gaminimo nustatymas

Naudodami atitirpinimo funkciją galite atitirpinti maistą arba atsargiai lydyti sviestą, šokoladą ar medų.
Nustatymas „Laikymas šiltai“ išlaiko paruoštą maistą maždaug 74°C temperatūros.
Nustatymas „Lėtas kepimas“ išlaiko paruoštą maistą maždaug 92°C. Su nustatymu „Lėtas kepimas“ galima kepti žemoje temperatūroje, kad būtų išlaikytos maisto produktų maistingosios medžiagos.

- ▶ Pasirinkite maisto gaminimo vietą paspausdami **„0“** šalia maisto ruošimo zonos grafinės juostos.
- ▶ Vieną kartą paspauskite ⊞.
- ▶ Norėdami pasirinkti nustatymą „Ištirpinti“ („Defrost“), dar kartą paspauskite ⊞. Pasirodys ≀ .
- ▶ Norėdami pasirinkti „Laikymas šiltai“, dar kartą paspauskite ⊞. Pasirodys ≀≀ .
- ▶ Norėdami pasirinkti „Lėtas kepimas“, dar kartą paspauskite ⊞. Pasirodys ≀≀≀.

„PowerPlus“ reguliavimas

Visose maisto gaminimo vietose yra įdiegtas „PowerPlus“ galios sustiprinimas.
Kai įjungiama funkcija „PowerPlus“, pasirinkta maisto gaminimo vieta veikia padidinta galia 10 minučių. „PowerPlus“ gali būti naudojamas, pavyzdžiui, norint greitai pašildyti

- ▶ Pirštu braukite aukštyn grafine juosta, kol ekrane pasirodys **„P“**.
- ▶ Norėdami išjungti „PowerPlus“, braukite žemyn grafine juosta iki norimo galios lygio.

Laikmatis

Kai nustatytas laikmatis, maisto gaminimo vieta išsijungia praėjus nustatytam laikui nuo 1 min. iki 1 val. 59 min.

Laikmačio nustatymas

- ✓ Kaitlentė įjungta
- ✓ Maisto gaminimo vieta nustatyta
- ▶ Paspauskite ◷.
  - ■ **„00“** mirksi ekrano viduryje.
- ▶ Palieskite ⊕, kad padidintumėte laikmatyje nustatyto laiko trukmę, palieskite ⊖, kad ją sumažintumėte.

Kai pirmą kartą paspaudžiam ⊕, ekrane įsijungia **„1“**.

Laikmačio keitimas

- ✓ Laikmatis nustatytas
- ▶ Paspauskite aktyvios maisto gaminimo vietos laikmatį, kurį norite keisti.
- ▶ Paspauskite ◷.
- ▶ Pakeiskite laikmačio trukmę spausdami ⊕ ir ⊖.

Tilto funkcija

„Tilto“ jungties funkcija leidžia aktyvuoti dvi atskiras maisto gaminimo vietas, kad jos galėtų veikti ir būti reguliuojamos kartu.

- ▶ Paspauskite dviejų maisto gaminimo vietų grafines juostas.
  - ■ Ekranuose šalia dviejų vietų rodoma ∩ vienoje pusėje ir ∩ kitoje pusėje.

Jei, kai įjungiama tilto funkcija, viena iš maisto gaminimo vietų jau veikia, šios maisto gaminimo vietos galios lygis ir veikimo laikas bus nustatytas ir kitai zonai. Jei abi maisto gaminimo vietos jau veikia, veikimo laikai galios lygio ekranuose panaikinami.
Naudojant tilto funkciją neįmanoma nustatyti padidintos galios.

Apsauga nuo vaikų

- ✓ Įjungtas įrenginys
- ▶ Kelioms sekundėms vienu metu palieskite ⏸ ir ◷, kol pasigirs garso signalas.
  - ■ Ekranas bus užrakintas. Kai ekranas išjungiamas šioje būsenoje, užrakinimo funkcija išliks aktyvi iš naujo įjungus kaitlentę.
- ▶ Kad išjungtumėte apsaugą, vienu metu paspauskite ⏸ ir ◷ kelioms sekundėms.

Šildymo funkcija

Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai maisto gaminimo vieta išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:

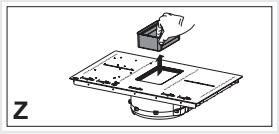
Galios lygis	Laikmatis
1	48 sekundės
2	144 sekundės
3	230 sekundės
4	312 sekundės
5	408 sekundės
6	120 sekundės
7	168 sekundės
8	216 sekundės
9	nėra
P	nėra

Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta maisto gaminimo vieta, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos maisto gaminimo vietos ekranas rodo „A“.
Kaitinimo lygį galima padidinti, bet jį sumažinus, funkcija išjungiama.
Galima išjungti taip pat ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos maisto gaminimo vietos klavišą.

Modelis	FMY 839 HI 2.0
Bendra maksimali galia	7,545 kW

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Aktyvintą anglinį kvapų filtrą galima regeneruoti.
Vykdykite ant paties rinkinio pateiktus nurodymus dėl regeneravimo būdo ir dėl keitimo laiko.
Riebalų filtrai **Z**: Filtrai turi būti valomi kas 2 naudojimo mėnesius, jei naudojama ypač intensyviai arba juos galima plauti indaplovėje.
Neplaukite grotelių indaplovėje.



Bendros rekomendacijos

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vielos šepečių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Netyčia nukritęs ar ant paviršiaus, funkcinių ar estetinių kaitlentės elementų susikaupęs maistas negali būti valgomas.

Įrenginio valymas

- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo.
- Nuvalykite visus nešvarumus švelnia šluoste ar kempine, suvilgyta vandeniu ir tinkama plovimo priemone. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pieną, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidų kodai

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
ER 03 ir ištisinis garsinis signalas	Nuolatinis jutiklio aktyvinimas; TC išsijungia po 10 sek.	Ant stiklo virš jutiklinių valdiklių yra vandens arba uždėtas indas	Nuvalykite valdymo paviršių, nuimkite daiktus nuo jutiklių.
ER 20	Ilgalaikė atmintis – TC klaida	TC sugedęs	Pakeiskite TC
ER 22	Sugedęs mygtukų tikrinimas, UI išsijungia po 3,5–7,5 sek.	Trumpasis jungimas arba atvira grandinė mygtukų jutikliuose	Pakeiskite TC
ER 31	Neteisingi konfigūravimo duomenys arba neatitikimas tarp generatoriaus ir TC	Reikia iš naujo sukonfigūruoti indukcinį generatorių	Nauja konfigūracija (techninės priežiūros meniu)
ER 36	Neteisinga TC NTC reikšmė; UI išsijungia	NTC trumpasis jungimas arba atvira grandinė	Pakeiskite TC
ER 47	Ryšio tarp TC ir indukcinio generatoriaus klaida	Nėra LIN ryšio arba jis klaidingas! (Pavaldi zona neatsiliepia į pagrindinės zonos užklausą)	Jungiamasis laidas neteisingai prijungtas arba pažeistas.
U 400	Nuolatinis garsinis signalas. Per didelė maitinimo įtampa	Neteisingai prijungta kaitlentė	Teisingas maitinimo prijungimas
E/2	Per didelė indukcinio elemento temperatūra	Kaitlentė perkrauta arba kaitinamas tuščias indas	Palaukite, kol sistema atauš.
E/A	Klaida maitinimo plokštėje	Komponento gedimas	Pakeiskite maitinimo plokštę
E/6	Klaida maitinimo plokštėje	Maitinimo plokštėje nėra elektros maitinimo	1. patikrinkite jungiamuosius laidus 2. patikrinkite filtrų plokštę 3. pakeiskite maitinimo plokštę
E/8	Netinkamas ventiliatoriaus greitis	Kairiojo arba dešiniojo ventiliatoriaus klaida	Oro išleidimo anga užsikimšusi, pavyzdžiui, popieriumi/ Pakeiskite blogą ventiliatorių
E/9	Sugedęs induktoriaus temperatūros jutiklis		Pakeiskite induktorių Pakeiskite maitinimo plokštę

PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

▷ Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūrą atliktų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

▷ Pasirūpinkite, kad pažeistus laidus galėtų keisti tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

▶ Susisiekę su aptarnavimo skyriumi, pateikite šią informaciją:
- Gedimo tipas
- Įrenginio modelis (Art./Kod.)
- Serijos numeris (S.N.)

Ši informacija pateikiama identifikavimo plokštelėje. Identifikavimo plokštelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

IŠMETIMAS

▷ Simbolis  ant gaminio arba ant jo pakuotės rodo, kad šio gaminio negalima išmesti kaip buitines atliekas. Jis turi būti perduotas utilizuoti į tinkamą elektros ir elektronikos prietaisų surinkimo punktą. Tinkamas produkto atliekų šalinimas padės išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmogaus sveikatai. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios instituciją, buitinių atliekų utilizavimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje šį įrenginį pirkote.

▷ Įrenginys atitinka direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninėje įrangoje naudojamų pavojingų medžiagų mažinimo ir atliekų šalinimo.

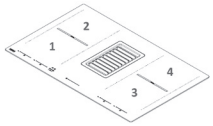
TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio identifikavimas
Tipas: 4300
Modelis: FMY 839 HI 2.0

- Žiūrėti prie įrenginio dugno pritvirtintą identifikavimo plokštelę.
- Gamintojas nuolat tobulina produktus. Dėl šios priežasties tekstas ir iliustracijos šioje naudojimo instrukcijoje gali būti keičiami be įspėjimo.

Daugiau informacijos apie techninius duomenis pateikiama svetainėje:
– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1, 2 lanksti maisto gaminimo vieta 1 + 2 tiltas
3, 4 lanksti maisto gaminimo vieta 3 + 4 sujungta tiltu

Parametras	Vertė	Gabaritai (mm)
Darbiniai gabaritai	-	830 × 520 (P x G)
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrinių ir kaitinimo elementų duomenys		
Maisto gaminimo vieta 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210
Lanksti maisto gaminimo vieta 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210

Parametras	Simbolis	Vertė	Matavimo vienetas
Įrenginio svoris	M	26 / 19	kg
Maisto gaminimo vietų skaičius		4	
Šilumos šaltinis		indukcija	

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 |991.0607.259_04 - 221122 - D00002273_03

FRANKE