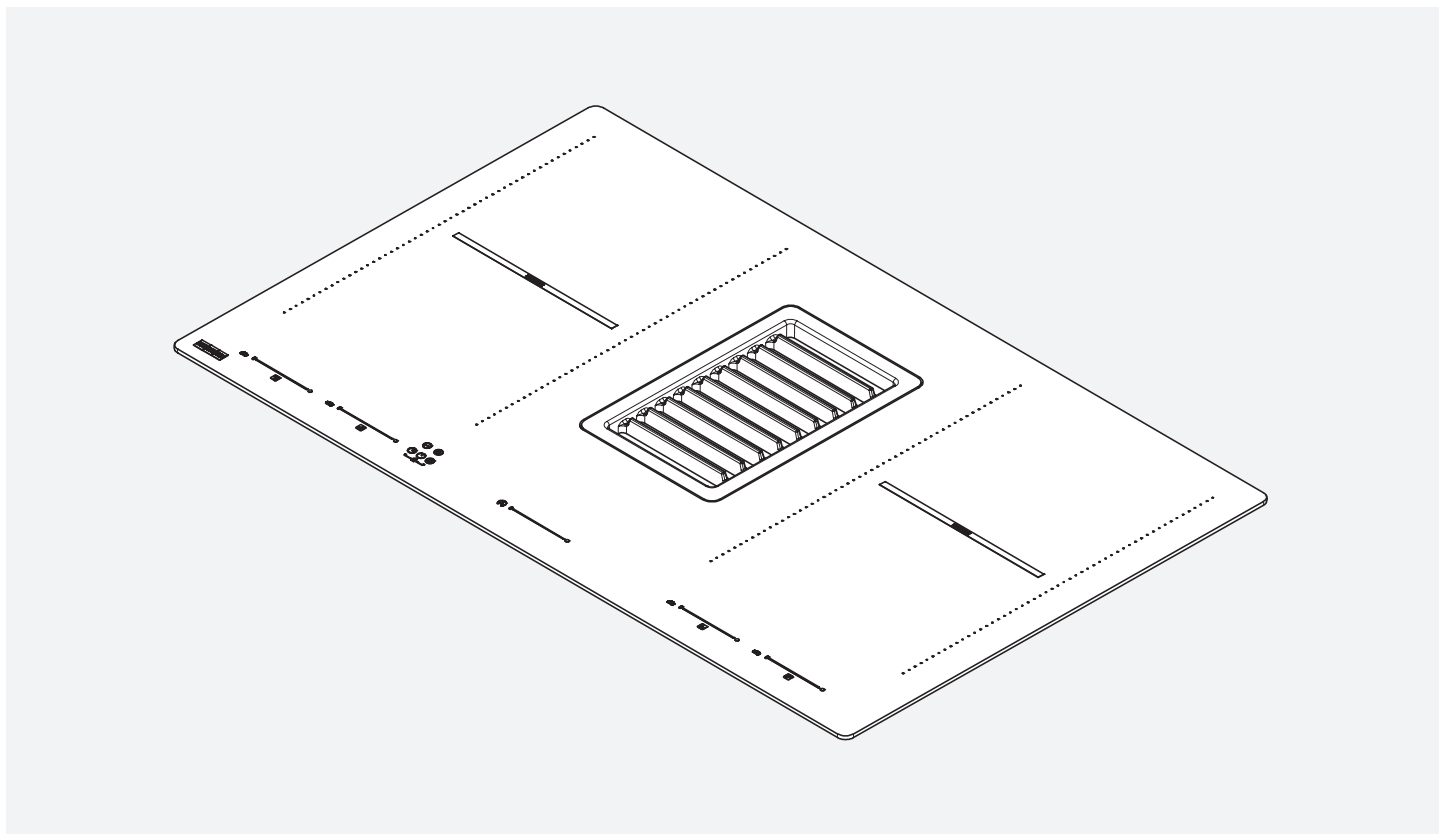


MYTHOS



FMY 839 HI

EL	Εγχειρίδιο χρήστη
CS	Návod pro uživatele
PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
UK	Посібник користувача
RU	Руководство пользователя
TR	Kullanım kılavuzu
AR	بالحث دليل المستخدم

Mythos 2gether



Make
it
Wonderful

FRANKE


ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο	4
Πληροφορίες ασφάλειας	4
Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού	6
Ενδεδεδειγμένη χρήση	6
Ηλεκτρική σύνδεση	7
Περίληψη	7
Η συσκευή σας	11
Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες	11
Ανιχνευτής σκεύους	11
Μαγειρικά σκεύη	11
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	11
Λειτουργία	13
Ενεργοποίηση της συσκευής	13
Επιλογή ζώνης μαγειρέματος	13
Βαθμίδες ισχύος	13
Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος	13
Απενεργοποίηση της εστίας	13
Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας	13
Ρυθμίσεις για ξεπάγωμα, ζέσταμα και αργό μαγείρεμα	14
Ρύθμιση PowerPlus	14
Χρονοδιακόπτης	14
Λειτουργία γέφυρας	14
Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά	14
Καθαρισμός και φροντίδα	15
Γενικές συμβουλές	15
Καθαρισμός της συσκευής	15
Αντιμετώπιση προβλημάτων	16
Κωδικοί σφάλματος	16
Συντήρηση και επισκευή	17
Απόρριψη	17
Τεχνικά δεδομένα	18

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Σύμβολο	Σημασία
	Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.
▷	Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.
▶	Βήμα ενέργειας. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.
■	Αποτέλεσμα. Αποτέλεσμα ενός ή περισσότερων βημάτων ενέργειας.
✓	Απαραίτητη προϋπόθεση πριν από την εκτέλεση της παρακάτω ενέργειας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

i Για την ασφάλεια και τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση. Διατηρείτε πάντα αυτές τις οδηγίες με τη συσκευή ακόμα κι αν την μεταφέρετε ή ην πουλήσετε. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν καλά τις λειτουργίες και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

Τα συστήματα επαγωγής αυτών των εστιών πληρούν τις απαιτήσεις των προτύπων ΗΜΣ καθώς και της οδηγίας EMF και δεν πρέπει να παρεμβάλλονται σε άλλες ηλεκτρονικές συσκευές. Οι χρήστες καρδιαγγειακού βηματοδότη ή άλλοι χρήστες ηλεκτρονικών εμφυτευμάτων πρέπει να διευκρινίσουν με τον ιατρό τους ή με τον κατασκευαστή των εμφυτευμάτων αν αυτές οι συσκευές είναι επαρκώς ανθεκτικές στην παρεμβολή.




Η καλωδιακή σύνδεση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν προχωρήσετε στην ηλεκτρική σύνδεση, ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές με καλώδια τροφοδοσίας, η διάταξη των ακροδεκτών ή το μήκος των αγωγών ανάμεσα στο σημείο σύνδεσης του καλωδίου και τους ακροδέκτες πρέπει να είναι τέτοιο ώστε οι αγωγοί μεταφοράς ρεύματος να τεντώνονται πριν από τον αγωγό γείωσης, αν το καλώδιο γλιστρήσει από την αγκύρωση του.


- ▷ Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε εσφαλμένη ή ακατάλληλη εγκατάσταση.
- ▷ Ελέγξτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που έχει τοποθετηθεί στο εσωτερικό του προϊόντος.
- ▷ Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν στις σταθερές καλωδιώσεις σύμφωνα με τους κανόνες σύνδεσης.
- ▷ Για συσκευές Κατηγορίας I, βεβαιωθείτε ότι η οικιακή παροχή ρεύματος εξασφαλίζει επαρκή γείωση.
- ▷ Συνδέστε τον εξαγωγέα στον καπναγωγό εξαγωγής με κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα διαθέσιμα για αγορά αξεσουάρ που παρουσιάζονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (αν ο σωλήνας είναι στρόγγυλος: ελάχιστη διάμετρος 120 mm). Η διαδρομή του καπναγωγού πρέπει να είναι όσο το δυνατόν κοντύτερη.
- ▷ Συνδέστε το προϊόν στο δίκτυο ρεύματος με έναν πολυπολικό διακόπτη.
- ▷ Πρέπει να πληρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την εκκένωση του αέρα.
- ▷ Μη συνδέετε τη συσκευή εξαγωγής σε αγωγούς εξαγωγής που φέρουν καπναέρια (λέβητες, τζάκια, κλπ.).
- ▷ Εάν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές καύσης αερίου), πρέπει

να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός το χώρο ώστε να αποφεύγεται η ανάστροφη της ροής των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,04 mbar για να αποτραπεί η αναρρόφηση των καπνών στο χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.

- ▷ Ο αέρας δεν πρέπει να εκκενώνεται σε καπναγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνών από συσκευές καύσης φυσικού αερίου ή άλλων καυσίμων.
- ▷ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του ή από άτομο παρόμοιας εξειδίκευσης προκειμένου να αποτραπεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- ▷ Συνδέστε το φιν σε μια υποδοχή που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και βρίσκεται σε προσιτό σημείο.
- ▷ Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να υιοθετηθούν για την εκκένωση καπνών, είναι σημαντικό να ακολουθούνται στενά οι κανονισμοί που προβλέπονται από τις τοπικές αρχές.


 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- ▷ Χρησιμοποιήστε μόνο βίδες και μικρά εξαρτήματα για να στηρίξετε τη συσκευή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν δεν εγκαταστήσετε τις βίδες ή τη συσκευή στερέωσης σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες, ενδέχεται να προκληθούν ηλεκτρικοί κίνδυνοι.

- ▷ Μην κοιτάτε απευθείας το φως μέσω οπτικών συσκευών (κιάλια, μεγεθυντικούς φακούς ...).
- ▷ Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.

- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν υπάρχει επίβλεψη ή έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- ▷ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

- ▷ Καθαρίστε ή/και αντικαταστήστε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (Κίνδυνος πυρκαγιάς). Δείτε την παράγραφο Φροντίδα και καθαρισμός.
- ▷ Πρέπει να υπάρχει επαρκής εξαερισμός του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων (δεν ισχύει για συσκευές που αποβάλλουν μόνο τον αέρα πίσω στο δωμάτιο).
- ▷ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή πιθανής ηλεκτροπληξίας.
- ▷ Μην ενεργοποιείτε μια συσκευή εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή υπάρχει ζημιά στο πάχος του υλικού.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος.
- ▷ Για να καθαρίσετε το προϊόν, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται καθαριστή ατμού.
- ▷ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών γιατί μπορεί να καίνε.

- ▷ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- ▷ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς παρακολούθηση σε μια εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνη και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ▷ Η συσκευή δεν προορίζονται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.
- ▷ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί με τρόπο ώστε να επιτρέπει την αποσύνδεσή της από την παροχή ρεύματος, με απόσταση ανοίγματος επαφής (3 mm) που εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).
- ▷ Διασφαλίστε ότι ο αερισμός της συσκευής γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

- ▷ Οι εστίες προορίζονται για τοποθέτηση σε πάγκο κουζίνας πλάτους από 600 mm και άνω, πάνω από μια συσκευή κουζίνας.
- ▷ Αν η εγκατάσταση γίνει σε έπιπλο από εύφλεκτο υλικό, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και τα πρότυπα για εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και για την πυροπροστασία.
- ▷ Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσδεσης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 100 °C): ακατάλληλα υλικά και ακατάλληλες κόλλες μπορούν να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.
- ▷ Το ντουλάπι κουζίνας πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.

Αναρτημένα ντουλάπια κουζίνας πάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση που να εξασφαλίζει αρκετό χώρο για άνετο μαγείρεμα.

- ▷ Επιτρέπεται η χρήση διακοσμητικών ξύλινων πλαισίων γύρω από την επιφάνεια εργασίας, στο πίσω μέρος της συσκευής, αρκεί να τηρείται η ελάχιστη απόσταση όπως αναγράφεται στις οδηγίες εγκατάστασης.
- ▷ Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εντοιχιζόμενη συσκευή και τον πίσω τοίχο αναγράφεται στην εικόνα για την εγκατάσταση της εντοιχιζόμενης συσκευής (150 mm για τον πλαϊνό τοίχο, 40 mm για τον πίσω τοίχο και 500 mm τουλάχιστον για τυχόν ντουλάπια από πάνω).
- ▷ Προς αποφυγή διαρροής υγρού μεταξύ του πλαισίου της εστίας και του πάγκου της κουζίνας, τοποθετήστε την παρεχόμενη κολλητική ταινία κατά μήκος ολόκληρης της εξωτερικής γωνίας της εστίας πριν από τη συναρμολόγηση.

Ενδειγμένη χρήση

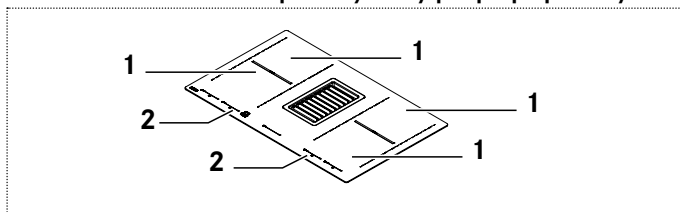
- ▷ Η συσκευή εξαγωγής έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση για να εξαλείφει τις μυρωδιές της κουζίνας.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- ▷ Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη χρήση: το λάδι σε υψηλή θερμοκρασία μπορεί να σκάσει.
- ▷ Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χρησιμοποιώντας εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανσή της.
- ▷ Για να μην προκληθεί ζημιά στη συσκευή μην σκαρφαλώνετε στη συσκευή.
- ▷ Για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στον αρμό σιλικόνης, μην τοποθετείτε ζεστά σκεύη στο πλαίσιο.
- ▷ Μην κόβετε ή προετοιμάζετε φαγητό στην επιφάνεια και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω της. Μην σύρετε μαγειρικά σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- ▷ Η καλωδιακή σύνδεση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό.
- ▷ Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα προσάρτημα τύπου “Υ” και απαιτεί τουλάχιστον ένα καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H05VV-F. ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ, ΔΙΦΑΣΙΚΗ και ΤΡΙΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχιστη διατομή αγωγών: 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος καλωδίου τροφοδοσίας: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Οι ακροδέκτες σύνδεσης είναι εμφανείς όταν αφαιρεθεί το καπάκι του κουτιού σύνδεσης.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του οικιακού ηλεκτρικού συστήματος (τάση, μέγιστη ισχύς και ρεύμα) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- ▷ Συνδέστε τη συσκευή όπως φαίνεται στο διάγραμμα (σύμφωνα με την τάση δικτύου και την πρότυπη αναφορά της χώρας).
- ▷ προτείνουμε τη χρήση καλωδίου τροφοδοσίας 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. Στην περίπτωση χρήσης καλωδίου τροφοδοσίας 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, πρέπει να ακολουθήσετε τις παρακάτω πληροφορίες: για τριφασική σύνδεση διαχωρίστε τα 2 καλώδια και αφαιρέστε τα μπλε περιβλήματα στα γκρι καλώδια.

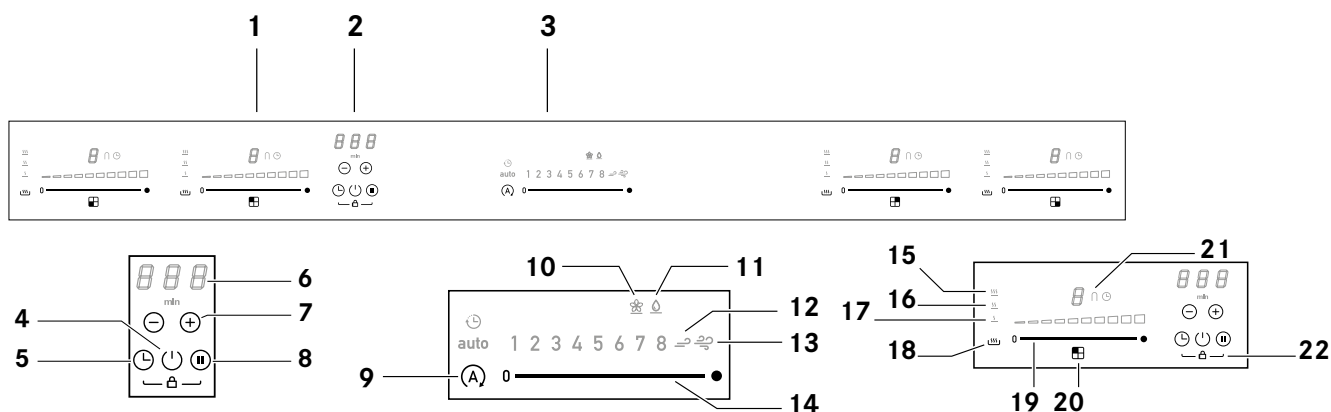
ΠΕΡΙΛΗΨΗ

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



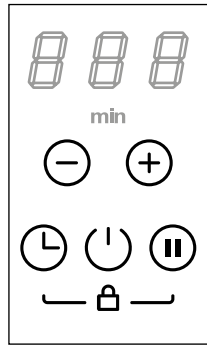
- 1 Ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας ελέγχου

Πλήκτρα και στοιχεία παρουσίασης



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

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



Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα

- Πατήστε ON. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιηθεί.



Ως προεπιλογή, όταν ενεργοποιείτε την εστία/εξαγωγέα, ο απορροφητήρας βρίσκεται σε αυτόματη λειτουργία και η λυχνία led (A) ανάβει.

- Αγγίξτε (πιέστε) τη γραμμή επιλογής για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία και να εργαστείτε με τον ανεμιστήρα εξαγωγής σε χειροκίνητη λειτουργία.

Το led (A) θα σβήσει.

Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί και ο απορροφητήρας θα είναι σε λειτουργία καθυστέρησης με ένα προκαθορισμένο χρονόμετρο για 15 λεπτά.

Το led ένδειξης καθυστέρησης στον απορροφητήρα θα ανάψει (L).



- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί ξανά για να απενεργοποιήσετε την καθυστέρηση.

Όταν ο χρονομετρητής τελειώσει την αντίστροφη μέτρηση, υπάρχει ένα ηχητικό σήμα (για 2 λεπτά ή θα σταματήσει με το πάτημα των κουμπιών On/Off), ενώ η οθόνη (L) σβήνει.

Η αντίστροφη μέτρηση δεν είναι ορατή, η οπτική ανατροφοδότηση είναι το led (L).

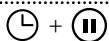


Stop&Go/Ανάκληση

Αυξήστε/Μειώστε το χρονόμετρο για τη ζώνη μαγειρέματος



- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για επαναφορά φίλτρου λίπους
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για επαναφορά του φίλτρου άνθρακα



Κλείδωμα πλήκτρων: Πιέστε το ταυτόχρονα για μεριά δευτερόλεπτα

Εμφάνιση στοιχείων και κουμπιών για τον πίνακα ελέγχου του ανεμιστήρα εξαγωγής



0 ————— ●

Επιλογή ανεμιστήρα εξαγωγής

Αύξηση/Μείωση ταχύτητας εξαγωγής (ισχύς)

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

(ως προεπιλογή είναι ενεργοποιημένη η αυτόματη λειτουργία).

Όταν αγγίζετε (πιέζετε) τη γραμμή επιλογής του απορροφητήρα, η αυτόματη λειτουργία απενεργοποιείται και ο απορροφητήρας λειτουργεί με τον ανεμιστήρα εξαγωγής σε χειροκίνητη λειτουργία.

Για να ενεργοποιήσετε ξανά την αυτόματη λειτουργία, πατήστε το κουμπί (A) και το led **auto** θα ανάψει για να δείξει ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί σε αυτήν την κατάσταση.

Ως προεπιλογή, ο απορροφητήρας είναι σε κατάσταση λειτουργίας με αγωγούς.

Ενεργοποιήστε το φίλτρο άνθρακα

Πατήστε για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί (A) στον απορροφητήρα την πρώτη φορά που θα ενεργοποιηθεί (U).

(A)

Από εκείνη τη στιγμή το αναμμένο εικονίδιο θα δείξει πότε είναι απαραίτητο να διενεργήσετε συντήρηση του φίλτρου άνθρακα (οσμών) (S).

Η ειδοποίηση καθαρισμού του φίλτρου λίπους μέσω του led (D) είναι πάντα ενεργοποιημένη.

Επαναφορά του κορεσμού του φίλτρου οσμών ενεργού άνθρακα

Μετά τη συντήρηση των φίλτρων:

- πιέστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί (M) - Η λυχνία λίπους θα σβήσει και η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα αρχίσει ξανά.
- πιέστε και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα το κουμπί (N) - Η λυχνία οσμών θα σβήσει και η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα αρχίσει ξανά.

Ρυθμίστε την ταχύτητα στο ENTONH 1

(P)

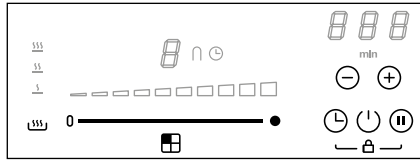
Αυτή η ταχύτητα έχει χρονική διάρκεια λειτουργίας 10 λεπτά. Στο τέλος αυτής της περιόδου, το σύστημα επιστρέφει αυτόματα στην ταχύτητα που είχε ρυθμιστεί πριν.

Ρυθμίστε την ταχύτητα στο ENTONH 2

(Q)

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

Εμφάνιση στοιχείων και κουμπιών για τα χειριστήρια του πίνακα μαγειρέματος



Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση (ON / OFF) της εστίας/απορροφητήρα

Πατήστε ON. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιηθεί.



Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος για να ρυθμίσετε τον ανεξάρτητο χρονοδιακόπτη.

Πρόκειται για αντίστροφη μέτρηση, η οποία μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε ζώνη μαγειρέματος, ακόμη και ταυτόχρονα.

Στο τέλος της επιλεγμένης περιόδου οι ζώνες μαγειρέματος θα σβήσουν αυτόματα και ένα ηχητικό σήμα θα ειδοποιήσει για τη συγκεκριμένη κατάσταση.

Ενεργοποίηση/ρύθμιση του χρονοδιακόπτη:

- Πατήστε περισσότερο χρόνο το πλήκτρο για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

Το σχετικό εικονίδιο στη ζώνη μαγειρέματος θα ανάψει.

Όταν φτάσετε στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος, ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονομέτρου:

- Πατήστε το πλήκτρο για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματου τερματισμού λειτουργίας

- Πατήστε για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματου τερματισμού



Ρύθμιση της ώρας (συν/πλην)

Stop&Go/Ανάκληση

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αναστολή/επανεκκίνηση οποιασδήποτε λειτουργίας που είναι ενεργή στην εστία, θέτοντας την ενέργεια μαγειρέματος στο μηδέν. Πατήστε για να ενεργοποιήσετε, πατήστε ξανά και σύρετε εντελώς τον υποδεικνυόμενο ολισθητήρα από τα αριστερά προς τα δεξιά για απενεργοποίηση.



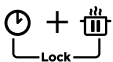
Σημείωση: Εάν μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η εστία θα σβήσει αυτόματα.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της εστίας, σε περίπτωση ακούσιας διακοπής λειτουργίας.

Ενεργοποίηση:

- Ανάψτε ξανά την εστία

- Πατήστε εντός 6 δευτερολέπτων



Κλειδωμα/ξεκλειδωμα της εστίας

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



Ένδειξη θέσης ζώνης μαγειρέματος

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

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία της γέφυρας, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία ενεργοποίησης.

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

Αύξηση/Μείωση στάθμης ισχύος

Συμπληρωματικό χαρακτηριστικό ισχύος που παραμένει ενεργό για 10 λεπτά, μετά το οποίο η θερμοκρασία επιστρέφει στην τιμή που είχε οριστεί προηγουμένως.

Αγγίξτε και μετακινηθείτε στη γραμμή επιλογής και ενεργοποιήστε το ενισχυτή ισχύος.

Το επίπεδο ενίσχυσης ισχύος εμφανίζεται στην οθόνη της επιλεγμένης ζώνης με το σύμβολο P.



Ενεργοποίηση διαχείρισης θερμοκρασίας. Η οθόνη δείχνει U.



Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζεσταμα στους 42 °C



Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζεσταμα στους 74 °C



Μαγείρεμα/Διατηρήστε το ζεσταμα στους 92 °C



Ζώνη γεφύρωσης ανάμεσα σε δύο ζώνες μαγειρέματος ενεργοποιημένη



Έχει ενεργοποιηθεί η ενίσχυση ισχύος


Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Πώς λειτουργούν οι επαγωγικές εστίες


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

Ανιχνευτής σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ανιχνευτή σκεύους. Ο ανιχνευτής σκεύους αναγνωρίζει μαγειρικά σκεύη με μαγνητιζόμενη βάση, κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες.

Αν απομακρυνθούν τα σκεύη κατά τη λειτουργία ή χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα σκεύη, η φωτεινή ένδειξη δίπλα στο ραβδόγραμμα αναβοσβήνει με το .

Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά τον χρόνο ανίχνευσης σκεύους των 10 δευτερολέπτων:

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

Μαγειρικά σκεύη

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

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


Μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε επαγωγική εστία

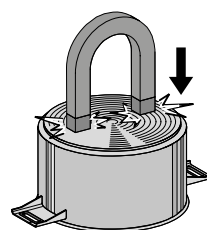
Τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται στην επιφάνεια της επαγωγικής εστίας πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλο, με μαγνητικές ιδιότητες και επαρκώς μεγάλη βάση.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

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

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη:

- ✓ Μαγειρικά σκεύη από χαλκό, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, ξύλο, πηλό και terracotta.
- ▶ Για να διαπιστώσετε αν το σκεύος είναι κατάλληλο, φέρτε ένα μαγνήτη κοντά στη βάση του: αν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αν δεν έχετε μαγνήτη, μπορείτε να βάλετε στο σκεύος μικρή ποσότητα νερού, να το τοποθετήσετε επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και να την ενεργοποιήσετε. Αν εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη, σημαίνει ότι το σκεύος είναι ακατάλληλο.



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

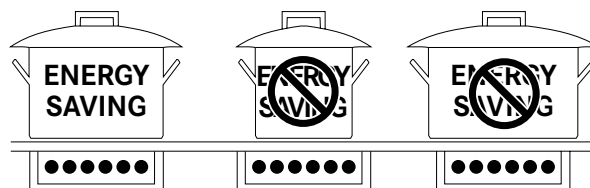
Θόρυβος κατά το μαγείρεμα

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα. Αυτό δεν υποδεικνύει κάποιου είδους δυσλειτουργία, ούτε επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής με οποιοδήποτε τρόπο.

Ο θόρυβος εξαρτάται από τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται. Αν ο θόρυβος προκαλεί ιδιαίτερη ενόχληση, η αντικατάσταση των μαγειρικών σκευών μπορεί να βοηθήσει.

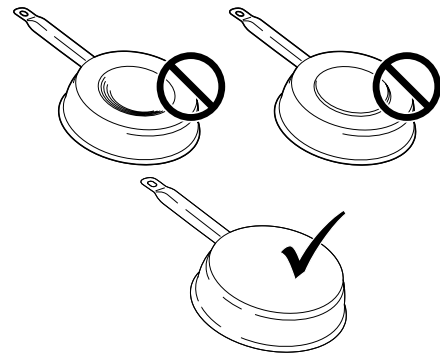
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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



- ▶ Κατά την αγορά ενός σκεύους, ελέγξτε αν η διάμετρος που υποδεικνύεται είναι αυτή της βάσης ή του χείλους του σκεύους, διότι το χείλος είναι σχεδόν πάντα μεγαλύτερο από τη βάση.

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



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

Κανονικοί ήχοι λειτουργίας της εστίας

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

Χαμηλός βόμβος (όπως ένας μετασχηματιστής)

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

Απαλό σφύριγμα

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

Τρίξιμο

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

Δυνατό σφύριγμα

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

Θόρυβοι του ανεμιστήρα


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

Ρυθμικοί ήχοι και ήχοι παρόμοιοι με τους χτύπους των δεικτών ενός ρολογιού

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ενεργοποίηση της συσκευής

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




Επιλογή ζώνης μαγειρέματος

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

Βαθμίδες ισχύος

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


Βαθμίδα θερμοκρασίας

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

Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος

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

Απενεργοποίηση της εστίας

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








Δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας

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

Ρυθμίσεις για ξεπάγωμα, ζέσταμα και αργό μαγείρεμα

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

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

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

Ρύθμιση PowerPlus

Όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι εξοπλισμένες με την ενίσχυση PowerPlus.


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




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

Χρονοδιακόπτης




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

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- ✓ Ενεργοποιημένη εστία
- ✓ Ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος
- ▶ Πιέστε το .
- ▶ Αναβοσβήνει το «_00» στη μέση της οθόνης.



- ▶ Αγγίξτε το  για να αυξήσετε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το  για να μειώσετε το χρόνο.
- Όταν πιέσετε το  για πρώτη φορά, ανάβει το «1» στο χειριστήριο.

Αλλαγή του χρονοδιακόπτη

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

Λειτουργία γέφυρας





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

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

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

Αν η λειτουργία γεφύρωσης δεν είναι δυνατή ρυθμίστε την ταχύτητα ενίσχυσης.

Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά

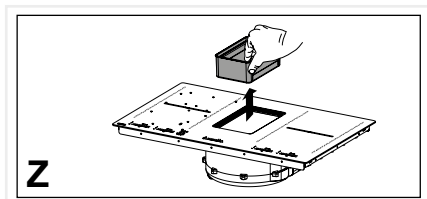
- ✓ Ενεργοποιημένη συσκευή
- ▶ Πιέστε το  και το  ταυτόχρονα για μεριά δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί το ηχητικό σήμα.
 - Το χειριστήριο κλειδώνει. Αν απενεργοποιηθεί έχοντας αυτή τη ρύθμιση, η λειτουργία κλειδώματος θα είναι ενεργή όταν επανενεργοποιήσετε την εστία.
- ▶ Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Το φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα μπορεί να αναζωογονηθεί. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται στο ίδιο το κιτ τόσο για τη μέθοδο αναζωογόνησης όσο και για τους χρόνους αντικατάστασης.

Φίλτρα λίπους Z: Τα φίλτρα πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή πιο συχνά για ιδιαίτερα βαριά χρήση και μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων.



Γενικές συμβουλές

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

Καθαρισμός της συσκευής

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ


Κωδικοί σφάλματος

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
 - ▷ Βεβαιωθείτε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
 - ▶ Όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - είδος σφάλματος
 - μοντέλο συσκευής (Art. / Cod.)
 - σειριακό αριθμό (S.N.)
- Οι πληροφορίες αυτές περιλαμβάνονται στην πινακίδα στοιχείων. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

- ▷ Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδηλώνει ότι το προϊόν αυτό δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον δήμο σας, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
- ▷ Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ, σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, καθώς και την απόρριψη αποβλήτων.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: 4300

Μοντέλο: FMY 839 HI

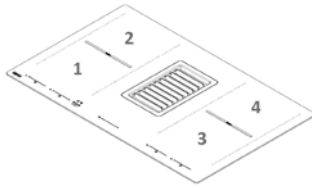
- ▶ Ανατρέξτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος.

- ▶ Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς το προϊόν. Για το λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να αλλάξουν χωρίς ειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα τεχνικά δεδομένα διατίθενται στην ιστοσελίδα:

- www.franke.com

FMY 839 HI



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

Παράμετρος	Τιμή	Διαστάσεις (mm)	
Διαστάσεις εντοιχισμού	-	830 × 520 (Π × Β)	
Τάση/συχνότητα παροχής ισχύος	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Τιμές ισχύος και θερμαντικών μονάδων			
Ζώνη μαγειρέματος 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3700 W	230 x 210	
Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Παράμετρος	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Βάρος συσκευής	M	26 / 19	kg
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος		4	
Πηγή θερμότητας		επαγωγή	

OBSAH

O tomto návodu	20
Bezpečnostní informace	20
Požadavky na skříňku	22
Náležitě používání	22
Elektrické zapojení	22
Přehled	23
Váš spotřebič	27
Jak fungují indukční varné desky	27
Detekce nádoby	27
Nádobí	27
Doporučení pro úsporu energie	27
Provoz	29
Zapnutí spotřebiče	29
Výběr varné zóny	29
Stupně výkonu	29
Vypnutí varné zóny	29
Vypnutí varné desky	29
Ukazatel zbytkového tepla	29
Nastavení pro rozmrazování, udržování a pomalé vaření	30
Nastavení funkce PowerPlus	30
Časovač	30
Funkce přemostění	30
Dětská pojistka	30
Čištění a péče	31
Všeobecná doporučení	31
Čištění spotřebiče	31
Odstraňování závad	32
Kódy chyb	32
Údržba a oprava	32
Likvidace	33
Technické údaje	33

O TOMTO NÁVODU

Tento návod pro uživatele je určen pro několik modelů daného zařízení. Proto se může stát, že některé z popisovaných vlastností a funkcí nejsou pro váš konkrétní model k dispozici.

- ▶ Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod pro uživatele.
- ▶ Návod pro uživatele uschovejte.
- ▶ Zařízení popisované v tomto návodu pro uživatele používejte pouze k určenému účelu.

Symbol Význam



Výstražný symbol. Výstraha před nebezpečím poranění.

- ▷ Úkony v bezpečnostních a výstražných upozorněních, jejichž účelem je předejít poranění nebo škodě.
- ▶ Krok úkonu. Určuje úkon, který se má provést.
- Výsledek. Výsledek jednoho nebo více kroků úkonu.
- ✓ Předpoklad, který musí být splněn před provedením následujícího úkonu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

i V zájmu vlastní bezpečnosti a správného provozování spotřebiče si před jeho instalací a použitím pečlivě přečtěte tento návod k použití. Tyto pokyny vždy ponechte u spotřebiče, a to i v případě, že jej přemístíte či prodáte. Uživatelé musí být plně obeznámeni s provozem a bezpečnostními prvky tohoto spotřebiče. Indukční systém těchto varných desek splňuje požadavky normy EMC i směrnice EMF, a neměl by tak způsobovat rušení ostatních elektronických zařízení. Osoby s kardiostimulátory či jinými elektronickými implantáty by si měli u svého lékaře nebo výrobce implantátu ověřit, že je daný přístroj dostatečně odolný proti rušení.




Zapojení kabelů musí provést specializovaný technik. Předtím, než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, seznamte se s kapitolou „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“.

U spotřebičů s napájecími kabely musí být uspořádání koncovek nebo délka vodičů mezi ukotvením kabelu a koncovkami taková, aby se vodiče přenášející proud před zemnicím vodičem napnuly, pokud se kabel vyvlékne z ukotvení.


- ▷ Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávnou nebo nevhodnou instalací.
- ▷ Zkontrolujte, že napětí sítě odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku upevněném uvnitř produktu.
- ▷ Odpojovací prostředky musí být zabudované v neměnném propojení ve shodě s předpisy pro elektroinstalace.
- ▷ U spotřebičů třídy I zkontrolujte, že domácí napájení zajišťuje dostatečné uzemnění.
- ▷ Pomocí vhodného potrubí připojte digestoř ke kanálu pro odvod kouřových plynů. Seznamte se s dostupným příslušenstvím, které je vyobrazeno v návodu k instalaci (v případě kruhového potrubí: minimální průměr 120 mm). Kouřovod musí být co nejkratší.
- ▷ Připojte výrobek k elektrické síti, přičemž použijte omnipolární spínač.
- ▷ Je nutné dodržovat předpisy k vypouštění vzduchu.
- ▷ Odsávací zařízení nepřipojujete k potrubím, kterými se odvádějí spaliny (z bojlerů, krbů apod.).
- ▷ Pokud odsavač používáte společně se spotřebiči na jiný zdroj energie než elektřinu (např. zemní plyn), je nutné v místnosti zajistit dostatečné větrání, které zamezí zpětnému toku výfukových plynů. Pokud varnou desku používáte

společně se spotřebiči na jiný zdroj energie než elektřinu, negativní tlak v místnosti nesmí překročit 0,04 mbar, aby nedocházelo ke vtahování zplodin spotřebičem zpět do místnosti.

- ▷ Vzduch se nesmí odvádět kouřovodem, který se používá k odvodu zplodin ze zařízení spalujících zemní plyn nebo jiná paliva.
- ▷ Je-li poškozen napájecí kabel, za účelem zamezení nebezpečí musí být vyměněn samotným výrobcem, popřípadě jeho servisním zástupcem nebo osobou s obdobnou kvalifikací.
- ▷ Zástrčku zapojte do zásuvky, která splňuje aktuální platné předpisy a je umístěna na přístupném místě.
- ▷ S ohledem na technická a bezpečnostní opatření, která je při odvodu spalin nutná provést, je potřeba se striktně řídit předpisy místních úřadů.

 **VAROVÁNÍ:** Před instalací spotřebiče sejměte ochranné fólie.

- ▷ Používejte pouze šrouby a drobné díly, které najdete v podstavci spotřebiče.

 **VAROVÁNÍ:** Nedodržíte-li pokyny v této příručce ohledně montáže šroubů nebo upevňovacích prvků, může dojít k elektrickému riziku.

- ▷ Nedívejte se přímo do světla přes optické pomůcky (dalekohled, lupa apod.).
- ▷ Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- ▷ Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- ▷ Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud jim osobou odpovědnou za jejich bezpečnost nebyly poskytnuty pokyny týkající se obsluhy spotřebiče.
- ▷ Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlížejí osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému používání spotřebiče,

a pokud si tyto osoby a děti nejsou vědomi možného nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají.

Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles.

Děti mladší 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem.

- ▷ Po uplynutí uvedené doby filtry vyčistěte a/nebo vyměňte (nebezpečí požáru). Viz oddíl Údržba a čištění.
- ▷ V místnosti, kde se zároveň s tímto spotřebičem používají zařízení spalující plyn nebo zařízení na jiná paliva (neplatí pro zařízení, která pouze vypouštějí vzduch zpět do místnosti), je nutné zajistit dostatečné větrání.
- ▷ **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch varné desky prasklý, vypněte ji, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▷ Spotřebič nezapínejte, pokud je povrch prasklý nebo je materiál jinak poškozený.
- ▷ Spotřebiče se nedotýkejte mokřými částmi těla.
- ▷ K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- ▷ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.
- ▷ Po použití vypněte příslušnou část varné desky pomocí ovladače a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- ▷ **VAROVÁNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné a způsobit požár. Požár se NIKDY nepokoušejte uhasit vodou. Místo toho spotřebič vypněte a zakryjte plameny například poklicí nebo hasicí rouškou.
- ▷ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.
- ▷ Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- ▷ **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: neskladujte položky na varném povrchu.

- ▷ Ujistěte se, že zařízení je nainstalováno tak, aby bylo možné odpojit jej od zdroje napájení se vzdáleností kontaktů (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přepětí – kategorie III.
- ▷ Ujistěte se, že zařízení není vystaveno atmosférickým vlivům (dešti, slunci).
- ▷ Ujistěte se, že odvětrávání spotřebiče odpovídá pokynům výrobce.

Požadavky na skříňku

- ▷ Varná deska je určena k vestavění do pracovní desky nad kuchyňským dílem o šířce alespoň 600 mm.
- ▷ Pokud se montuje do hořlavého materiálu, musí se přesně dodržet směrnice a normy k instalaci nízkonapěťových zařízení a protipožární ochraně.
- ▷ Součásti vestavěných jednotek (plastové materiály a dýhované dřevo) musí být sestaveny pomocí teplovzdorného lepidla (min. 100 °C): nevhodné materiály a lepidla mohou způsobit zkroucení a odlepení.
- ▷ Kuchyňský díl musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení spotřebiče. Kuchyňské díly zavěšené nad spotřebičem musí být namontovány v takové vzdálenosti, aby poskytovaly dost místa pro pohodlnou práci.
- ▷ Použití dekoračních okrajů kolem pracovní desky za spotřebičem je přípustné za předpokladu, že zůstane zachována minimální vzdálenost uvedená na montážních nákresech.

- ▷ Minimální vzdálenost mezi vestavným spotřebičem a zadní stěnou je uvedena na obrázku znázorňujícím montáž vestavného spotřebiče (150 mm pro boční stěnu, 40 mm pro zadní stěnu a minimálně 500 mm pro jakékoli výše umístěné skříňky).
- ▷ Abyste předešli úniku kapalin do prostoru mezi rámem varné desky a kuchyňskou deskou, umístěte po celém vnějším okraji varné desky před montáží dodávané lepicí těsnění.

Náležitě používání

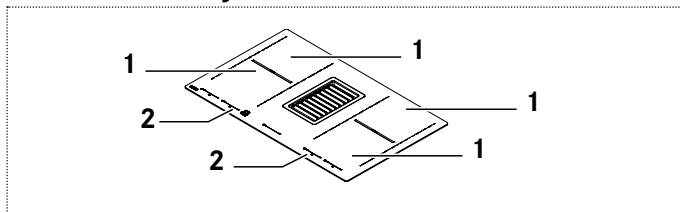
- ▷ Odsávací zařízení je určeno výhradně pro použití v domácnosti za účelem eliminace kuchyňských pachů.
- ▷ Nikdy spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým byl navržen.
- ▷ Fritézy musejí být během provozu nepřetržitě sledovány: olej zahřátý na příliš vysokou teplotu může začít hořet.
- ▷ Neovládejte spotřebič pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- ▷ Aby bylo možné zabránit přehřátí, není dovoleno spotřebič instalovat za dekorativní dvířka.
- ▷ Ochrana spotřebiče před poškozením nestoupejte na spotřebič.
- ▷ Nepokládejte horké nádoby na rám, aby se nepoškodila silikonová výplň.
- ▷ Na povrchu nekrájejte ani nepřipravujte potraviny, ani na něj neupouštějte těžké předměty. Nepřetahujte nádobí po povrchu.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- ▷ Zapojení kabelů musí provést specializovaný technik.
- ▷ Tento spotřebič je opatřen připojením typu „Y“ a vyžaduje alespoň napájecí kabel typu H05VV-F. JEDNOFÁZOVÉ, DVOUFÁZOVÉ a TŘÍFÁZOVÉ připojení: min. část vodičů: 2,5 mm². Vnější průměr napájecího kabelu: min. 7 mm – max. 15 mm.
- ▷ Připojovací svorky se odkryjí po demontáži krytu propojovací skříňe.
- ▷ Ujistěte se, že parametry domácího elektrického systému (napětí, maximální výkon a hodnota proudu) jsou kompatibilní s parametry spotřebiče.
- ▷ Zapojte spotřebič tak, jak znázorňuje schéma (v souladu s hodnotou síťového napětí a standardními referenčními údaji v dané zemi).
- ▷ Doporučujeme vám použít kabel 5 × 2,5 mm² H05V2V2-F. V případě použití napájecího kabelu 5 × 2,5 mm² H05V2V2-F musejí být dodrženy níže uvedené pokyny: u třífázového spojení oddělte oba vodiče a ze šedých vodičů odstraňte modré pláště.

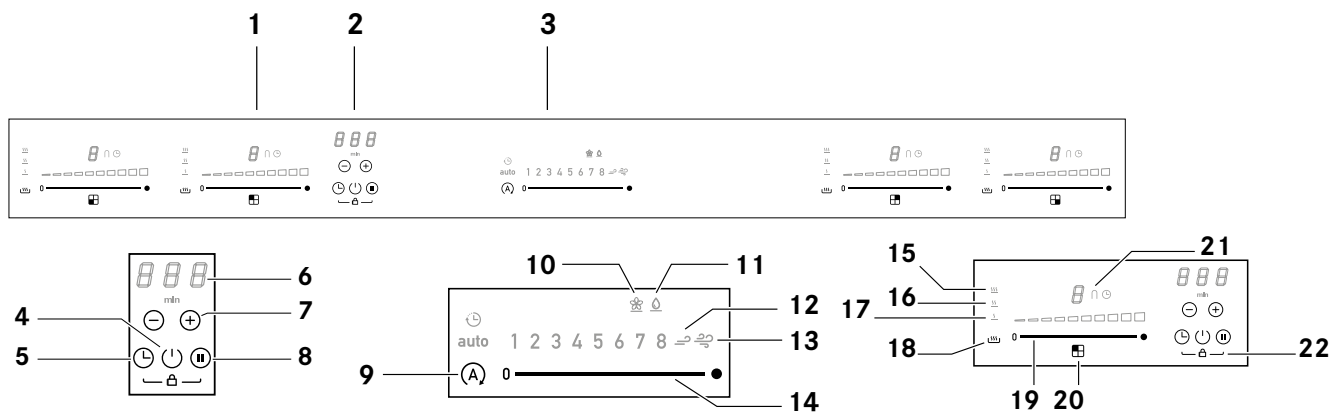
PŘEHLED

FMY 839 HI – čtyřzónová varná deska se zabudovanou digestoří



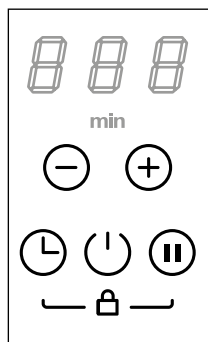
- 1 Varná zóna
- 2 Ovládací panel

Tlačítka a zobrazovací prvky



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Ovládací prvky varné desky 2 „ZAP/VYP“ varné desky / ovládacího panelu digestoře 3 Ovládací panel odsávacího ventilátoru 4 ZAP/VYP varné desky / digestoře 5 Aktivace časovače 6 Zobrazení časovače 7 Nastavení „delší/kratší doby“ časovače 8 Stop&Go / zrušit 9 Automatický režim 10 Uhlíkový (protizápachový) filtr 11 Upozornění filtru na zachycování mastnoty | <ul style="list-style-type: none"> 12 Rychlost „INTENSIVE 1“ 13 Rychlost „INTENSIVE 2“ 14 Nastavení odsávacího ventilátoru 15 Tepelná úprava / udržování v teple při 92 °C 16 Tepelná úprava / udržování v teple při 74 °C 17 Tepelná úprava / udržování v teple při 42 °C 18 Manažer teploty 19 Volba varné zóny / úroveň výkonu 20 Umístění varné zóny 21 Propojení varných zón 22 Uzamčení/odemčení varné desky |
|---|---|

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



ZAP/VYP varné desky / digestoře

Stisknutím spotřebič zapnete. Opětovným stisknutím jej vypnete.



Ve výchozím nastavení se po spuštění varná deska / digestoř nachází v automatickém režimu a rozsvítí se kontrolka (A).

- Dotykem (stisknutím) volicí lišty se deaktivuje automatický režim a odsávací ventilátor je možné ovládat ručně.

Kontrolka (A) zhasne.

Aktivace časovače

- Při stisku a podržení tlačítka po dobu 5 sekund se digestoř bude nacházet v režimu odložení startu o přednastavených 15 minut.



Kontrolka odložení startu na digestoři se rozsvítí (L).

- Za účelem deaktivace funkce odložení startu stiskněte tlačítko znovu a na 5 sekund je podržte. Po skončení odpočítávání se rozezní akustický signál (na 2 minuty, popřípadě se vypne po stisknutí tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) a displej (L) zhasne.

Odpočítávání se nezobrazuje, jako vizuální zpětná vazba slouží LED kontrolka (L).

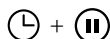


Stop&Go / zrušit

Prodloužení/zkrácení časovače pro varnou zónu



- Stiskněte a podržte pro vyresetování tukového filtru.
- Stiskněte a podržte pro vyresetování uhlíkového pachového filtru.



Zablokování tlačítek: dotkněte současně se na několik sekund

Prvky zobrazení a tlačítka pro ovládací panel odtažového ventilátoru



0 ————— ●

Nastavení odsávacího ventilátoru

Zvýšení/snížení rychlosti odsávání (výkonu)

Aktivace/deaktivace automatické funkce

(ve výchozím nastavení je aktivní automatický režim).

Pokud se dotknete lišty voleb na digestoři (stisknutí), automatický režim se deaktivuje a digestoř pracuje s odtažovým ventilátorem v manuálním režimu.


Pro opětovnou aktivaci automatického režimu stiskněte tlačítko (A), načež se rozsvítí kontrolka **auto**, která potvrzuje, že digestoř pracuje v tomto režimu.


V rámci výchozího nastavení se digestoř nachází v režimu odtahu.

Aktivace uhlíkového filtru

(A)

Při prvním zapnutí digestoře na 5 sekund stiskněte tlačítko (A).

Po provedení tohoto kroku vás rozsvícená kontrolka upozorní na nutnost provést údržbu uhlíkového (pachového) filtru .

Upozornění na čištění filtru na mastnotu prostřednictvím kontrolky  je vždy aktivní.

Reset nasycení aktivního uhlíkového pachového filtru

Po provedení údržby filtrů:

- Stiskněte a na 5 sekund podržte tlačítko (⊖) – kontrolka tukového filtru zhasne a znovu se spustí odpočítávání.
- Stiskněte a na 5 sekund podržte tlačítko (⊕) – kontrolka pachového filtru zhasne a znovu se spustí odpočítávání.

⇒

Nastavení rychlosti na INTENZIVNÍ 1

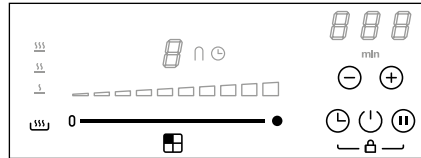
Tato funkce je aktivní po dobu 10 minut. Poté se systém automaticky vrátí na rychlost, která byla nastavena před tímto režimem.

⇒

Nastavení rychlosti na INTENZIVNÍ 2

Tato funkce je aktivní po dobu 5 minut. Poté se systém automaticky vrátí na rychlost, která byla nastavena předtím.

Zobrazovací prvky a tlačítka pro ovládací prvky varné desky



ZAP/VYP varné desky / digestoře

Stisknutím spotřebič zapněte. Opětovným stisknutím jej vypnete.

Zvolte varnou zónu, pro kterou chcete nastavit samostatný časovač.

Jedná se o časovač, který je možné nastavit pro každou varnou zónu i současně.

Na konci nastavené doby se varné zóny automaticky vypnou. Na tuto skutečnost je uživatel upozorněn zvukovým signálem.



Aktivace/regulace časovače varné desky:

– Opakovaným stisknutím tlačítka si zvolte varnou zónu, kterou chcete aktivovat.

Rozsvítí se ikona příslušné varné zóny.

Po výběru požadované varné zóny nastavte pomocí časovače dobu trvání.

– Stisknutím tlačítka prodlužujete dobu do automatického vypnutí.

– Stisknutím tlačítka zkracujete dobu do automatického vypnutí.



Nastavení času (plus / minus)

Stop&Go / zrušit

Tato funkce umožňuje pozastavení/obnovení jakékoli funkce, která je právě na varné desce aktivní. Výkon se sníží na nulu. Stisknutím tlačítka tuto funkci aktivujete.

– Opětovným stisknutím a posunutím posuvníku úplně zleva doprava ji deaktivujete.



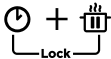
Poznámka: Pokud není během 10 minut funkce pozastavení deaktivována, varná deska se automaticky vypne.

Tato funkce umožňuje obnovu veškerého nastavení varné desky v případě neočekávaného vypnutí.

Aktivace:

– Varnou desku znovu zapněte.

– Do 6 sekund stiskněte .



Uzamčení/odemčení varné desky

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

Ukazatel rozložení varné zóny

Varné zóny mohou fungovat kombinovaně, a vytvořit tak jedinou zónu se stejným výkonem.



Přední varná zóna funguje jako hlavní varná zóna, zadní jako sekundární. Pro aktivaci funkce přemostění: stiskněte současně „2 bar“ a rozsvítí se symbol .

Na liště voleb hlavní zóny je možné navolit úroveň výkonu.

Chcete-li funkci přemostění vypnout, opakujte stejný postup jako při aktivaci.

Volba varné zóny

Zvýšení/snížení úrovně výkonu

Doplňková funkce, která zůstane aktivní po dobu 10 minut a poté se teplota vrátí na původně nastavenou hodnotu.

Dotkněte se a posouvejte se po volicí liště, abyste aktivovali funkci Power Booster.

Funkce pro zvýšení výkonu Power Booster se zobrazí na displeji zvolené zóny jako symbol .



Aktivace manažera teploty. Na displeji se zobrazí .



Vaření / udržování teploty 42 °C



Vaření / udržování teploty 74 °C



Vaření / udržování teploty 92 °C



Přemostění mezi dvěma varnými zónami je aktivní.

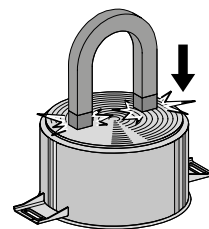


Funkce Power Booster je aktivní.

VÁŠ SPOTŘEBIČ

Jak fungují indukční varné desky

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



Detekce nádoby

Každá varná zóna je vybavena detekcí nádoby. Detekce nádoby rozpozná nádobu s magnetizovatelným dnem, která je vhodná k použití s indukčními varnými deskami.

Pokud se nádoba odebere za provozu nebo se použije nevhodná nádoba, bude na displeji vedle sloupcového ukazatele blikat symbol

Pokud se během detekční doby 10 sekund do varné zóny neumístí žádná nádoba:

- Varná zóna se po 10 sekundách automaticky vypne.
- Na displeji každé varné zóny se zobrazí symbol

Nádobí

Vhodné nádoby

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

Nádoby vhodné pro použití při indukčním vaření

Nádoby používané na indukčních varných deskách musí být kovové, s magnetickými vlastnostmi a dostatečně velkým dnem.

Vhodné nádoby:

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

Nevhodné nádoby:

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

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

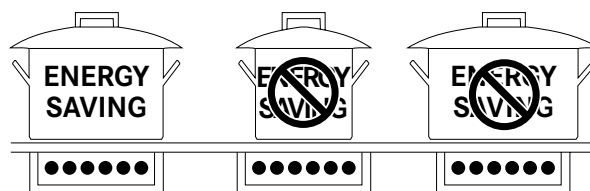
Hluk během vaření

Nádobí může během vaření vydávat hluk. Neznamená to žádnou závadu ani to nijak neovlivňuje fungování spotřebiče.

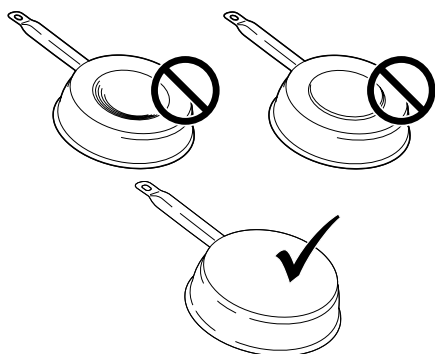
Hluk závisí na používaném nádobí. Pokud je hluk značně rušivý, může pomoci výměna nádobí.

Doporučení pro úsporu energie

- ▶ Průměr dna nádoby musí odpovídat průměru varné zóny.



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



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

Běžný provozní hluk varné desky

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

Mírné hučení (jako transformátor)

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

Tiché pískání

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

Praskání

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

Hlasité pískání

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

Zvuky ventilátoru

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


Rytmické zvuky podobné tikání hodin

Tento hluk je patrný, pouze když jsou používány alespoň tři varné zóny a zmizí nebo se ztiší, když se některá z nich vypne.

Uvedené hluky představují běžný stav popisované indukční technologie a neměly by se považovat za závady.

PROVOZ

Zapnutí spotřebiče

- ▶ Chcete-li zapnout spotřebič, na jednu sekundu podržte tlačítko .
 - Na všech displejích zobrazujících stupeň výkonu bliká údaj „0“.
 - Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje, spotřebič se z bezpečnostních důvodů vypne.




Výběr varné zóny

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

Stupně výkonu

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


Úroveň teploty

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

Vypnutí varné zóny

- ▶ Stiskněte znak „0“ na sloupcovém ukazateli.
 - Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje a ostatní varné zóny jsou vypnuté, spotřebič se vypne.

Vypnutí varné desky








- ▶ Chcete-li vypnout varnou desku, na několik sekund stiskněte tlačítko .
 - Pokud během 10 sekund nezadáte žádné další údaje na displeji a ostatní varné zóny jsou vypnuté, spotřebič se vypne.

Ukazatel zbytkového tepla

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

Nastavení pro rozmrazování, udržování a pomalé vaření

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

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

Nastavení funkce PowerPlus

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí zesílení výkonu PowerPlus.




Po zapnutí funkce PowerPlus poběží vybraná varná zóna po dobu 10 minut s velmi vysokým výkonem. Funkci PowerPlus lze použít například k rychlému ohřevu velkého množství vody.

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

Časovač




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

Nastavení časovače

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



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

Změna časovače

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

Funkce přemostění





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

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

Pokud je při zapínání funkce přemostění jedna z varných zón již v provozu, stupeň výkonu a doba běhu této varné zóny bude použita pro obě zóny. Pokud jsou již v provozu obě varné zóny, doby běhu na displejích stupně výkonu se vymažou.

Při spojení varných zón (funkce Bridging) nelze použít funkci „Boost“ pro urychlení dosažení maximální teploty varné zóny.

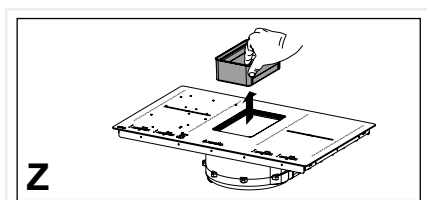
Dětská pojistka

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

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

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

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



Všeobecná doporučení

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

Čištění spotřebiče

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Kódy chyb

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


ÚDRŽBA A OPRAVA

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

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

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

LIKVIDACE

► Symbol  na výrobku nebo na obale uvádí, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo jeho nevhodnou likvidací.

Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místní úřad, středisko pro likvidaci domovního odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

► Příklad odpovídá směrnici 2012/19/EU o snižování množství nebezpečných látek používaných v elektrických a elektronických zařízeních a směrnici o likvidaci odpadů.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Označení produktu

Typ: 4300

Model: FMY 839 HI

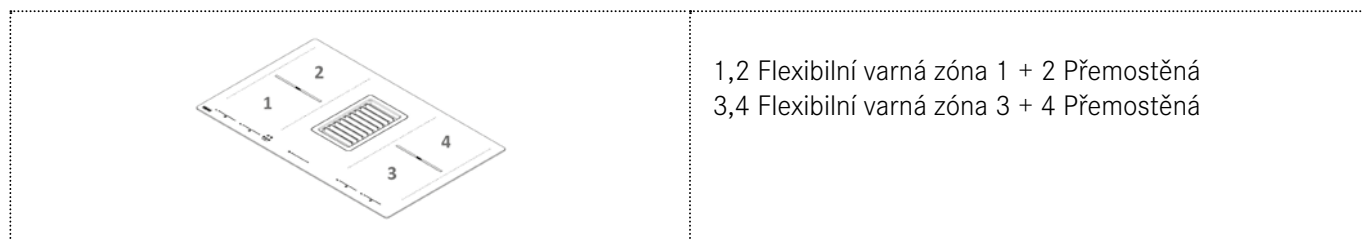
► Údaje najdete na typovém štítku umístěném na spodní straně produktu.

► Výrobce své produkty neustále vylepšuje. Proto se mohou text a obrázky v tomto návodu bez předchozího oznámení změnit.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na stránkách:

- www.franke.com

FMY 839 HI



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

Parametr	Hodnota	Rozměry (mm)	
Pracovní rozměry	-	830 × 520 (Š x H)	
Napájecí napětí / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Hodnoty výkonu a topných článků			
Varná zóna 1,2,3,4	2100 W; funkce zesílení výkonu: 3700 W	230 x 210	
Flexibilní varná zóna 1 + 2, 3 + 4	3700 W	460 x 210	
Parametr	Symbol	Hodnota	Měrná jednotka
Hmotnost spotřebiče	M	26 / 19	kg
Počet varných zón		4	
Zdroj tepla		indukční	


SPIS TREŚCI

Informacje o instrukcji	35
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	35
Wymagania dotyczące szafki	37
Prawidłowe użytkowanie	37
Podłączenie do sieci elektrycznej	38
Opis	38
Twoje urządzenie	42
Jak działają indukcyjne płyty grzewcze	42
Czujnik wykrywający obecność naczynia	42
Naczynia	42
Porady dotyczące oszczędzania energii	42
Obsługa	44
Włączanie urządzenia	44
Wybór pola grzejnego	44
Poziomy mocy	44
Wyłączanie pola grzejnego	44
Wyłączanie płyty	44
Wskaźnik ciepła resztkowego	44
Ustawienia funkcji rozmrażania, utrzymywania ciepła oraz wolnego gotowania	45
Ustawienia funkcji PowerPlus	45
Minutnik	45
Funkcja łączenia pól	45
Zabezpieczenie przed dziećmi	45
Czyszczenie i pielęgnacja	46
Zalecenia ogólne	46
Czyszczenie urządzenia	46
Rozwiązywanie problemów	47
Kody błędów	47
Konserwacja i naprawa	48
Utylizacja zużytego urządzenia	48
Dane techniczne	49

INFORMACJE O INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu.


- ▶ Prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją przed uruchomieniem urządzenia.
- ▶ Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- ▶ Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi.

Symbol	Znaczenie
	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
▷	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
▶	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.
■	Rezultat. Rezultat jednej lub kilku czynności.
✓	Warunek, który musi zostać spełniony przed wykonaniem opisanej dalej czynności.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

i Dla własnego bezpieczeństwa i prawidłowego działania produktu przed instalacją oraz korzystaniem z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Niniejszą instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem, nawet jeśli jest ono przenoszone lub sprzedawane. Użytkownicy muszą w pełni znać działanie i funkcje bezpieczeństwa urządzenia.

Systemy indukcyjne tych płyt grzewczych spełniają wymogi standardów EMC w sprawie zgodności elektromagnetycznej, a także dyrektywy EMF w sprawie nadwrażliwości elektromagnetycznej i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby posiadające rozruszniki serca lub użytkownicy innych implantów elektronicznych powinni skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby sprawdzić, czy przyrządy te są wystarczająco odporne na zakłócenia.

 Połączenie przewodowe musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika. Przed przystąpieniem do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej należy zapoznać się z rozdziałem **PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**.

W przypadku urządzeń z przewodami zasilającymi rozmieszczenie zacisków lub długość przewodów pomiędzy zakotwiczeniem przewodu a zaciskami powinna być taka, aby przewodzące przewody doprowadzające naprężyły się przed przewodem uziemiającym, jeśli przewód zsunie się z zakotwiczenia przewodu.

- ▷ Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwej lub nieprawidłowej instalacji.
- ▷ Należy sprawdzić, czy napięcie sieci elektrycznej jest takie samo, jak wskazano na tabliczce znamionowej znajdującej się wewnątrz produktu.
- ▷ Listwy do odłączania urządzeń pobierających prąd muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- ▷ W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy krajowe źródło zasilania gwarantuje odpowiednie uziemienie.
- ▷ Podłączyć wyciąg do przewodu kominowego odpowiednią rurą. Dostępne akcesoria – zob. instrukcja instalacji (jeśli rury okrągłe: minimalna średnica 120 mm). Droga przewodu kominowego musi być możliwie jak najkrótsza.
- ▷ Podłączyć urządzenie do sieci energetycznej za pomocą przełącznika omnipolarnego.

- ▷ Należy przestrzegać przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- ▷ Wyciągu nie należy podłączać do wylotowych przewodów kominowych, które odprowadzają produkty spalania (kotłów, kominków itp.).
- ▷ Jeśli wyciąg jest używany wraz z urządzeniami nieelektrycznymi (np. gazowymi), należy zapewnić odpowiedni poziom wentylacji danego pomieszczenia, aby zapobiec cofaniu się spalin gazowych. Gdy kuchenka jest używana wraz z urządzeniami zasilanymi energią inną niż elektryczna, podciśnienie w danym pomieszczeniu nie może przekraczać 0,04 mbar, aby zapobiec cofaniu się oparów do pomieszczenia przez urządzenie kuchenne.
- ▷ Powietrze nie może być usuwane do przewodu kominowego, który jest używany do odprowadzania oparów z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa.
- ▷ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę należy ze względów bezpieczeństwa zlecić producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub innej wykwalifikowanej osobie.
- ▷ Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazda, które odpowiada obowiązującymi przepisom i znajduje się w dostępnym miejscu.
- ▷ Należy ściśle przestrzegać przepisów lokalnych władz dotyczących środków technicznych i bezpieczeństwa, które należy podjąć w związku z usuwaniem oparów.
- ▷ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- ▷ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy.

Należy unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

- ▷ Wyczyścić lub wymienić filtry po upływie określonego czasu (zagrożenie pożarowe). Patrz paragraf dotyczący czyszczenia i konserwacji.
- ▷ Kiedy urządzenie jest używane w tym samym czasie co urządzenia spalające gaz lub inne paliwa, należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia (nie dotyczy urządzeń, które jedynie oddają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
- ▷ **UWAGA:** Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- ▷ Nie włączać urządzenia, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta lub jeśli występuje uszkodzenie grubości materiału.
- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała.
- ▷ Do czyszczenia produktu nie używać odkurzacza parowego.
- ▷ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.



OSTRZEŻENIE: Przed instalacją urządzenia usunąć folie ochronne.

- ▷ Używać tylko śrub i matych części do podparcia urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Niezamontowanie śrub ani mocować zgodnie z instrukcją może prowadzić do zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- ▷ Nie patrzeć bezpośrednio na oświetlenie przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające ...).
- ▷ Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- ▷ Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- ▷ Po zakończeniu używania płyty pole grzewcze należy wyłączyć za pomocą przycisku, pomimo funkcji wykrywania obecności naczynia.
- ▷ **UWAGA:** Pozostawianie bez nadzoru gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- ▷ **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
- ▷ Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- ▷ **UWAGA:** Zagrożenie pożarem: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie zostało zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie go od sieci, z odstępem otwarcia styków (3 mm) zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie nie jest narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce).
- ▷ Upewnić się, że wentylacja urządzenia odbywa się zgodnie z instrukcjami producenta.
- ▷ Ilość wolnego miejsca w elemencie zabudowy kuchennej przeznaczonym do montażu urządzenia musi umożliwiać wykonanie połączeń elektrycznych. Elementy podwieszane nad urządzeniem muszą być zamontowane na wysokości zapewniającej wystarczającą ilość miejsca na wygodną pracę.
- ▷ Montowanie dekoracyjnych obramowań drewnianych wzdłuż blatu za urządzeniem jest dozwolone pod warunkiem zachowania minimalnej odległości wskazanej na rysunkach montażowych.
- ▷ Minimalna odległość pomiędzy zabudowanym urządzeniem a tylną ścianą wskazana jest na rysunku montażowym urządzenia (150 mm dla bocznej ścianki, 40 mm dla tylnej i minimum 500 mm dla jakiegokolwiek szafki powyżej).
- ▷ Aby zapobiec przedostawaniu się płynu między ramę płyty a blat, należy przed montażem umieścić dostarczoną uszczelkę samoprzylepną wzdłuż całej zewnętrznej krawędzi płyty.

Prawidłowe użytkowanie

Wymagania dotyczące szafki

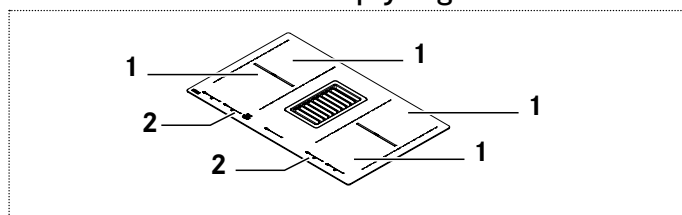
- ▷ Płyta grzewcza przeznaczona jest do montażu w blacie nad elementem zabudowy kuchennej o szerokości równej lub większej niż 600 mm.
- ▷ W przypadku montażu w meblach wykonanych z materiałów palnych należy ściśle stosować się do wytycznych i norm w zakresie instalacji niskonapięciowych i ochrony przeciwpożarowej.
- ▷ Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C). Nieodpowiednie materiały i kleje mogą doprowadzić do zawijania i oddzielania.
- ▷ Wyciąg zaprojektowano wyłącznie na potrzeby domowe użytkowników z myślą o eliminacji oparów kuchennych.
- ▷ Nie należy go używać do celów innych niż te, do których urządzenie zostało zaprojektowane.
- ▷ Smażenie w głębokim tłuszczu należy stale kontrolować: przegrzany olej może przyskać na boki.
- ▷ Nie obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub odrębnego układu zdalnego sterowania.
- ▷ Urządzenia nie wolno montować za drzwiami szafki. Grozi to jego przegrzaniem.
- ▷ Aby uniknąć uszkodzenia sprzętu, nie wchodzić na urządzenie.
- ▷ Aby uniknąć uszkodzenia warstwy uszczelnienia silikonowego, nie umieszczać gorących naczyń i przyborów kuchennych na ramie urządzenia.
- ▷ Nie kroić i nie przygotowywać żywności na powierzchni. Nie upuszczać twardych przedmiotów na powierzchnię płyty. Nie przesuwać przyborów kuchennych po powierzchni płyty.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- ▷ Połączenie przewodowe musi być wykonane przez wyspecjalizowanego technika.
- ▷ Urządzenie wyposażone jest w osprzęt typu „Y” i wymaga co najmniej przewodu zasilającego typu H05VV-F. Podłączenie JEDNOFAZOWE, DWUF AZOWE i TRÓJFAZOWE: min. przekrój przewodów: 2,5 mm². Zewnętrzna średnica przewodu zasilającego: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- ▷ Dostęp do zacisków przyłączeniowych – po zdjęciu pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
- ▷ Upewnić się, że specyfikacja domowej sieci elektrycznej (napięcie, maksymalna moc i natężenie prądu) jest zgodna ze specyfikacją urządzenia.
- ▷ Podłączyć urządzenie jak pokazano na schemacie (zgodnie z napięciem sieciowym i krajową normą odniesienia).
- ▷ Sugerujemy użycie przewodu zasilającego 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. W przypadku korzystania z przewodu zasilającego 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: w przypadku podłączenia trójfazowego oddzielić 2 przewody i usunąć niebieskie osłony z szarych przewodów.

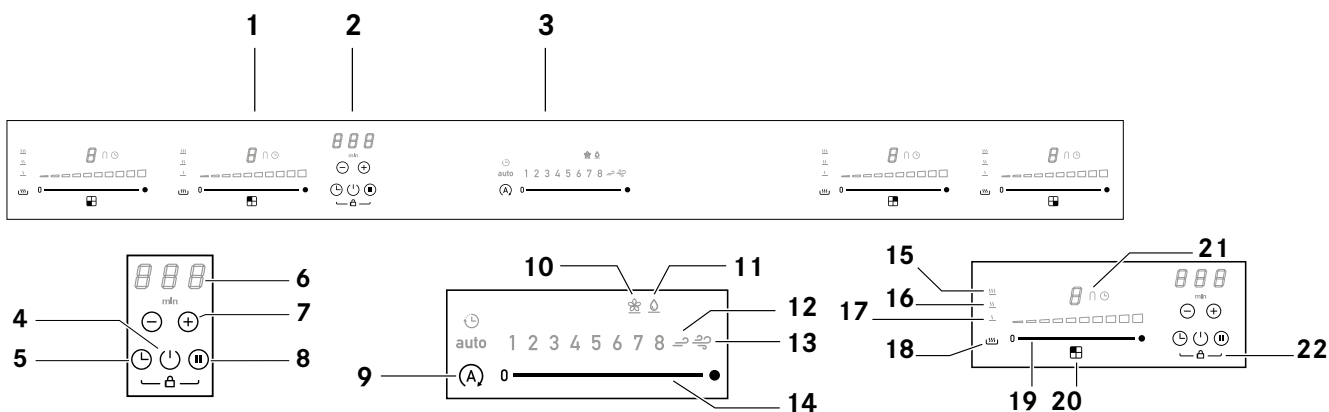
OPIS

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



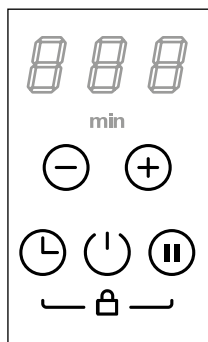
- 1 Pole grzejne
- 2 Panel sterowania

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 (A), wskazując, że okap działa w tym trybie.

Domyślnie okap pracuje w trybie wentylacyjnym.

Aktywacja filtra węglowego

(A)

– Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk (A) na okapie przy pierwszym włączeniu urządzenia (U).

Od tego momentu ikona wskaże, kiedy konieczne będzie przeprowadzenie konserwacji filtra węglowego (neutralizującego zapachy) (S).

Powiadomienie o czyszczeniu filtra smar za pomocą diody (D) jest zawsze uruchomione.

Ponowne aktywowanie nasycenia zapachowego filtra węglowego

Po wykonaniu konserwacji filtrów:

- nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk (M) - dioda smarowania zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie.
- nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk (N) - dioda zapachu zgaśnie, a odliczanie wskaźnika rozpocznie się ponownie.

⇨

Ustawić prędkość INTENSYWNA 1

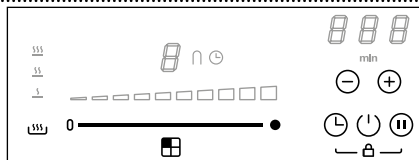
Ta prędkość jest zaprogramowana na 10 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.

⇨

Ustawić prędkość INTENSYWNA 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.

Odnosna 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.

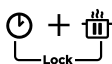


Uwaga: Jeśli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

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 ustalonej wartości.

Dotknąć i przewinąć pasek wyboru i włączyć wzmocnienie mocy Power Booster.

Poziom wzmocnienia mocy jest pokazywany na wyświetlaczu wybranej strefy za pomocą symbolu .



Aktywacja menedżera temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się .



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 kucharek 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 .

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 .

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

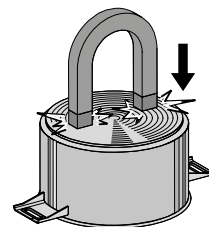
Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płyt grzewczych muszą być wykonane z metalu o właściwościach magnetycznych i muszą mieć odpowiednio duże dno.

Odpowiednie naczynia:

- ✓ Emaliowane, metalowe naczynia o grubym dnie.
- ✓ Żeliwne naczynia z emalowanym 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 , oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



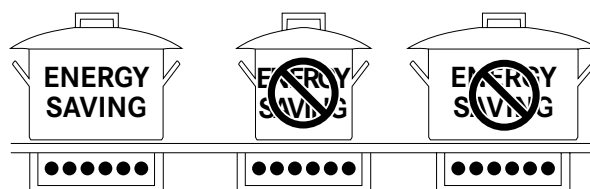
Uwaga: używać wyłącznie naczyń o idealnie płaskim dnie, które są odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. Używanie naczyń o nierównym dnie może spowodować zmniejszenie wydajności układu grzewczego i uniemożliwić wykrycie naczynia na polu grzejnym.

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 nadmiernie głośne, zaleca się użycie innego naczynia.

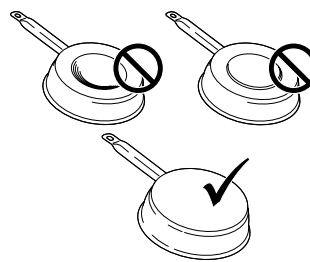
Porady dotyczące oszczędzania energii

- ▶ 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 zanika 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

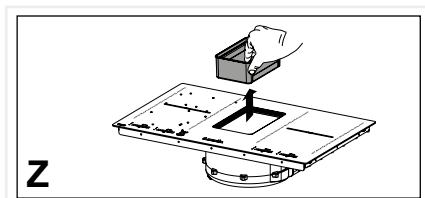
- ✓ Włączone urządzenie
- ▶ Dotknąć jednocześnie  oraz  i przytrzymać przez kilka sekund do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
 - Wyświetlacz jest teraz zablokowany. Jeżeli podczas trwania blokady wyświetlacz wyłączy się automatycznie, blokada będzie dalej aktywna po ponownym włączeniu urządzenia.
- ▶ Aby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

Model	FMY 839 HI
Maksymalna moc całkowita	7,545 kW

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

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 objekty 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

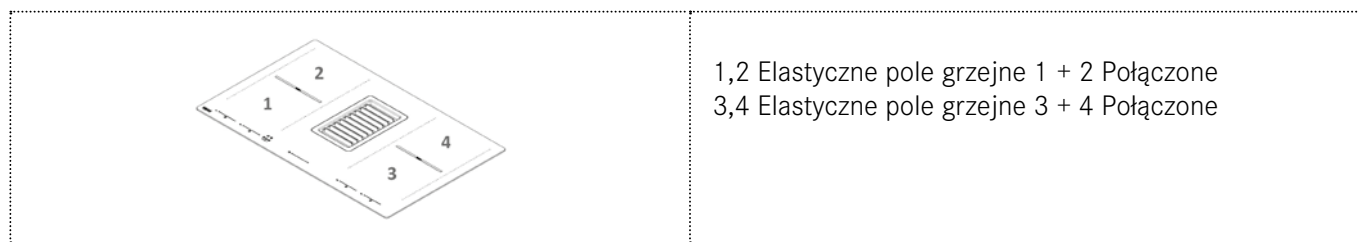
Identyfikacja produktu

Typ: 4300
 Model: FMY 839 HI

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

- ▶ 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.

FMY 839 HI



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	51
Informații de siguranță	51
Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare	53
Utilizarea corespunzătoare	53
Racordarea electrică	54
Privire de ansamblu	54
Aparatul dumneavoastră	58
Cum funcționează plita cu inducție	58
Detectarea vaselor	58
Vase de gătit	58
Recomandări privind economia de energie	58
Utilizare	60
Pornirea aparatului	60
Selectarea unui ochi	60
Niveluri de putere	60
Închiderea unui ochi	60
Oprirea plitei	60
Indicator de temperatură reziduală	60
Decongelare, păstrare la cald și preparare lentă - setare	61
Setarea PowerPlus	61
Ceas programator (timer)	61
Funcție de corelare	61
Activarea siguranței pentru copil	61
Curățare și întreținere	62
Recomandări generale	62
Curățarea aparatului	62
Depanare	63
Coduri de eroare	63
Întreținere și reparare	64
Evacuare ca deșeu	64
Date tehnice	65

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL


Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră.

- ▶ Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți aparatul descris în manual numai în concordanță cu scopul pentru care a fost creat.

Simbol	Semnificație
	Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare.
▷	Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor.
▶	Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată.
■	Rezultat. Rezultatul obținut în urma uneia sau mai multor acțiuni.
✓	Condiția ce trebuie îndeplinită înainte de efectuarea acțiunii descrise în continuare.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

i Pentru siguranța dumneavoastră și funcționarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și utilizare. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar dacă vă mutați sau îl vindeți. Utilizatorii trebuie să cunoască toate funcțiile și caracteristicile de siguranță ale aparatului. Sistemele de inducție ale acestor plite corespund cerințelor standardelor EMC (privind compatibilitatea electromagnetică), precum și Directivei EMF (privind câmpurile electromagnetice) și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Utilizatorii de stimulatoare cardiace sau utilizatorii de alte implanturi electronice ar trebui să clarifice cu medicul lor sau cu producătorul implanturilor dacă aceste dispozitive sunt suficient de rezistente la interferențe.

 Conexiunile trebuie realizate de către un tehnician specializat. Înainte de a efectua conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică, vă rugăm să consultați Capitolul CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ.

Pentru aparatele cu cabluri de alimentare, dispunerea bornelor sau lungimea conductoarelor între ancorajul cablului și borne trebuie să fie astfel încât conductoarele de curent să fie tensionate înaintea conductorului de împământare, în cazul în care cablul iese din ancorajul său.

- ▷ Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru eventualele daune rezultate din instalarea incorectă sau necorespunzătoare.
- ▷ Verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu date tehnice fixată în interiorul produsului.
- ▷ Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în instalațiile fixe, în conformitate cu regulile de cablare.
- ▷ Pentru aparatele din clasa I, verificați dacă rețeaua de alimentare cu energie a locuinței garantează o împământare adecvată.
- ▷ Conectați hota la coșul de evacuare prin intermediul unei conducte corespunzătoare. Vă rugăm să consultați accesoriile disponibile prezentate în manualul de instalare (conducta circulară: diametru minim 120 mm). Traseul tubulaturii de evacuare trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- ▷ Conectați produsul la rețeaua de alimentare cu energie electrică prin intermediul unui întrerupător omnipolar.

- ▷ Trebuie îndeplinite regulamentele privind evacuarea aerului.
- ▷ Nu conectați hota la conductele de evacuare care transportă gaze combustibile (boilere, șeminee etc.).
- ▷ Dacă hota este utilizată în combinație cu aparate care nu sunt electrice (de exemplu, aparate cu funcționare pe bază de gaz), trebuie asigurată o ventilare corespunzătoare pentru a evita revenirea în încăperea a gazelor evacuate. Atunci când aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate cu altfel de energie decât electrică, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 0,04 mbari pentru a împiedica evacuarea fumului în încăperea de către aparatul de gătit.
- ▷ Aerul nu trebuie eliminat printr-un coș utilizat pentru evacuarea fumului produs de aparatele cu funcționare pe bază de gaz sau alte tipuri de carburanți.
- ▷ Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele.
- ▷ Conectați hota la o priză conformă cu normele în vigoare și amplasată într-o zonă accesibilă.
- ▷ În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță care trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu strictețe reglementările furnizate de autoritățile locale.



AVERTIZARE: Înainte de a instala aparatul, scoateți folia de protecție.

- ▷ Utilizați numai șuruburi și piese mici pentru a sprijini aparatul.



AVERTIZARE: Neinstalarea corectă a șuruburilor sau nefixarea aparatului în conformitate cu aceste instrucțiuni poate provoca pericole de natură electrică.

- ▷ Nu priviți direct lumina prin dispozitive optice (binoclu, lupă etc.).
- ▷ Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

- ▷ Copiii trebuie supravegheați pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- ▷ Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu mobilitate, capacități senzitive și intelectuale reduse sau de către persoane care nu au experiență sau cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- ▷ Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiența și cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.



AVERTIZARE: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea rezistențelor.

Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- ▷ Curățați și/sau înlocuiți filtrele după intervalul de timp specificat (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățarea și întreținerea.
- ▷ Trebuie să existe o ventilație adecvată a încăperii când aparatul este utilizat în același timp cu aparatele cu funcționare pe bază de gaz sau alți carburanți (nu se aplică pentru aparatele care doar evacuează aerul înapoi în încăperea).
- ▷ **AVERTIZARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- ▷ Nu porniți dispozitivul, dacă suprafața este crăpată sau dacă există o deteriorare a grosimii materialului.
- ▷ Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede.
- ▷ Nu se vor utiliza aparate de curățat cu abur pentru curățarea produsului.
- ▷ Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie amplasate pe suprafața plitei deoarece se pot înfierbânta.

- ▷ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.
- ▷ **AVERTIZARE:** Prepararea cu grăsime sau ulei, fără supraveghere, poate fi periculoasă și poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul folosind apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra de exemplu cu un capac sau cu o pătură antifoc.
- ▷ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.
- ▷ Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- ▷ **AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu păstrați diverse obiecte pe suprafețele de gătit.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să permită deconectarea de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, cu o deschidere de contact (3 mm) care să asigure o deconectare completă în condițiile unei supratensiuni de categoria III.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul nu este expus agenților atmosferici (ploaie, soare).
- ▷ Asigurați-vă că ventilarea aparatului este în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- ▷ Elementul de bucătărie trebuie să asigure suficient spațiu pentru racordurile electrice ale aparatului. Elementele suspendate de bucătărie situate deasupra aparatului trebuie să fie instalate la o distanță care să asigure spațiu suficient pentru procesul de lucru.
- ▷ Este permisă utilizarea marginilor decorative din lemn masiv în jurul blatului din spatele aparatului, în cazul în care este respectată distanța minimă menționată în imaginile privind instalarea.
- ▷ Distanța minimă dintre aparatul încorporat și peretele din spate este menționată în imaginile privind montarea aparatului incastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru spate și 500 mm minim pentru orice dulap deasupra ei).
- ▷ Pentru a împiedica scurgerea lichidului între cadrul plitei și blatul superior, aplicați etanșarea livrată de-a lungul marginii exterioare pe întregul perimetru al plitei, înainte de asamblare.

Utilizarea corespunzătoare

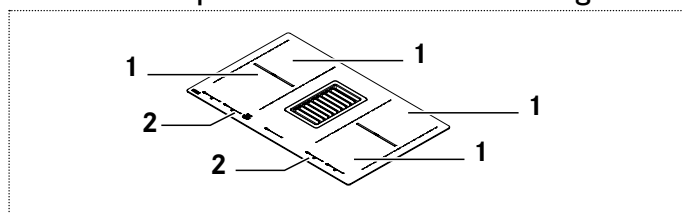
- ▷ Hota a fost concepută exclusiv pentru uzul casnic, pentru eliminarea mirosurilor din bucătărie.
 - ▷ Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât în cel pentru care a fost conceput.
 - ▷ În timpul utilizării, friteuzele trebuie să fie supravegheate continuu: uleiul încins poate sări.
 - ▷ Nu utilizați aparatul cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control separat.
 - ▷ Aparatul nu este permis să fie montat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
 - ▷ Pentru a evita deteriorarea aparatului nu vă urcați pe aparat.
 - ▷ Pentru a evita deteriorarea stratului din silicon, nu puneți pe cadru vase fierbinți.
 - ▷ Nu tăiați sau preparați alimente pe suprafața aparatului și nu scăpați obiecte grele pe aceasta. Nu târați vase de-a lungul suprafeței plitei.
- Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare**
- ▷ Plita este destinată montării într-un blat, deasupra unui element de bucătărie cu lățimea de 600 mm și mai mare.
 - ▷ Dacă aparatul este instalat pe o bază inflamabilă, trebuie respectate cu strictețe indicațiile și standardele privind instalațiile de joasă tensiune, precum și cele privind protecția anti-incendiu.
 - ▷ Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adezivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C). Materialele și produsele adezive necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.

RACORDAREA ELECTRICĂ

- ▷ Conexiunile trebuie realizate de către un tehnician specializat.
- ▷ Acest aparat are un racord de tip „Y” și necesită un cablu pentru rețeaua de alimentare cu energie electrică de cel puțin tipul H05VV-F. Conexiune MONOFAZATĂ, BIFAZATĂ și TRIFAZATĂ: secțiunea min. a conductorilor: 2,5 mm². Diametrul exterior al cablului de alimentare: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Bornele pentru conexiune sunt expuse atunci când capacul cutiei de conexiuni este îndepărtat.
- ▷ Asigurați-vă că caracteristicile sistemului electric al locuinței (tensiunea, nivelul maxim pentru curent și putere) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- ▷ Conectați aparatul după modul prezentat în diagramă (în conformitate cu referința privind tensiunea rețelei electrice și standardul din țara respectivă).
- ▷ Vă recomandăm să utilizați cablul pentru rețeaua de alimentare cu energie electrică 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. În cazul utilizării cablului pentru rețeaua de alimentare cu energie electrică 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F, trebuie respectate instrucțiunile de mai jos: pentru conexiunea trifazată, separați cele 2 fire și îndepărtați învelișul albastru de pe firele gri.

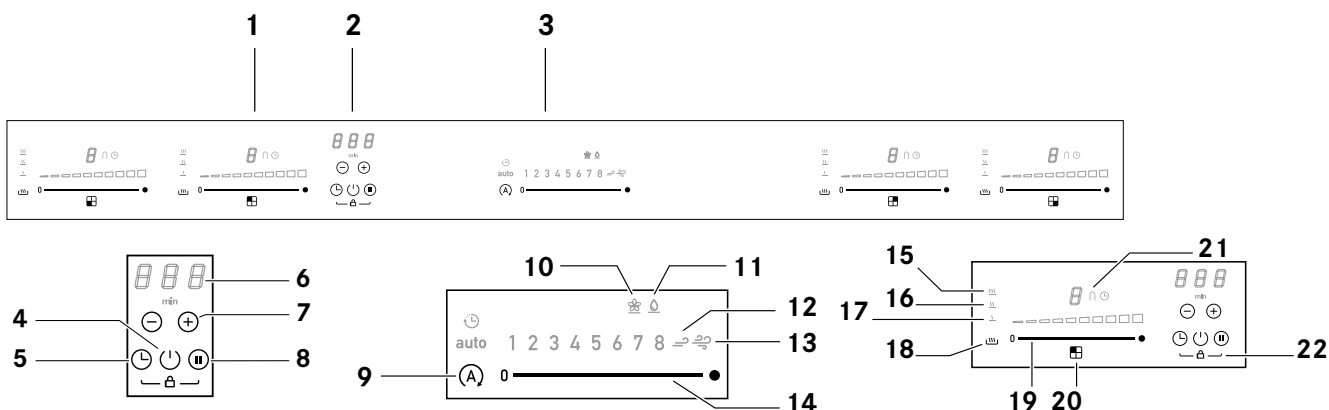
PRIVIRE DE ANSAMBLU

FMY 839 HI – plită cu 4 zone cu hotă integrată



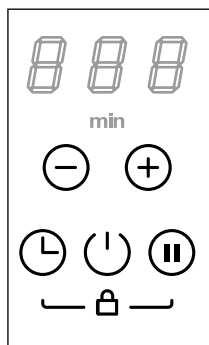
- 1 Ochi
- 2 Panou de comandă

Butoanele și elementele ecranului



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

Afișare elemente și butoane pentru ON / OFF (pornirea/oprirea) panoului de comandă al plitei



Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/hotei

- Apăsați butonul de pornire. Apăsați din nou pentru a opri.



Implicit, atunci când porniți plita/hota, aceasta din urmă se află în modul automat și se va aprinde LED-ul (A).

- Atingeți (apăsați) bara de selectare pentru a dezactiva modul automat și a lucra cu ventilatorul extractorului în modul manual.

LED-ul (A) se va stinge.

Activați temporizatorul

- Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 5 secunde și 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 (⌚).



- Apăsați și mențineți apăsat din nou butonul timp de 5 secunde pentru a dezactiva modul „pornire cu întârziere”.

Când temporizatorul a terminat număratoarea inversă, există un semnal acustic (timp de 2 minute sau se va opri atunci când se apasă butonul pornire/oprire), în timp ce afișajul (⌚) se stinge.

Număratoarea inversă nu este vizibilă, LED-ul (⌚) este feedback-ul vizual.

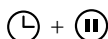


Stop&Go (oprire/pornire)/ Reinvocare

Creștere/Reducere temporizator pentru zona de gătit



- Apăsați și mențineți apăsat pentru resetarea filtrului pentru grăsime
- Apăsați și mențineți apăsat pentru resetarea filtru anti-miros de carbon



Blocare taste: atingeți simultan timp de câteva secunde

Afișare elemente și butoane pentru panoul de comandă al ventilatorului extractor



0 ————— ●

Selectare ventilator extractor

Creștere/Reducere viteză (putere) de aspirație

Activare/Dezactivare funcție automată (în mod implicit, modul automat este activ).

Atunci când bara de selectare a hotei este atinsă (apăsată), modul automat se dezactivează și hota funcționează cu ventilatorul în modul manual.

Pentru a reactiva modul automat, apăsați butonul (A) și LED-ul **auto** se va aprinde pentru a indica că hota funcționează în acest mod.

Implicit, hota se află în modul de evacuare.

Activarea filtrului de carbon

- Când hota este pornită pentru prima dată (I), apăsați butonul (A) de pe hotă timp de 5 secunde.

(A)

Din acel moment, pictograma aprinsă va indica când este necesar să efectuați întreținerea filtrului de carbon (anti-miros) ✿.

Notificarea de curățare a filtrului pentru grăsime prin led (water drop) este întotdeauna activată. Resetarea indicatorului de semnalizare a saturației filtrului anti-miros de carbon activ

După efectuarea operațiunilor de întreținere a filtrelor:

- apăsați și mențineți apăsat butonul (minus) timp de 5 secunde - LED-ul pentru grăsime se va stinge, iar numărătoarea inversă va începe din nou.
- apăsați și mențineți apăsat butonul (plus) timp de 5 secunde - LED-ul anti-miros se va stinge, iar numărătoarea inversă va începe din nou.

Setarea vitezei INTENSIV 1

⇒

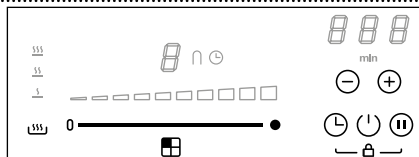
Această viteză este programată să funcționeze timp de 10 minute. La sfârșitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteza setată anterior.

Setarea vitezei INTENSIV 2

⇒

Această viteză este programată să funcționeze timp de 5 minute. La sfârșitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteza setată anterior.

Afișare elemente și butoane pentru panoul de comandă preparare



Butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) al plitei/hotei

Apăsați butonul de pornire. Apăsați din nou pentru a opri.

Selectați zona de gătit pentru a seta temporizatorul independent.

Numărătoarea inversă poate fi setată pentru fiecare zonă de gătit, chiar și simultan.

La finalul perioadei setate, zonele de gătit se vor opri automat și un semnal acustic va anunța acest lucru.



Activarea/Reglarea temporizatorului plitei:

Apăsați mai mult timp tasta pentru a alege zona de gătit pe care doriți să o activați.

Pictograma corespunzătoare de pe zona de gătit se va aprinde.

Când este selectată zona de gătit dorită, reglați durata temporizatorului:

- Apăsați butonul pentru a crește timpul de oprire automată
- Apăsați butonul pentru a reduce timpul de oprire automată



Setarea orei (plus /minus)

Stop&Go (oprire/pornire)/ Reinvocare

Această funcție permite suspendarea / repornirea oricărei funcții active pe plită, aducând puterea de preparare la zero.

- Apăsați pentru a activa, apăsați din nou și glisați complet glisorul indicat de la stânga la dreapta pentru a dezactiva.

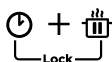


Notă: Dacă după 10 minute funcția „Pauză” nu este dezactivată, plita se va opri automat.

Această funcție permite recuperarea tuturor setărilor plitei, în caz de oprire accidentală.

Activare:

- Porniți din nou plita
- Apăsați în decursul a 6 secunde



Blocare/deblocare plită

Permite blocarea setărilor plitei pentru a preveni modificarea accidentală, lăsând funcțiile care au fost deja setate active. Repetați operațiunea pentru a dezactiva.

Indicator pentru poziția zonei de gătit



Zonele de gătit pot lucra împreună, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Zone de gătit principale față și secundare spate. Pentru a activa funcția de legătură: atingeți 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 funcția de legătură, pur și simplu repetați aceeași procedură de activare

Selectarea zonei de gătit

Creșterea/Reducerea nivelului de putere



Funcția putere suplimentară care rămâne activă timp de 10 minute, după care temperatura revine la valoarea setată anterior.

Atingeți și derulați bara de selectare și activați funcția Booster (intensificare).

Nivelul de putere Booster apare pe afișajul zonei selectate cu simbolul .



Activarea dispozitivului de gestionare a temperaturii. Pe afișaj apare .



Preparare / Continuați încălzirea la 42°C



Preparare / Continuați încălzirea la 74°C



Preparare / Continuați încălzirea la 92°C



Zonă de legătură dintre cele două zone de gătit activate

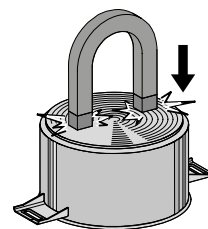


Puterea Booster activată

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 plitele 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 .

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 .

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 gătit prin inducție

Vasele de gătit utilizate pe suprafața de gătit 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 gătit 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 , înseamnă că vasul nu este adecvat.

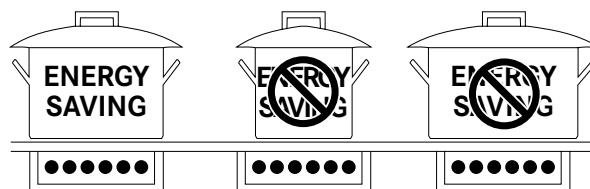
Notă: Folosiți numai vase de gătit cu fundul perfect plat și adecvate pentru ochiurile de gătit prin inducție. Utilizarea unui vas de gătit cu fund de formă neregulată pune în pericol randamentul sistemului de încălzire și împiedică detectarea vasului de gătit pe ochi.

Zgomot în timpul preparării termice

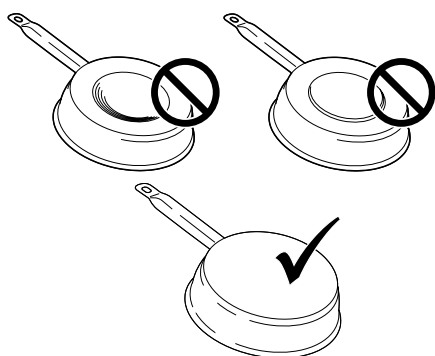
Vasele de gătit pot face zgomot în timpul preparării termice. Acest fapt nu indică existența vreunei defecțiuni, nici nu afectează în vreun mod funcționarea aparatului. Nivelul de zgomot depinde de vasul de gătit utilizat. Dacă zgomotul provoacă perturbări considerabile, se recomandă înlocuirea vasului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

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
- ✓ Setări 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

- ✓ Setări 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 ștersă din afișarea nivelului de putere.

Dacă funcția Bridging nu este posibilă, setați viteza Boost.

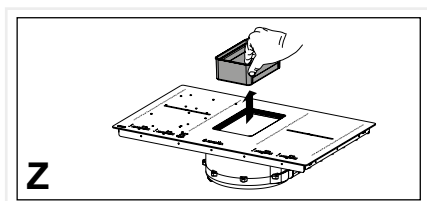
Activarea siguranței pentru copil

- ✓ 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.

Model	FMY 839 HI
Putere maximă totală	7,545 kW

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Filtrul anti-miros de carbon activ poate fi regenerat. Urmăți instrucțiunile furnizate pe kit atât pentru metoda de regenerare, cât și pentru intervalul de înlocuire. Filtrele pentru grăsime **Z**: Filtrele trebuie curățate la fiecare două luni de funcționare sau mai frecvent pentru o utilizare intensă și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spăla i grătarele în mașina 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 așezate 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 și 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 și 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	Curățați suprafața de comandă, îndepărtați obiectele de pe senzori.
ER 20	Memorie flash – Eroare TC	TC- defect	Înlocuiți TC
ER 22	Lipsă feedback TC, UI se deconectează după 3,5-7,5 sec	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit în zona butoanelor senzitive	Înlocuiți TC
ER 31	Date de configurare incorecte sau abatere între generator și TC	Este necesară o nouă configurare a generatorului de inducție	Configurare nouă (Meniu Service)
ER 36	Valoarea NTC defectuoasă pe TC; UI se deconectează	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit a NTC	Înlocuiți TC
ER 47	Eroare comunicație între TC și inducție	Lipsă comunicație sau eroare comunicație LIN! (Unitatea Slave nu răspunde la solicitarea unității 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 inducție	Suprasolicitarea plăcii superioare a aparatului de gătit sau vas de gătit golit prin fierbere	Lăsați sistemul să se răcească.
E/A	Eroare pe panoul de alimentare cu energie	Defect componentă	Înlocuiți 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. Verificați cablajul 2. Verificați panoul filtrelor de alimentare cu energie 3. Înlocuiți panoul de alimentare cu energie
E/8	Turație incorectă a ventilatorului	Eroare a ventilatorului stânga sau dreapta	Evacuarea aerului obturată, de ex. cu hârtie Înlocuiți ventilatorul defect
E/9	Senzorul de temperatură pe inductor defect		Înlocuiți inductorul Înlocuiți 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 DEȘEU

- ▷ Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, aparatul trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și 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 deșeurilor 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 și electronice și eliminarea deșeurilor.

DATE TEHNICE

Identificarea produsului

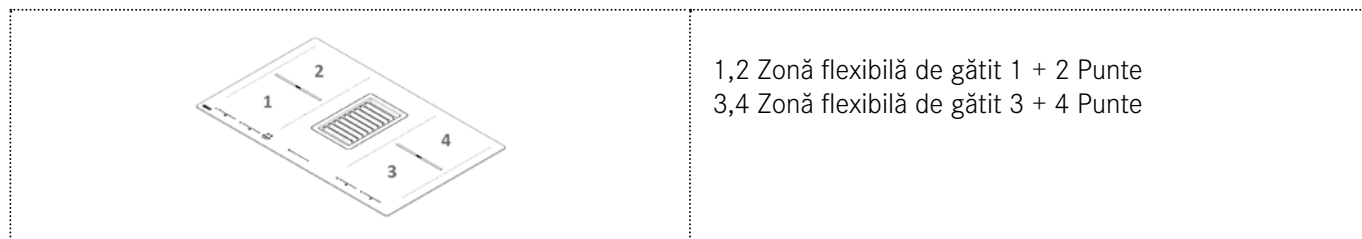
Tip cuptor: 4300
Model: FMY 839 HI

- Consultați plăcuța de identificare din partea inferioară a produsului.

- Producătorul perfecționează continuu produsele. Din acest motiv textul și ilustrațiile din acest manual pot fi modificate fără notificare.

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

FMY 839 HI



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 și 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	


ЗМІСТ

Про цей посібник	67
Інформація щодо техніки безпеки	67
Вимоги до кухонної шафи	69
Правильне користування	69
Електричне підключення	70
Огляд	70
Ваш прилад	74
Принцип роботи індукційних варильних поверхонь	74
Виявлення посуду	74
Посуд	74
Рекомендації із заощадження електроенергії	74
Експлуатація	76
Вмикання приладу	76
Вибір зони варіння	76
Рівні потужності	76
Вимкнення зони варіння	76
Вимкнення варильної поверхні	76
Індикатор залишкового тепла	76
Налаштування розморожування, підігрівання та повільного приготування	77
Налаштування PowerPlus	77
Таймер	77
Функція з'єднування	77
Блокування від дітей	77
Чищення та догляд	78
Загальні рекомендації	78
Очищення приладу	78
Пошук та усунення несправностей	79
Коди помилок	79
Обслуговування та ремонт	80
Утилізація	80
Технічні дані	81

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК


Цей посібник чинний для кількох моделей приладу. Деякі описані особливості та функції можуть бути недоступні для вашої конкретної моделі.

- ▶ Перш ніж користуватися приладом, слід ретельно ознайомитися з посібником користувача.
- ▶ Зберігайте посібник користувача.
- ▶ Використовуйте пристрій, описаний в цьому посібнику, виключно за призначенням.

Символ	Значення
	Символ попередження. Попередження про небезпеку травмування.
▷	Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що допомагають уникнути травм чи псування майна.
▶	Дія. Вказує на дію, яку слід виконати.
■	Результат. Результат однієї чи кількох дій.
✓	Передумова, яку потрібно виконати перед наступною дією.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

i Для вашої безпеки та правильної експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням. Завжди зберігайте ці вказівки поруч з приладом, навіть у разі переміщення або продажу. Користувачі повинні повністю ознайомитися з роботою та функціями безпеки приладу. Індукційні системи цих варильних панелей відповідають вимогам стандартів EMC, а також Директиві EMF і не повинні впливати на інші електронні пристрої. Користувачі кардіостимуляторів або інших електронних імплантатів повинні уточнити у свого лікаря або виробника імплантатів, чи є ці пристрої досить стійкими до перешкод.

 Підключення повинен виконувати спеціаліст. Перед продовженням з електричним підключенням див. розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ 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 несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильного встановлення.
- ▷ Переконайтеся, що напруга мережі відповідає напрузі, вказаній на табличці, прикріпленій до внутрішньої частини виробу.
- ▷ Засоби для роз'єднання повинні бути включені в фіксовану проводку відповідно до правил підключення.
- ▷ Для приладів класу I перевірте, чи забезпечує побутова електромережа належне заземлення.
- ▷ Приєднайте екстрактор до витяжної труби відповідною трубою. Див. приладдя, яке можна придбати, у посібнику з монтажу (якщо кругла трубка: мінімальний діаметр 120 мм). Маршрут витяжної труби повинен бути максимально коротким.
- ▷ Підключіть виріб до мережі, використовуючи трьохполюсний вимикач.
- ▷ Повинні бути виконані положення про викид повітря.
- ▷ Уникайте підключення витяжного пристрою до витяжних повітропроводів з димовими газами (котли, каміни тощо).
- ▷ Якщо екстрактор використовується разом з неелектричними приладами (наприклад, пристроями для спалювання газу), в кімнаті повинна бути забезпечена достатня ступінь аерації,

щоб запобігти зворотному потоку відпрацьованих газів. Якщо прилад для приготування страв використовується в поєднанні з приладами, що використовують енергію, відмінну від електричної, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 0,04 мбар, щоб запобігти потраплянню диму в приміщення через прилад для приготування страв.

- ▷ Повітря не має відводитися в димохід, що використовується для виведення відпрацьованих газів від приладів, що спалюють газ та інше паливо.
- ▷ Якщо шнур живлення пошкоджено, його слід замінити у виробника або його сервісного агента чи подібної кваліфікованої особи, щоб уникнути небезпеки.
- ▷ Підключіть витяжку до розетки, що знаходиться в зоні досяжності, відповідно до існуючих норм.
- ▷ Щодо технічних заходів і заходів з безпеки, яких потрібно дотримуватися для виведення диму, важливо уважно дотримуватися правил, наданих місцевою владою.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед монтажем приладу зніміть захисну плівку.


- ▷ Для підтримки приладу використовуйте лише шурупи та дрібні частини.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Неможливість встановити гвинти або фіксуючий пристрій відповідно до цих інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

- ▷ Не дивіться безпосередньо на світло через оптичні пристрої (біноклі, збільшувальні окуляри...).
- ▷ Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- ▷ Діти повинні бути під наглядом і не гратися з приладом.
- ▷ Цей прилад не призначений для експлуатації його особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, які не мають досвіду та знань, хіба що вони користуються приладом під наглядом відповідальної

за їхню безпеку особи, яка належним чином їх інструктуватиме.

- ▷ Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання приладу 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.

- ▷ Очистіть та/або замініть фільтри після вказаного періоду часу (небезпека виникнення пожежі). Див. розділ «Догляд та очищення».
- ▷ Потрібна належна вентиляція приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (непридатний для пристроїв, які відводять повітря назад у кімнату).
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня потріскалась, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- ▷ Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснута або пошкоджений матеріал.
- ▷ Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.
- ▷ Для очищення виробу не використовуйте пароочишувач.
- ▷ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
- ▷ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

- ▷ **ОБЕРЕЖНО:** За процесом готування слід наглядати. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.
- ▷ Цей прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій встановлено так, що його можна від'єднати 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.
- ▷ 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 установа.
- ▷ 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).
- ▷ Перед монтажем приладу нанесіть липкий ущільнювач із комплекту приладу по зовнішньому краю варильної поверхні для запобігання протікання рідини між рамою варильної поверхні та стільницею.

Вимоги до кухонної шафи

- ▷ Кухонна варильна поверхня призначена для встановлення в стільниці елемента кухонних меблів із шириною не менше 600 мм.
- ▷ Якщо духовка шафа розміщується в кухонній шафі з легкозаймистого матеріалу, слід суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.
- ▷ Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° C): непридатні матеріали та в'язучі суміші можуть призвести до скручування та від'єднання елементів кухонної шафи.
- ▷ Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу. Якщо над приладом устанавлюються навісні елементи кухонних меблів, висота їхнього встановлення повинна забезпечувати достатньо місця для зручного приготування їжі.

Правильне користування

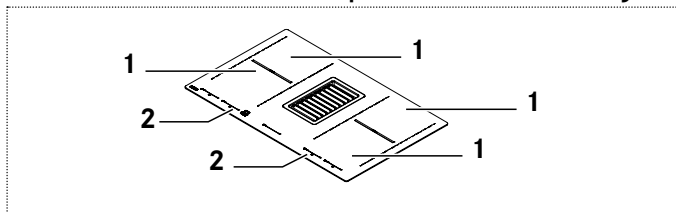
- ▷ Екстрактор був розроблений виключно для домашнього використання для усунення кухонних запахів.
- ▷ Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- ▷ Глибокі фритюрниці під час використання потрібно постійно контролювати: перегріта олія може вибухнути.
- ▷ Заборонено керувати роботою приладу за допомогою зовнішнього вимикача з годинниковим механізмом чи окремої системи дистанційного керування.
- ▷ Прилад не призначено для установки за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.
- ▷ Як уникнути пошкоджень приладу не ставайте на прилад.
- ▷ Щоб уникнути пошкодження з'єднувального силіконового матеріалу, не ставте гарячий кухонний посуд на рамку.
- ▷ Не різьте та не готуйте харчові продукти до приготування на поверхні приладу. Уникайте падіння твердих предметів на нього. Не перетягуйте кухонний посуд по поверхні приладу.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- ▷ Підключення повинен виконувати спеціаліст.
- ▷ Цей пристрій має з'єднувач типу "Y" і вимагає принаймні силовий кабель живлення типу H05VV-F. Підключення МОНОФАЗИ, ПОДВІЙНОЇ та ПОТРІЙНОЇ фази: мін. переріз провідників: 2,5 мм². Зовнішній діаметр кабелю живлення: мін. 7 мм – макс. 15 мм.
- ▷ З'єднувальні клемники розкриваються, якщо зняти кришку клемової коробки.
- ▷ Переконайтеся, що характеристики побутової електричної системи (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- ▷ Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до напруги в мережі та стандартів країни).
- ▷ Ми пропонуємо силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F. Якщо використовується силовий кабель живлення 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F, слід дотримуватися інструкцій нижче: для трифазного підключення розділіть 2 проводи і видаліть сині оболонки на сірих проводах.

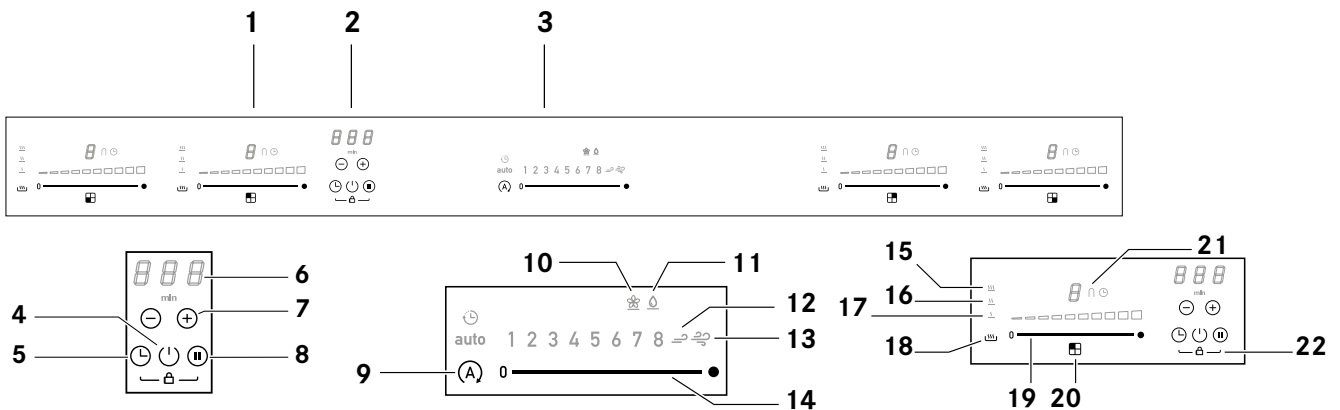
ОГЛЯД

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



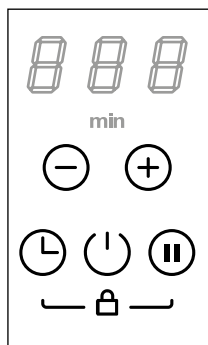
- 1 Зона варіння
- 2 Панель керування

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 (L).

- 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 (L) не вимкнеться.

Зворотний відлік не відображається, візуальним зворотним зв'язком є світлодіод (L).



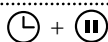
Stop&Go / Повторний запуск

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 (A), засвітиться світлодіод **auto**, щоб вказати, що витяжка працює в цьому режимі.

За замовчуванням витяжка знаходиться в каналному режимі.

Активація вугільного фільтра

Натискайте 5 секунд кнопку (A) 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.

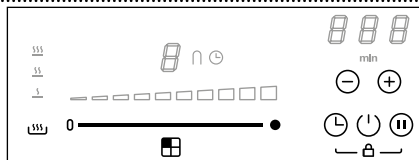
Встановіть швидкість ІНТЕНСИВНИЙ 1

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/випалювача

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.



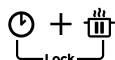
Примітка. Якщо через 10 хвилин функція «Пауза» не деактивована, варильна панель автоматично вимкнеться.

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 втручанням, 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 .



Активація менеджера температури. На дисплеї відобразиться повідомлення .



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 блиматиме 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

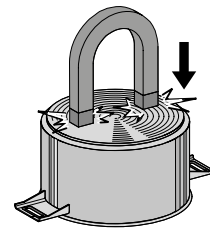
На індукційній варильній поверхні можна гріти посуд із намагнічуваного металу з достатньо великим дном.

Придатний посуд:

- ✓ Емальований сталевий посуд із товстим дном.
- ✓ Чавунний посуд з емальованим дном.
- ✓ Кухонний посуд із багат шарової 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.

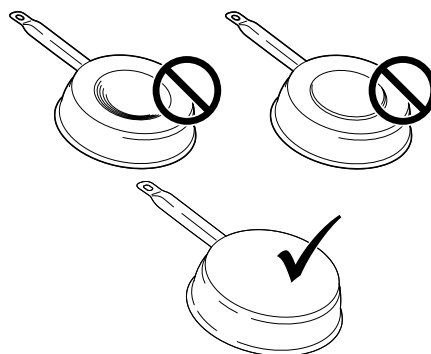
Рекомендації із заощадження електроенергії

- ▶ 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 сковорарці було достатньо рідини, оскільки в іншому випадку її перегрів може призвести до пошкодження як сковорарки, 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'єднання

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 «Н» 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'єднання

Завдяки функції з'єднання 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'єднання 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.

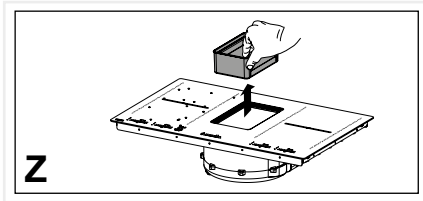
Модель	FMY 839 HI
Макс. загальна потужність	7,545 кВт

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Фільтр з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів можна регенерувати.

Дотримуйтеся 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 припикання 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 дотримуйтеся 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 дотримуйтеся 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	Усування
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.
- ▷ Замінити 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

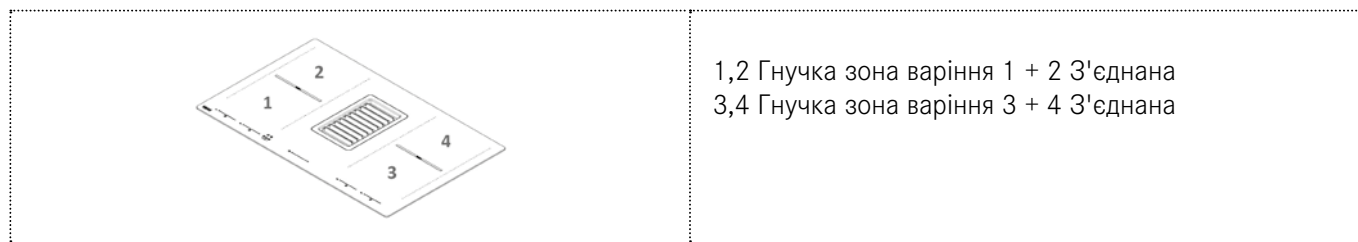
Модель: FMY 839 HI

- 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



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 × 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 × 210	
Гнучка зона варіння 1 + 2, 3 + 4	3700 Вт	460 × 210	
Параметр	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Вага приладу	M	26 / 19	кг
Кількість зон варіння		4	
Джерело тепла		індукційна спіраль	

СОДЕРЖАНИЕ


Об этой инструкции	83
Информация о безопасности	83
Требования к кухонному шкафу	85
Надлежащее использование	86
Электрическое соединение	86
Обзор	87
Ваш прибор	91
Принцип работы индукционных варочных поверхностей	91
Обнаружение посуды	91
Кухонная посуда	91
Совет по энергосбережению	91
Эксплуатация	93
Включение прибора	93
Выбор зоны варки	93
Уровни мощности	93
Выключение зоны варки	93
Выключение варочной поверхности	93
Индикатор остаточного тепла	93
Настройка размораживания, подогрева и медленного приготовления	94
Настройка PowerPlus	94
Timer (Таймер)	94
Функция связывания	94
Блокировка доступа детей	94
Очистка и уход	95
Общие рекомендации	95
Чистка прибора	95
Поиск и устранение неисправностей	96
Коды ошибок	96
Техническое обслуживание и ремонт	97
Утилизация	97
Технические данные	98

ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Эта инструкция по эксплуатации применима к нескольким моделям прибора. Некоторые описанные особенности и функции могут быть недоступными для конкретной модели.

- ▶ Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- ▶ Сохраните инструкцию.
- ▶ Используйте прибор, описанный в данной инструкции, исключительно по его назначению.


СИМВОЛ ЗНАЧЕНИЕ

СИМВОЛ	ЗНАЧЕНИЕ
	Символ предупреждения. Предупреждение о рисках получения травм.
▷	Действия, которые указываются в примечаниях по безопасности и предупреждениях и позволяют избежать травм и повреждений.
▶	Шаг действия. Указывает на действие, которое необходимо выполнить.
■	Результат. Результат одного или нескольких шагов действий.
✓	Предварительное условие, которое должно обеспечиваться перед выполнением текущего действия.

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

i Для обеспечения безопасности и корректной работы прибора внимательно прочитайте это руководство перед установкой и началом эксплуатации. Обязательно храните это руководство рядом с прибором, не забудьте перенести его в случае перемещения прибора или приложить его к прибору в случае продажи. Пользователи должны полностью осознавать эксплуатационные характеристики прибора и знать правила его безопасной эксплуатации.

Индукционные системы этих варочных панелей соответствуют требованиям стандартов по электромагнитной совместимости и Директивы по электромагнитной совместимости и не должны создавать помех для работы других электронных устройств. Пользователи с установленными кардиостимуляторами или иными электронными имплантами должны проконсультироваться со своим врачом или изготовителем имплантов на предмет достаточной устойчивости этих устройств к помехам.

 Электрическое подключение должно выполняться специалистом. Перед выполнением электрического подключения ознакомьтесь с разделом «ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ».

Для приборов, комплектуемых сетевыми шнурами, расположение клемм или длина проводников между креплением шнура и клеммами должны быть выбраны таким образом, чтобы токопроводящие проводники натягивались перед заземляющим проводником, если шнур выскользнет из крепления шнура.

- ▷ Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате неправильной или ненадлежащей установки.
- ▷ Убедитесь, что напряжение сети соответствует параметрам, указанным на паспортной табличке, закрепленной внутри изделия.
- ▷ Размыкатели должны быть встроены в фиксированную кабельную разводку в соответствии с правилами электрического подключения.

- ▷ Для приборов класса I убедитесь, что бытовой источник питания обеспечивает надлежащее заземление.
- ▷ Подключите выпуск к вытяжному дымоходу трубой подходящего диаметра. Доступные для заказа принадлежности указаны в руководстве по монтажу (для круглой трубы: диаметр не менее 120 мм). Длина дымохода должна быть минимальной.
- ▷ Подключите прибор к электрической сети через автоматический выключатель.
- ▷ Необходимо выполнять правила, регламентирующие выпуск воздуха.
- ▷ Не подключайте вытяжное устройство к вытяжным воздуховодам, по которым движутся дымовые газы (от котлов, каминов и т.п.).
- ▷ Если вытяжка используется вместе с неэлектрическими приборами (например, устройствами, работающими на газе), необходимо обеспечить в помещении вентиляцию, достаточную для предотвращения обратного тока продуктов сгорания. Если кухонная плита используется вместе с приборами, работающими на иной энергии, кроме электрической, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар, чтобы предотвратить затягивание продуктов сгорания в помещение от кухонной плиты.
- ▷ Воздух не должен выводиться через дымоход, используемый для вытяжки продуктов сгорания газа или иного топлива.
- ▷ В случае повреждения сетевого шнура необходимо обратиться к производителю, в сервисную организацию или к квалифицированному специалисту для его замены.
- ▷ Вставьте вилку в розетку, соответствующую действующим нормам и расположенную в доступном месте.
- ▷ В отношении технической реализации и мер безопасности при выпуске продуктов сгорания необходимо строго соблюдать предписания местных органов власти.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой прибора удалите защитные пленки.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если не установить винты или крепление в соответствии с этими инструкциями, возможна опасность поражения электрическим током.

- ▷ Не смотрите прямо на свет через оптические устройства (бинокль, увеличительные стекла ...).
- ▷ Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- ▷ Следите за маленькими детьми и не разрешайте им играть с прибором.
- ▷ Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не имеющие достаточного опыта и знаний (в том числе дети), могут пользоваться прибором только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности.
- ▷ Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Не позволяйте детям играть с прибором.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части прибора сильно нагреваются во время работы.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.

- ▷ Очищайте и / или заменяйте фильтры по истечении указанного периода времени (опасность возгорания). См. раздел «Чистка и уход».
 - ▷ Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию помещения в случае использования прибора одновременно с приборами, работающими на газу или других видах топлива (кроме приборов, просто возвращающих воздух в помещение).
 - ▷ **ОСТОРОЖНО!** Если на поверхности появилась трещина, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
 - ▷ Не включайте прибор в случае обнаружения трещин на поверхности или изменения толщины материала.
 - ▷ Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
 - ▷ Запрещается очищать прибор пароочистителем.
 - ▷ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.
 - ▷ После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.
 - ▷ **ОСТОРОЖНО!** Приготовление на варочной панели блюд с большим количеством жира или масла без надлежащего контроля опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой; выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или противопожарным одеялом.
 - ▷ **ВНИМАНИЕ!** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления пищи требует постоянного наблюдения.
 - ▷ Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.
 - ▷ **ОСТОРОЖНО!** Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной поверхности.
 - ▷ Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с размыканием контактов не менее чем на 3 мм, что гарантирует полное отключение согласно условиям перенапряжения категории III.
 - ▷ Убедитесь, что устройство не подвержено воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце).
 - ▷ Убедитесь, что вентиляция прибора соответствует инструкциям производителя.
- ### Требования к кухонному шкафу
- ▷ Кухонная варочная поверхность предназначена для установки в столешнице над элементом кухонной мебели с шириной не менее 600 мм.
 - ▷ Если прибор размещается в кухонном шкафу из воспламеняющихся материалов, необходимо строго выполнять указания и стандарты в отношении установки низковольтного оборудования и противопожарной защиты.
 - ▷ Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термоустойчивые клеи (мин. 100 °C). Неподходящие материалы и клеи могут привести к деформации и отклеиванию элементов.
 - ▷ Элемент кухонной мебели должен обладать достаточным пространством для подключения электрических соединений прибора. Если над прибором устанавливаются навесные элементы кухонной мебели, они должны располагаться на такой высоте, чтобы обеспечивать удобное приготовление пищи.
 - ▷ Разрешается использовать декоративные бордюры из твердых пород древесины, размещенные вокруг столешницы сзади прибора. При этом необходимо придерживаться требований в отношении минимального расстояния, показанных на изображениях вариантов установки.
 - ▷ Минимальное расстояние между встроенным прибором и задней стеной показано на изображении установки вмонтированного прибора (150 мм

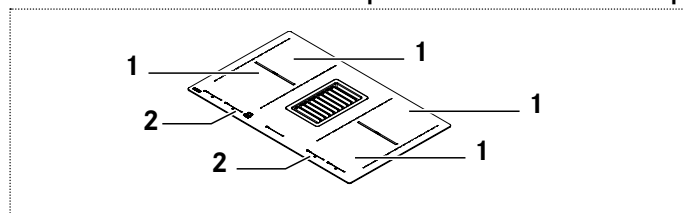
- для боковой стенки, 40 мм для задней стенки и не менее 500 мм для любых шкафов, расположенных над ней).
- ▷ Для предотвращения протечки жидкости между корпусом варочной поверхности и столешницей установите клейкий уплотнитель по всей длине наружного края варочной поверхности перед сборкой.
- Надлежащее использование**
- ▷ Вытяжка рассчитана исключительно на бытовое использование и предназначена для устранения кухонных запахов.
 - ▷ Запрещается использовать прибор не по назначению.
 - ▷ Необходимо постоянно контролировать фритюрницы: возможно разбрызгивание перегретого масла.
 - ▷ Запрещено управлять работой устройства с помощью внешнего выключателя с часовым механизмом или отдельной системы дистанционного управления.
 - ▷ Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
 - ▷ Как избежать повреждений прибора не становитесь на прибор.
 - ▷ Не ставьте горячую кухонную посуду на рамку, чтобы не повредить соединительный силиконовый материал.
 - ▷ Не режьте и не готовьте пищевые продукты к кулинарной обработке на поверхности прибора. Избегайте падения твердых предметов на него. Не перетягивайте кухонную посуду по поверхности прибора.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- ▷ Электрическое подключение должно выполняться специалистом.
- ▷ Этот прибор оснащен фитингом типа «Y» и требует использования сетевого шнура, по меньшей мере, типа H05VV-F. ОДНОФАЗНОЕ, ДВУХФАЗНОЕ и ТРЕХФАЗНОЕ подключение: мин. сечение жил: 2,5 мм². Наружный диаметр сетевого шнура: мин. 7 мм - макс. 15 мм.
- ▷ Доступ к соединительным клеммам открывается при снятии крышки клеммной коробки.
- ▷ Убедитесь, что характеристики бытовой электросети (напряжение, максимальная мощность и ток) соответствуют характеристикам прибора.
- ▷ Подключите прибор согласно схеме (в соответствии с сетевым напряжением и стандартом своей страны).
- ▷ Рекомендуется использовать сетевой шнур 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F. При использовании сетевого шнура 5 x 2,5 мм² H05V2V2-F необходимо следовать приведенным ниже инструкциям: для трехфазного подключения разделите 2 провода и снимите синюю оболочку с серых проводов.

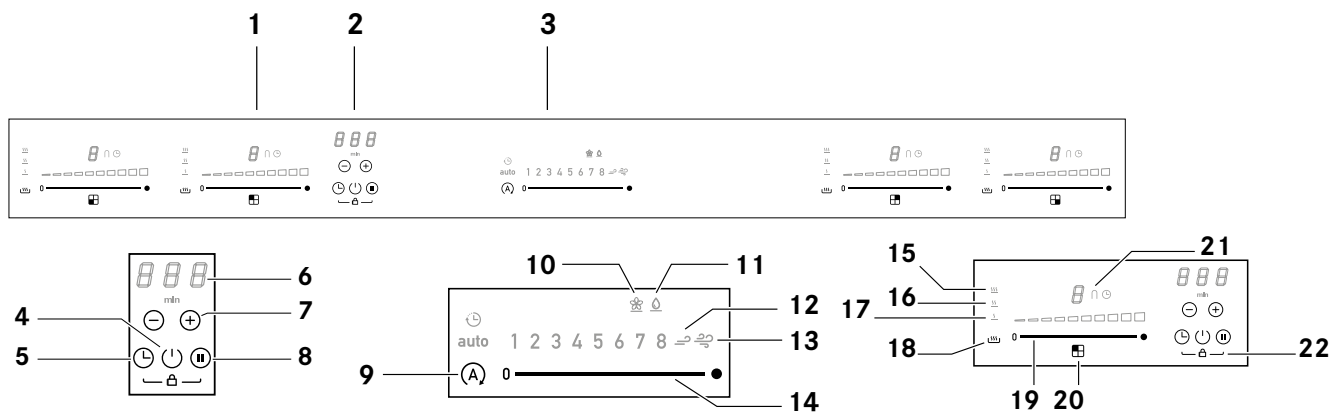
ОБЗОР

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



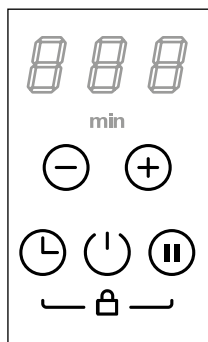
- 1 Зона варки
- 2 Панель управления

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 жиронасыщенного 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 (A) загорается.

- Прикоснитесь (нажмите) к панели управления, чтобы отключить автоматический режим и эксплуатировать вентилятор вытяжки в ручном режиме.

Светодиод (A) 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 ⌚.

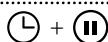


Stop&Go / Повторный запуск

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 вентилятора вытяжки



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 (A), 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 (A) на вытяжке при первом включении.

Начиная с этого времени, светящаяся пиктограмма будет указывать на необходимость обслуживания угольного фильтра (фильтра запахов)

Сигнализация жировлавливающего 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 жировлавливающего 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

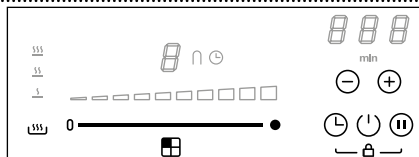
Этот режим длится 10 минут. По истечении этого времени система автоматически вернется к заданной ранее скорости.



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.

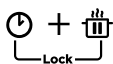


Эта функция позволяет восстановить все настройки варочной панели после случайного выключения.

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 .



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 снятии 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 . 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

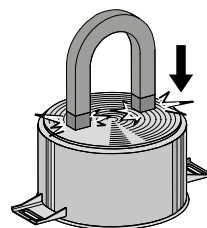
Кухонная посуда, используемая с индукционной панелью, должна быть изготовлена из металла с ферромагнитными свойствами и иметь достаточно широкое дно.

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  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.

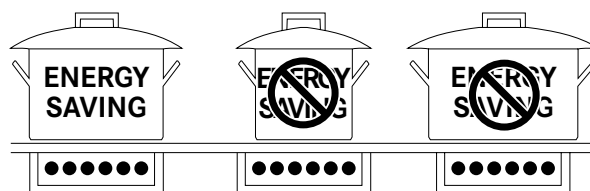
Шум при готовке

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 используемой кухонной посуды. Если шум заметно отвлекает вас, попробуйте заменить кухонную посуду.

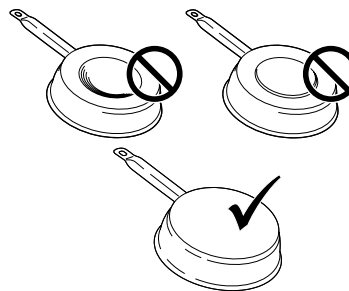
Совет по энергосбережению

- ▶ 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 настойки, 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 «Н», 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° С.

Настройка медленного приготовления сохраняет готовые блюда теплыми при температуре около 92° С. 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.

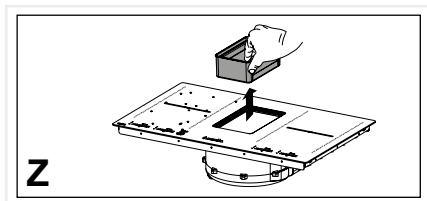
Блокировка доступа детей

- ✓ 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.

Модель	FMY 839 HI
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 использовании моющих средств 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 использовании 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/ЕС 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

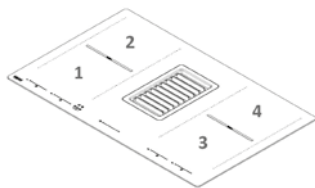
- ▶ См. табличку технических данных, расположенную с нижней стороны изделия.

- ▶ 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



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 × 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	

İÇİNDEKILER


Bu kılavuz hakkında	100
Güvenlik bilgileri	100
Bölme gereksinimleri	102
Doğru kullanım	102
Elektrik bağlantısı	102
Genel bakış	103
Ürününüz	107
İndüksiyonlu ocakların işleyişi	107
Tava algılama	107
Pişirme kapları	107
Enerji tasarrufu önerileri	107
Çalıştırma	109
Ürünü açma	109
Bir pişirme bölgesi seçme	109
Güç seviyeleri	109
Bir pişirme bölgesini kapatma	109
Ocağı kapatma	109
Artık ısı göstergesi	109
Buz çözme, Sıcak tutma ve Yavaş pişirme ayarı	110
PowerPlus ayarı	110
Zaman ayarlayıcı	110
Köprüleme işlevi	110
Çocuk kilidi	110
Temizlik ve bakım	111
Genel tavsiyeler	111
Ürünü temizleme	111
Sorun giderme	112
Hata kodları	112
Bakım ve tamir	112
Elden çıkarma	113
Teknik veriler	113

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Sembol Anlamı

Sembol	Anlamı
	Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı.
▷	Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler.
▶	Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir.
■	Sonuç. Bir veya birden fazla eylem basamağının sonucu.
✓	Sonraki eylem gerçekleştirilmeden önce yerine getirilmesi gereken ön koşul.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

i Güvenliğiniz ve cihazın doğru çalışması için, kurulum ve kullanımdan önce bu kılavuzu dikkatli bir şekilde okuyun. Cihazı taşısanız veya satsanız dahi, bu talimatları daima cihazla birlikte bulundurun. Kullanıcılar, cihazın çalışma ve güvenlik özellikleri konusunda tam bilgi sahibi olmalıdırlar.

Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMF Yönergesinin yanı sıra EMC standartlarının gerekliliklerini de karşılar ve diğer elektronik cihazlara müdahale etmemelidir. Kalp pili kullanıcıları veya diğer elektronik implantların kullanıcıları, doktorlarına veya implant üreticisine danışarak, bu cihazların girişime karşı yeterince dirençli olup olmadığını açıklığa kavuşturmalıdırlar.

! Kablo bağlantısı, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısına geçmeden önce, lütfen ELEKTRİK BAĞLANTISI Bölümüne bakın.

Besleme kablolarına sahip cihazlar için, terminallerin düzeni veya kablo ankrajı ve terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, kablonun kablo ankrajından kayarak çıkması durumunda akım taşıyan iletkenlerin topraklama iletkeninden önce gerileceği şekilde olacaktır.

- ▷ Üretici, hatalı veya doğru olmayan montajdan kaynaklı hasarlardan sorumlu tutulamaz.
- ▷ Şebeke geriliminin, ürünün iç tarafına yerleştirilmiş anma değerleri levhasında belirtilen değerlere karşılık geldiğini kontrol edin.
- ▷ Bağlantı ayırma yöntemleri, kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablolarla entegre edilmelidir.
- ▷ Sınıf I cihazlar için, yerel güç beslemesinin yeterli topraklamayı sağladığını kontrol edin.
- ▷ Aspiratörü, uygun bir boru üzerinden egzoz borusuna bağlayın. Lütfen montaj kılavuzunda gösterilen, satın alınabilen aksesuarlara bakın (dairesel boru ise: minimum çap 120 mm). Bacanın geçtiği yol mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- ▷ Ürünü, çok kutuplu bir anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- ▷ Hava tahliyesi ile ilgili yönetmeliklere uyulması gereklidir.
- ▷ Aspiratör cihazını, yanma dumanları (kazanlar, şömineler, vb.) taşıyan egzoz kanallarına bağlamayın.
- ▷ Aspiratörün elektrikli olmayan cihazlarla (örn. gaz yakma cihazları) kullanılması durumunda, egzoz gazının geri akmasını önlemek için, odada yeterli düzeyde havalandırma garanti edilmelidir. Pişirme cihazı, elektrik haricindeki bir enerji ile

beslenen cihazlarla birlikte kullanıldığında, pişirme cihazı tarafından dumanların odaya geri çekilmesini önlemek için, odanın içindeki negatif basınç 0,04 mbar'ı geçmemelidir.

- ▷ Hava; gaz veya diğer yakıtları yakan cihazlardan çıkan dumanların atılması için kullanılan bir bacaya tahliye edilmemelidir.
- ▷ Elektrik kablosu hasar görmüş ise, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- ▷ Fişi, erişilebilir bir yerde bulunan, yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir prize takın.
- ▷ Duman tahliyesi için alınacak teknik önlemler ve güvenlik önlemleri ile ilgili olarak, yerel makamlarca sağlanan yönetmeliklere tam olarak uyulması önemlidir.

UYARI: Cihazı kurmadan önce, koruyucu filmleri çıkarın.

- ▷ Cihazı desteklemek için sadece vidaları ve küçük parçaları kullanın.

UYARI: Vidaların veya sabitleme cihazının bu talimatlara uygun olarak takılmaması, elektriksel tehlikelerle sonuçlanabilir.

- ▷ Optik cihazları (dürbün, büyüteç...) kullanarak ışığa doğrudan bakmayın.
- ▷ Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▷ Çocukların cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında olmaları gerekmektedir.
- ▷ Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili yönlendirme veya gözetim sağlanmadığı sürece, fiziksel, duyuşal veya zihinsel kabiliyeti kısıtlı kişiler veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ▷ Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olur. Isıtma elemanlarına dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır.

- ▷ Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- ▷ Filtreleri belirtilen süre sonunda temizleyin ve/veya değiştirin (Yangın tehlikesi). Bakım ve Temizlik paragrafına bakın.
- ▷ Cihaz, gaz veya diğer yakıtları yakan cihazlar ile aynı anda kullanıldığında, odada yeterli havalandırma sağlanmalıdır (sadece havayı odaya geri veren cihazlar için geçerli değildir).
- ▷ **UYARI:** Yüzeyde çatlama meydana gelmesi durumunda, elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için cihazı kapatın.
- ▷ Yüzeyde çatlak veya malzeme kalınlığında bir hasar varsa, cihazı açmayın.
- ▷ Vücudun ıslak kısımları ile cihaza temas etmeyin.
- ▷ Ürünü temizlemek için bir buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- ▷ Bıçak, çatal, kaşık veya kapak gibi metal eşyalar ısınabileceklerinden, ocanın yüzeyinin üzerine yerleştirilmemelidir.
- ▷ Kullanımdan sonra, tava dedektörüne güvenmek yerine, ocak gözünü kumanda düğmesinden kapatın.
- ▷ **UYARI:** Ocakta, katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek yapılması tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, bunun yerine cihazı kapatın ve ardından alevleri ör. bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
- ▷ **DİKKAT:** Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak denetlenmelidir.
- ▷ Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilecek şekilde tasarlanmamıştır.
- ▷ **UYARI:** Yangın tehlikesi: pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir şey saklamayın.
- ▷ Cihazın, kategori III aşırı gerilim koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan bir kontak açıklık mesafesi (3 mm) ile güç beslemesinden çıkarılmasına izin verecek şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Cihazın hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmadığından emin olun.
- ▷ Cihazın havalandırmasının üreticinin talimatlarına uygun olduğundan emin olun.

Bölme gereksinimleri

- ▷ Ocak, 600 mm veya daha fazla genişliğe sahip bir mutfak elemanının üzerinde tezgahın içine monte edilecek şekilde tasarlanmıştır.
- ▷ Yanıcı malzeme takılıyorsa, düşük gerilimli tesisat ve yangından korunma yönetmelik ve standartlarına harfiyen uyulmalıdır.
- ▷ Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.
- ▷ Mutfak elemanında ürünün elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır. Ürünün üzerindeki asılı mutfak elemanları, rahatça iş yapılabilecek bir alan bırakılarak yeterli uzaklığa monte edilmelidir.
- ▷ Minimum mesafe kurulum çizimlerinde belirtilenden az olmamak kaydıyla, ürünün arkasında tezgahın çevresinde dekoratif ahşap kenarlıklar kullanılabilir.
- ▷ Ankastre ürünle arka duvar arasındaki minimum mesafe, ankastre ürünün kurulum çiziminde gösterilmiştir (Yan panel için 150 mm, arka panel için 40 mm ve üzerindeki tüm modüller için minimum 500 mm).

- ▷ Ocak gövdesi ve tezgah arasında olası bir sıvı sızıntısının önüne geçebilmek için ocağı monte etmeden önce birlikte verilen yapışkanlı contayı tüm dış kenar boyunca dikkatli bir şekilde yerleştirin.

Doğru kullanım

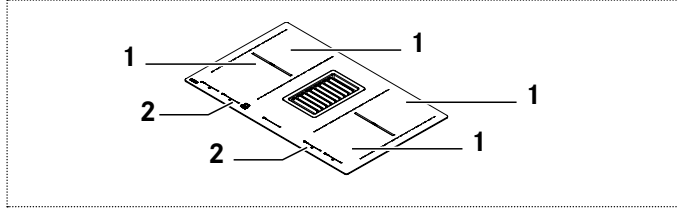
- ▷ Aspiratör cihazı, mutfak kokularını gidermek için, yalnızca evsel kullanım amacıyla tasarlanmıştır.
- ▷ Cihazı kesinlikle tasarlandığı amaçlar haricinde kullanmayın.
- ▷ Yağlı derin kızartıcılar (fritözler) kullanım sırasında sürekli olarak gözetim altında tutulmalıdır: aşırı ısınmış yağ patlayabilir.
- ▷ Ürünü harici bir saatli şalterle veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırmayın.
- ▷ Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapının arkasına yerleştirilmemelidir.
- ▷ Ürünün hasar görmesini önlemek için ürünün üstüne çıkmayın.
- ▷ Silikon enjeksiyona zarar vermektan kaçının, çerçeveye sıcak pişirme kabı koymayın.
- ▷ Yüzeyde yemek kesmeyin veya hazırlamayın, sert nesnelere yüzeyin üstüne düşürmeyin. Pişirme kaplarını yüzeyde sürüklemeyin.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- ▷ Kablo bağlantısı, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- ▷ Bu cihaz "Y" Tipi bir bağlantı parçasına sahiptir ve en az H05VV-F Tipindeki bir elektrik kablosuna ihtiyaç duyar. TEK FAZLI, İKİ FAZLI VE ÜÇ FAZLI bağlantı: iletkenlerin minimum kesiti: 2,5 mm². Elektrik kablosunun dış çapı: min. 7 mm - maks. 15 mm.
- ▷ Bağlantı kutusunun kapağı söküldüğünde, bağlantı terminalleri ortaya çıkar.
- ▷ Evsel elektrik sisteminin (gerilim, maksimum güç ve akım) özelliklerinin, cihazın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.
- ▷ Cihazı, şemada gösterildiği gibi bağlayın (şebeke gerilimine ve ülke standart referansına uygun olarak).
- ▷ Şu elektrik kablosunun kullanılmasını öneriyoruz: 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F elektrik kablosunun kullanılması durumunda, aşağıdaki talimatların takip edilmesi gereklidir: üç fazlı bağlantı için, 2 kabloyu ayırın ve gri kablolar üzerindeki mavi kılıfları çıkarın.

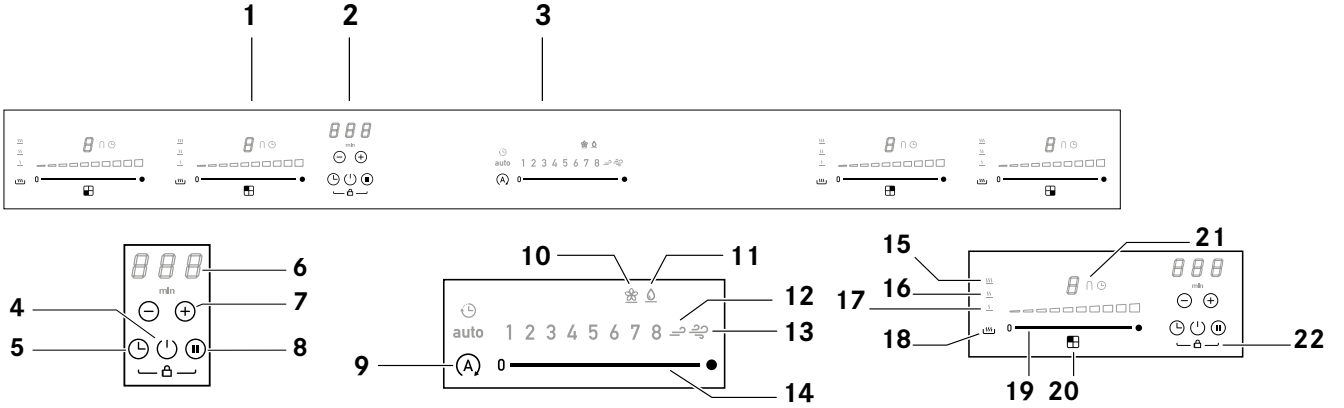
GENEL BAKIŞ

FMY 839 HI - Entegre davlumbazlı, 4 gözlü ocak



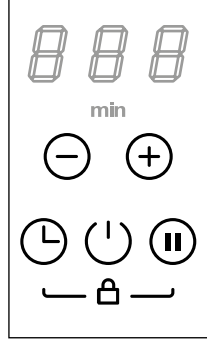
- 1 Pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli

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 kilitlemesi/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 (A) LED'i açılacaktır.

- Otomatik modu devre dışı bırakmak için seçim çubuğuna dokununuz (basın) ve aspiratör fanı manüel moda iken çalışsın.

(A) 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.

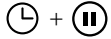


Stop&Go/Geri Çağır

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



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, (A) düğmesine basın; **auto** LED'i, davlumbazın bu modda çalıştığını göstermek üzere yanacaktır.

Davlumbaz, varsayılan olarak kanallı moddadır.



Kömür filtresinin etkinleştirilmesi

- Davlumbaz ilk kez açıldığında (L), davlumbaz üzerindeki düğmeye (A) 5 saniye basın. Bu andan itibaren, yanan simge, kömür (koku) filtresi  üzerinde ne zaman bakım yapılması gerektiğini gösterecektir.

 LED'i üzerinden gres temizleme filtresi bildirimini daima etkindir.

Aktif karbon koku filtresi doyunluğunun 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 YÖĞÜN 1 olarak ayarlanması

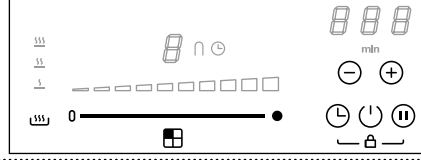
Hız, 10 dakika süreyle çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem, daha önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak geri döner.



Hızın YÖĞÜN 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.



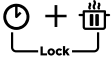
Not: 10 dakika sonra, Duraklatma işlevi devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Bu işlev, yanlışlıkla kapanma durumunda tüm ocak ayarlarının geri getirilmesine izin verir.

Etkinleştirme:

- Ocağı tekrar açın

- 6 saniye içerisinde 'e basın




Ocağın kilitlemesi/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  sembolü ile gösterilir.



Sıcaklık Yöneticisi etkinleştirilmesi. Ekranda  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 grafiğinin yanında  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  çıkar.

Pişirme kapları

Uygun pişirme kapları

Sadece tam mıknatıslanabilir tabanlı pişirme kapları indüksiyonlu ocakta kullanıma uygundur.

Mıknatis, pişirme kabının tüm tabanında her noktaya yapışır.


İndüksiyonlu pişirme için uygun pişirme kapları

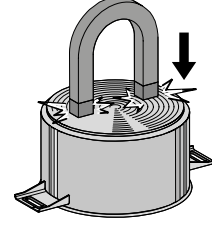
İndüksiyonlu pişirme yüzeyinde kullanılacak kaplar, manyetik özelliklere ve yeteri kadar bir taban yüzeyine sahip metalden üretilmiş kaplar olmalıdır.

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 mıknatis yaklaştırın: Mıknatisin etkileşime geçmesi halinde bu tavayı indüksiyonlu pişirme için kullanabilirsiniz. Mıknatisiniz yoksa da tavaya biraz su dökülebilir ve tavayı pişirme bölgesine yerleştirerek pişirme bölgesini çalıştırabilirsiniz. Ekranda  sembolü görüntüleniyorsa, tavanın uygun olmadığını anlayabilirsiniz.



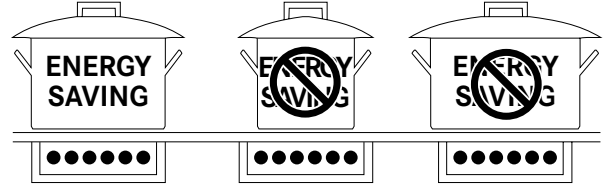
Not: Yalnızca dümdüz bir tabana sahip olan ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun olan kaplar kullanın. Yeteri kadar düz bir tabana sahip olmayan kaplar kullanmanız halinde ısıtma sisteminin verimliliği olumsuz etkilenebilir ve kapların pişirme bölgesinde tarafından algılanmamasına sebep olabilir.

Pişirme sırasında ses

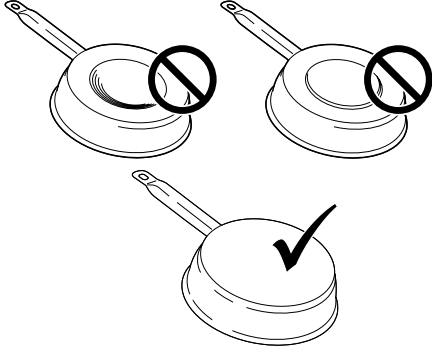
Pişirme sırasında pişirme kapları ses çıkarabilir. Bu durum herhangi bir arıza olduğu anlamına gelmez, ürünün çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez. Ortaya çıkan ses, kullanılan pişirme kabına bağlıdır. Çıkan ses çok rahatsız ediyorsa, pişirme kabını değiştirmek işe yarayabilir.

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 tavalarda 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 ısıklık sesi

Bu ses pişirme gerecinin boş olduğunda meydana gelir. Söz konusu pişirme gereğine 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 yöntemine göre değişiklik gösterir.

Yüksek ısıklık 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 (müçver), 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 dokununuz.
 - Başka bir müdahale yapılmazsa ve diğer pişirme bölgeleri de kapalıysa, ürün 10 saniye sonra kapanır.

Ocağı kapatma

- ▶ Ocağı kapatmak için  düğmesine birkaç saniye boyunca dokununuz.
 - Ekranı 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.

Köprülleme işlevi





Köprülleme 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.

Köprülleme 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.

Köprülleme işlevinin kullanımı mümkün değilse, Takviye hızını ayarlayın.

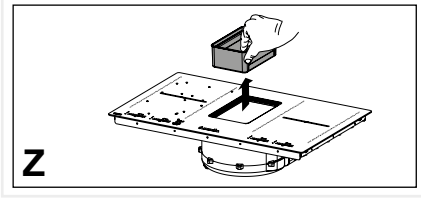
Çocuk kilidi

- ✓ 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.

Model	FMY 839 HI
Maks. Toplam Güç	7.545 kW

TEMİZLİK VE BAKIM

Aktif Kömür koku filtresi, rejenere edilebilir. Hem rejenerasyon yöntemi hem de deęiřtirme 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 bulařık makinesinde yıkanabilir. Izgaraları bulařık makinesinde yıkamayın.



Genel tavsiyeler

- ▷ Ovma süngerini, bulařık 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 yumuřak bir bez veya süngerle su ve uygun bir temizlik maddesi kullanın. Temizlik maddelerine iliřkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun. Koruyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- ▷ Tařıp kurumuř süt gibi katılařmıř kirleri ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Lütfen kazıma aletlerine iliřkin olarak üreticinin tavsiyesine uyun.
- ▷ Tařıp kurumuř marmelat gibi řekerli yiyecek kalıntılarını ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- ▷ Erimiř plastięi ocak hala ılıkken bir cam seramik ocak kazıma aletiyle çıkarın. Aksi takdirde, cam seramik yüzeyi zarar görebilir.
- ▷ Kireç tortusu lekelerini, ocak soęduktan 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 nesnelere 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 servisimize 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.

TEKNİK VERİLER

Ürün tanımlama

Tip: 4300

Model: FMY 839 HI

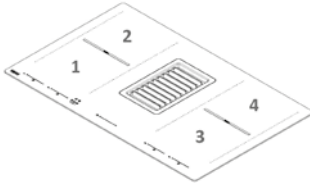
- Ürünün alt tarafında bulunan veri plakasına bakın.

- 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



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	

البيانات الفنية

◀ توفر الجهة الصانعة تحسينات المنتج بشكل مستمر. ولهذا السبب، يمكن تغيير النص والرسوم التوضيحية الواردة في هذا الدليل دون إشعار.

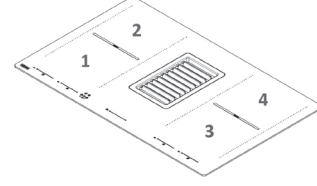
تميز المنتج
النوع: 4300

الطراز: FMY 839 HI

◀ ارجع إلى لوحة البيانات الموضوعه على الجانب السفلي من المنتج. تتوفر مزيد من المعلومات حول البيانات الفنية في: www.franke.com –

FMY 839 HI

نطاق الطهي المرن 1,2 + 1 + 2 موصولان
نطاق الطهي المرن 3,4 + 3 + 4 موصولان




المعلمة	قيمة	الأبعاد (مم)	
أبعاد العمل	-	520 × 830 (العرض × الارتفاع)	
جهد التيار الكهربائي/التردد	220-240 فلت، 50 هرتز، 220 فلت، 60 هرتز 415-380~3N~/2N فلت، 50 هرتز، 380~3N~/2N فلت، 60 هرتز		
قيم عناصر الطاقة والتسخين	نطاق الطهي 1، 2، 3، 4	2100 واط، معزز الطاقة: 3700 واط	
نطاق الطهي المرن 4 + 3, 2 + 1	3700 واط	210 460 x	
المعلمة	الرمز	قيمة	وحدة القياس
وزن الجهاز	م	19 / 26	كجم
عدد نطاقات الطهي		4	
مصدر الحرارة		الحثي	

الصيانة والإصلاح

- ◀ تأكد أن الصيانة تتم على المكونات الكهربائية من قبل الجهة الصانعة أو خدمة العملاء فقط.
 - ◀ تأكد من تغيير الكابلات التالفة فقط من قبل الجهة الصانعة أو خدمة العملاء.
 - ◀ عند الاتصال بخدمة العملاء، يرجى تقديم المعلومات التالية:
 - نوع العطل
 - موديل الجهاز (النوع/الكود)
 - الرقم التسلسلي (S.N).
- هذه المعلومات موجودة على لوحة البيانات. يتم إرفاق لوحة البيانات في الجانب السفلي.

التكهين

- ◀ يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على العبوة إلى أن هذا المنتج قد لا يعامل كالمخلفات المنزلية. وبدلاً من ذلك يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج. لمزيد من التفاصيل عن إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالجهة المحلية المختصة أو خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه الجهاز.
- ◀ يتوافق الجهاز مع المواصفة رقم EU/19/2012، فيما يتعلق بتقليل المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والتخلص من النفايات.

تنظيف الجهاز

- ◀ قم بإزالة الأطعمة المحلاة، على سبيل المثال المربي المنسكبة باستخدام مكشطة موقد خزفية زجاجية بينما ما يزال الموقد ساخناً. وإلا، فإن هذا قد يؤدي إلى تلف السطح الخزفي الزجاجي.
- ◀ قم بإزالة البلاستيك المنصهر باستخدام مكشطة موقد خزفية زجاجية بينما ما يزال الموقد ساخناً. وإلا، فإن هذا قد يؤدي إلى تلف السطح الخزفي الزجاجي.
- ◀ قم بإزالة البقع الجيرية باستخدام كمية صغيرة من محلول إذابة الجير، على سبيل المثال الخل أو عصير الليمون، عندما يبرد الموقد. ثم نظفه مجدداً باستخدام قطعة قماش مبللة.

- ◀ قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام لمنع احتراق بقايا الطعام.
- ◀ لتنظيف الأوساخ بشكل يومي، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مبتلة بالماء ومادة تنظيف مناسبة. اتبع نصيحة الجهة الصانعة فيما يتعلق بمواد التنظيف. نوصي باستخدام منتجات التنظيف الواقية.
- ◀ قم بإزالة الأوساخ ذات القشرة الصلبة، على سبيل المثال بقايا الحليب المنسكبة باستخدام مكشطة موقد خزفية زجاجية بينما ما يزال الموقد ساخناً. اتبع نصيحة الجهة الصانعة فيما يتعلق بالمكشطة.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

أكواد الخطأ

كود الخطأ	الوصف	سبب محتمل للخطأ	العلاج
ER 03 وإشارة صوتية مستمرة	تفعيل المستشعر المستمر، إيقاف TC بعد 10 ثواني	ماء أو أواني طهي موجودة على الزجاج فوق مستشعرات التحكم باللمس	قم بتنظيف سطح التحكم، وإزالة الأشياء الموجودة على المستشعرات.
ER 20	ذاكرة فلاش - خطأ بمتحكم TC	µC-تالف	استبدل TC
ER 22	عطل بتقييم الزر، يتم غلق UI (واجهة المستخدم) بعد 3.5-7.5 ثانية	دائرة قصر أو مفتوحة في نطاق زر المستشعر	استبدل TC
ER 31	بيانات التهيئة غير صحيحة أو يوجد انحراف بين المولد و TC	التهيئة الجديدة للمولد الحثي مطلوبة	تهيئة جديدة (قائمة الخدمة)
ER 36	قيمة NTC الموجودة على TC خاطئة، غلق UI (واجهة المستخدم)	دائرة قصر أو مفتوحة في NTC	استبدل TC
ER 47	خطأ في الاتصال بين TC والنظام الحثي	لا يوجد أو اتصال LIN الخاطئ! (الخادم لا يجيب على طلب النظام الرئيسي)	كابل التوصيل غير متصل بشكل صحيح أو معيوب.
U 400	إشارة صوتية مستمرة عند ارتفاع إمدادات الطاقة في المنفذ	اتصال غير صحيح بالموقد المسطح	توصيل صحيح لمصدر الإمداد بالطاقة
E/2	درجة الحرارة الزائدة خاصة بالعنصر الحثي	تحميل مفرط للموقد المسطح أو أواني الطهي تغلي وهي فارغة	دع النظام يبرد.
E/A	خطأ في لوحة الكهرباء	أضرار بالمكون	استبدل لوحة الكهرباء
E/6	خطأ في لوحة الكهرباء	لا يوجد خطأ في مصدر الطاقة على لوحة الطاقة	1. فحص الأسلاك 2. فحص لوحة الفلتر 3. استبدل لوحة الكهرباء
E/8	سرعة المروحة غير صحيحة	خطأ في المروحة اليسرى أو اليمنى	منفذ عادم الهواء مسدود، على سبيل المثال بسبب الورق استبدل المروحة المعيبة
E/9	مستشعر درجة الحرارة على الأداة الحثية مُعطل		استبدل الأداة الحثية، استبدل لوحة الكهرباء

وظيفة القنطرة

تسمح وظيفة القنطرة بتشغيل نطاق الطهي الفرديين ليتم ضبطهما معًا.

◀ اضغط على المخططات الخاصة بنطاق الطهي.

■ يظهر بالشاشة القريبة من النطاقين \cap على جانب واحد و \cap على الجانب الآخر.

إذا كانت إحدى نطاقات الطهي تعمل بالفعل عند تشغيل وظيفة القنطرة،

فسيتم استخدام مستوى طاقة ووقت تشغيل الخاص بنطاق الطهي هذا

لهذين النطاقين. إذا كان نطاق الطهي قيد التشغيل بالفعل، يتم مسح أوقات التشغيل الموجودة في شاشات مستوى الطاقة.

في حالة عدم إمكانية تشغيل وظيفة القنطرة، فقم بضبط سرعة التعزيز.

قفل أمان الأطفال

✓ الجهاز مُشغل

◀ قم بلمس II و L في وقت واحد لبضع ثوانٍ لحين صدور إشارة صوتية.

■ الشاشة مقفلة. عند إيقاف الشاشة في هذه الحالة، ستظل وظيفة الإغلاق مفعلة بمجرد إعادة تشغيل الموقد.

◀ لإلغاء تفعيل القفل الخاص بحماية الطفل، اضغط على II و L في وقت واحد لعدة ثوانٍ.

FMY 839 HI

الطراز

7,545 كيلوواط

الحد الأقصى لإجمالي القدرة

إعداد PowerPlus

جميع نطاقات الطهي مزود بالمعزز PowerPlus.

عند تشغيل PowerPlus، يعمل نطاق الطهي المُختار بطاقة عالية

إضافية لمدة 10 دقائق، يمكن استخدام PowerPlus، على سبيل

المثال، لتسخين كمية كبيرة من الماء بسرعة.

◀ قم بالتمرير لأعلى على المخطط حتى يظهر "P" في الشاشة.

◀ لإنهاء Power Plus، قم بالتمرير لأسفل على المخطط حتى تصل

إلى مستوى الطاقة المرغوب.

الميقاتي

عند ضبط الميقاتي، يتوقف نطاق الطهي بعد الوقت المحدد الذي يصل

من دقيقة واحدة حتى ساعة و 59 دقيقة.

ضبط الميقاتي

✓ تشغيل الموقد

✓ ضبط نطاق الطهي

◀ اضغط L .

■ يومض "00_" في منتصف الشاشة.

◀ قم بلمس + لزيادة مدة الميقاتي، ولمس - لتقليل الوقت.

عندما تضغط على + لأول مرة، يضيء "1" في الشاشة.

تغيير الميقاتي

✓ ضبط الميقاتي

◀ اضغط على نطاق الطهي المُفعل الخاص بالميقاتي الذي تريد تغييره.

◀ اضغط L .

◀ قم بتغيير مدة الميقاتي باستخدام + و - .

التنظيف والعناية

توصيات عامة

◀ لا تستخدم أبداً بطانات تنظيف أو صوف صلب أو حامض المورياتيك أو

غيرها من المنتجات التي يمكن أن تخدش السطح أو تترك علامة به.

◀ لا تأكل الأطعمة التي تسقط أو تتسبب على السطح عن طريق الخطأ

أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية الخاصة بالموقد.

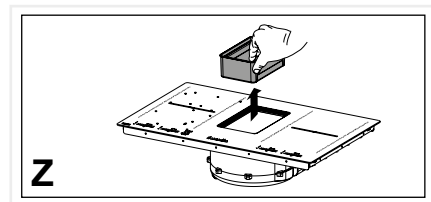
يمكن إعادة تجديد فلتر الكربون النشط. اتبع الإرشادات المتوفرة على

المجموعة نفسها لكل من طريقة التجديد ومواعيد الاستبدال.

فلتر الدهون Z. يجب تنظيف الفلاتر كل شهرين من التشغيل، أو بشكل

أكثر تكراراً لاستخدامها بشكل خاص، ويمكن غسلها في غسالة الأواني.

لا تقم بتنظيف القضبان في غسالة الصحون.



مستويات القدرة

مستوى القدرة	طريقة الطهي	تستخدم من أجل
1	الصهر، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الصهر، التسخين الخفيف	الزبد، الشوكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	انتفاخ	الرز
4	استمرار الطهي، تخفيض، الطهي البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، الأسماك
5	استمرار الطهي، تخفيض، الطهي البطيء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، الأسماك
6	استمرار الطهي، الطهي البطيء	معكرونة، حساء، لحم مطهي على نار هادئة
7	قلي خفيف	روستى (هاش براونز)، الأومليت، أطعمة مقالية بالبخار، نقانق
8	القلي، القلي العميق	اللحوم، رقائق البطاطس المقالية
9	القلي العميق	شرائح اللحم
P	تسخين سريع	ماء مغلي


مستوى درجة الحرارة


إذابة التجمد، حافظ على إعداد الطهي البطيء والاحتفاظ بالسخونة


مع وظيفة إزالة التجمد، يمكنك إذابة التجمد عن الطعام أو صهر الزبد أو الشوكولاته أو العسل بشكل خفيف. يحافظ إعداد الاحتفاظ بالسخونة على الأطعمة المطهية ساخنة عند درجة حرارة 74 م° تقريباً. يحافظ إعداد الطهي البطيء على الأطعمة المطهية ساخنة عند درجة حرارة 92 م° تقريباً. باستخدام إعداد الطهي البطيء، يمكنك الطهي في درجات حرارة منخفضة للحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة.


◀ اختر نطاق الطهي بالضغط على "0" الموجود بالقرب من مخطط نطاق الطهي.


◀ اضغط  مرة واحدة.

◀ لاختيار إعداد "الصهر" (إذابة التجمد)، اضغط  مرة أخرى.

■ يظهر .

◀ لاختيار الإعداد "الاحتفاظ بالسخونة"، اضغط  مرة أخرى.

■ يظهر .

◀ لاختيار الإعداد "الطهي البطيء"، اضغط  مرة أخرى.

■ يظهر .

إيقاف نطاق الطهي

◀ قم بلمس "0" الموجود على المخطط.

■ في حالة عدم وجود إدخال إضافي وتم إيقاف نطاقات الطهي الأخرى، فسيتم إيقاف الجهاز بعد ١٠ ثواني.

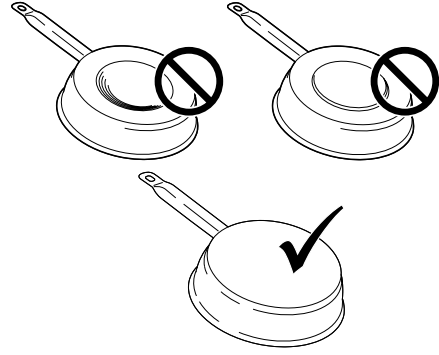
إيقاف الموقد

◀ قم بلمس (L) لعدة ثواني لإيقاف الموقد.

■ في حالة عدم وجود إدخال إضافي بالشاشة وتم إيقاف جميع نطاقات الطهي الأخرى، فسيتم إيقاف الجهاز بعد ١٠ ثواني.

مبين السخونة المتبقية

بعد إيقاف تشغيل نطاق الطهي ولكنه مازال ساخناً، تظل "H" مضاءة على اللوحة طالما هناك خطر الإصابة بحروق.



ملاحظة	قاع الوعاء	نطاق الطهي
	الحد الأقصى للقطر (موصى به)	الحد الأدنى للقطر (موصى به)
	٠٨١ مم	٠١٤٥ مم
مزود بوظيفة القنطرة	٥٤٢ مم	٠١١ مم
		٤٨١ مم × ٠٢٢ مم (أحادي)
		٠٨٣ مم × ٠٢٢ مم (مزدوج)

أصوات التشغيل الاعتيادية الخاصة بالموقد المسطح

تعتمد التقنية الحديثة على خلق مجالات كهرومغناطيسية. فهي تولد الحرارة مباشرة في الجزء السفلي من أواني الطهي. قد تتسبب الأواني والمقالي في مجموعة متنوعة من الأصوات أو الاهتزازات طبقاً لطريقة التصنيع.

يتم وصف هذه الأصوات على النحو التالي:

طنين منخفض (مثل المحول)

ينتج هذا الصوت عند الطهي عند مستوى حرارة مرتفع. يعتمد على كمية الطاقة المنقولة من الموقد المسطح إلى أواني الطهي. يتوقف الصوت أو يهدأ عند انخفاض مستوى الحرارة.

صغير هادئ

ينتج هذا الصوت عندما يكون وعاء الطهي فارغ. يتوقف بمجرد وضع الماء أو الطعام في الوعاء.

طققة

يصدر هذا الصوت من أواني الطهي المكونة من خامات مختلفة ذات طبقات متعددة. تسببها اهتزازات الأسطح حيث تتلاقى الخامات المختلفة. يصدر هذا الصوت من أواني الطهي ويمكن أن يختلف اعتماداً على كمية وطريقة تحضير الطعام.

التشغيل

تشغيل الجهاز

- احتفظ بالزر () مضغوطاً لمدة ثانية واحدة لتشغيل الجهاز.
- يوميض "0" في جميع شاشات عرض مستويات الطاقة.
- في حالة عدم وجود مدخلات أخرى، يتوقف الجهاز بعد ١٠ ثواني لأسباب تتعلق بالسلامة.

اختيار نطاق طهي

- اضغط على "0" بالقرب من شريط المخطط الخاص بنطاق الطهي واسحب لضبط مستوى الطاقة.

الجهاز الخاص بك

كيفية عمل الموامد الحثية

تعمل الموامد الحثية بشكل مختلف تمامًا عن الموامد التقليدية أو الألواح الصلبة. يعمل الملف الحثي الموجود تحت السطح الخزفي الزجاجي على خلق حقل مغناطيسي يتناوب بسرعة ويسخن مباشرة القاعدة المغناطيسية لأواني الطهي. يتم تسخين السطح الخزفي الزجاجي فقط من خلال أواني الطهي الساخنة. في حالة خلع أواني الطهي من نطاق الطهي، ينقطع التيار الكهربائي على الفور.

كاشف الأواني

تم تزويد كل نطاق طهي بكاشف للأواني. يتعرف كاشف الأواني على أواني الطهي المزودة بقاعدة مغناطيسية مناسبة للاستخدام مع الموامد الحثية. إذا تم خلع إناء الطهي أثناء التشغيل أو تم استخدام أواني طهي غير مناسبة، تومض الشاشة القريبة من المخطط مع **U**. في حالة عدم وجود أواني طهي موضوعة في نطاق الطهي خلال وقت تشغيل كاشف الوعاء الأواني لمدة 10 ثوانٍ: - يتم إيقاف تشغيل نطاق الطهي تلقائيًا بعد حوالي ١٠ ثواني. - يظهر في شاشة كل نطاق **U**.

أواني الطهي

أواني الطهي المناسبة

تعد أواني الطهي المزودة بقاعدة مغناطيسية بالكامل فقط مناسبة للطهي على الموقد الحثي. يلتصق المغناطيس بكل نقطة على كامل قاعدة إناء الطهي.

أواني طهي مناسبة للاستخدام في الطهي الحثي

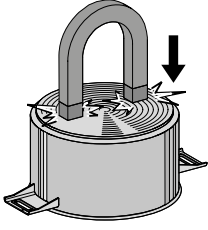
يجب أن تكون أواني الطهي المستخدمة على سطح الطهي الحثي مصنوعة من المعدن، ومزودة بخصائص مغناطيسية وقاعدة كبيرة بما فيه الكفاية.

أواني الطهي المناسبة:

- ✓ أواني طهي معدنية مطلية بالمينا مزودة بقواعد سميكة.
- ✓ أواني طهي مصنوعة من حديد الزهر ومزودة بقاعدة مطلية بالمينا.
- ✓ أواني طهي من الاستانلس ستيل متعدد الطبقات، الاستانلس ستيل فريتي والألمنيوم ومزودة بقاعدة خاصة.

أواني طهي غير مناسبة:

- ✓ أواني طهي مصنوعة من النحاس، الاستانلس ستيل، الألمنيوم، الزجاج المقاوم للنار، الخشب، الخزف والتراكوتا.
- ◀ لمعرفة ما إذا كان الإناء مناسباً، أحضر مغناطيساً بالقرب من القاع: إذا انجذب، فإن الإناء مناسب للطهي الحثي. في حالة عدم وجود مغناطيس، يمكنك وضع كمية صغيرة من الماء في الإناء، ثم قم بوضعه في نطاق الطهي وقم بتشغيل نطاق الطهي. إذا ظهر الرمز **U** على الشاشة، فهذا يعني أن الإناء غير مناسب.



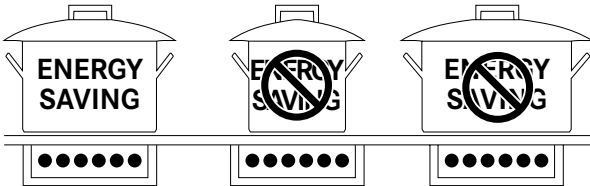
ملاحظة: استخدم أواني طهي ذات قاع مسطح تماماً ومناسب لنطاقات الطهي الحثي. استخدام أواني الطهي ذات القاع غير المستوي، قد يُعرض كفاءة نظام التسخين للخطر ويمنع اكتشاف أواني الطهي في نطاق الطهي.

صوت أثناء الطهي

قد يصدر صوت أثناء الطهي من أواني الطهي. هذا لا يشير إلى وجود أي خلل، ولا يؤثر على أداء الجهاز بأي حال من الأحوال. الصوت الصادر يعتمد على إناء الطهي المستخدم. إذا تسبب الصوت في اضطراب كبير، يمكن أن يساهم تغيير إناء الطهي في اختفائه.

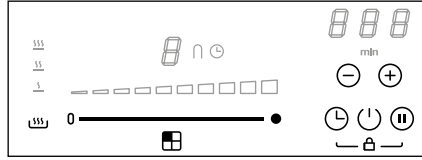
نصيحة بشأن توفير الطاقة

◀ يجب أن يتوافق قطر قاعدة الإناء مع قطر نطاق الطهي.



- ◀ عند شراء إناء، تحقق من توافق القطر المُشار إليه مع القاعدة أو الجزء العلوي للإناء، لأن الجزء العلوي يكون دائماً أكبر من القاعدة.
- ◀ عند تحضير أطباق تستغرق أوقات طهي طويلة، يمكن توفير الوقت والطاقة باستخدام حلة الضغط، التي تجعل من الممكن أيضاً الحفاظ على الفيتامينات في الطعام.
- ◀ تأكد أن حلة الضغط تحتوي على ما يكفي من السوائل، في حالة عدم وجود ما يكفي من السوائل وتم التسخين، فقد يتسبب ذلك في تلف كل من حلة الضغط ونطاق الطهي.
- ◀ إذا أمكن ذلك، قم دائماً بتغطية الأواني بغطاء مناسب.
- ◀ اختر إناء مناسب لكمية الطعام الذي سيتم طهيهِ. يؤدي استخدام إناء كبيرة نصفه فارغ إلى إهدار الطاقة.

عناصر الشاشة والأزرار لعناصر التحكم في لوحة الطهي



تشغيل/إيقاف الموقد/الشفاط



اضغط على زر التشغيل. اضغط مجددا لإيقاف التشغيل.

حدد نطاق الطهي لضبط ميعاتي مستقل.

إنه عد تنازلي، يمكن ضبطه لكل نطاق طهي، حتى في وقت واحد.

في نهاية الفترة المحددة، ستغلق نطاقات الطهي أوتوماتيكيا وسيتم الإبلاغ عن طريق إشارة صوتية.

تفعيل/تنظيم ميعاتي الموقد:

- اضغط لأكثر من مرة على الزر (L) لاختيار نطاق الطهي الذي تريد تفعيله.



سيتم إضاءة الأيقونة المعنية في نطاق الطهي.

عند اختيار نطاق الطهي المعني، قم بتنظيم مدة الميعاتي:

- اضغط على (+) لزيادة وقت إيقاف التشغيل الأوتوماتيكي.

- اضغط على (-) لخفض وقت إيقاف التشغيل الأوتوماتيكي.

ضبط الوقت (زائد/ناقص)



الإيقاف والتشغيل/الاستدعاء

تسمح هذه الوظيفة بتعليق/إعادة تشغيل أي وظيفة مفعلة على الموقد، وبذلك تصل قدرة الطهي إلى الصفر.

- اضغط للتفعيل، واضغط مرة أخرى واسحب شريط التمرير المبين تماما من اليسار إلى اليمين لإلغاء التفعيل.

ملاحظة: بعد 10 دقائق، إذا لم يتم إيقاف تفعيل وظيفة الإيقاف المؤقت، سيتم إيقاف تشغيل الموقد أوتوماتيكيا.



هذه الوظيفة تسمح باستعادة جميع إعدادات الموقد، في حالة الإيقاف العرضي.

التفعيل:

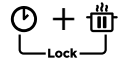
- أعد تشغيل الموقد مرة أخرى.

- اضغط على (II) في خلال ست ثواني.

قفل/فتح الموقد

يسمح لك بحظر إعدادات الموقد لمنع التلاعب غير المقصود، وترك الوظائف التي تم تحديدها بالفعل مفعلة. كرر هذه

العملية لإيقاف التفعيل.



مؤشر وضع نطاق الطهي

يمكن لنطاقات الطهي العمل معًا، مما يؤدي إلى خلق نطاق واحد بنفس مستوى القدرة. نطاقات الطهي الخاصة بالجهة

الأمامية والثانوية. لتفعيل وظيفة القنطرة: قم بلمس الشريطين في وقت واحد وسيضيء الرمز (P). مع شريط التحديد



الخاص بالنطاق الرئيسي، يمكن تحديد مستوى الطاقة. لإلغاء تفعيل وظيفة القنطرة، ببساطة قم بتكرار نفس خطوات عملية

التفعيل.

اختيار نطاق الطهي

زيادة/خفض مستوى القدرة

خاصية القدرة التكميلية التي تظل مفعلة لمدة 10 دقائق، وبعدها تعود درجة الحرارة إلى القيمة المحددة مسبقًا.

- قم باللمس وبالتمرير بطول شريط التحديد وقم بتفعيل معزز القدرة.

يظهر مستوى معزز القدرة على شاشة النطاق المُختار بالرمز P.

تفعيل متحكم درجة الحرارة. يظهر في الشاشة (U).



الطهي/الحفاظ على السخونة عند درجة حرارة عند 42 م°



الطهي/الحفاظ على السخونة عند درجة حرارة عند 74 م°



الطهي/الحفاظ على السخونة عند درجة حرارة عند 92 م°



نطاق قنطرة بين نطاقي الطهي المُفعلين



معزز القدرة مفعّل



عناصر الشاشة وأزرار للوحة تحكم مروحة الشفاط



اختيار مروحة الشفاط
زيادة/تقليل سرعة الشفط (القدرة)



تفعيل/إلغاء تفعيل الوظيفة الأوتوماتيكية (عن طريق تفعيل الوضع الأوتوماتيكي الافتراضي).
عند لمس شريط التحديد الخاص بشفاط الموقد (مضغوط)، يتم إلغاء تفعيل الوضع الأوتوماتيكي ويعمل مع مروحة الشفاط في الوضع اليدوي.
لإعادة تفعيل الوضع الأوتوماتيكي، اضغط على الزر (A) وستضئ اللمبة **auto led** للإشارة إلى عمل الشفاط في هذا الوضع.

بشكل افتراضي، يكون الشفاط في الوضع الأنبوبي.
تفعيل فلتر الكربون النشط

– اضغط لمدة 5 ثوانٍ على الزر (A) في المرة الأولى التي يتم تشغيلها (1).
منذ ذلك الوقت، ستظهر أيقونة مضاءة عندما يصبح ضروريا إجراء عملية صيانة لفلتر الكربون (2).
يتم تمكين إشعار فلتر تنظيف الدهون عبر لمبة **led** دائما.

(A)

إعادة ضبط تشبع فلتر الكربون النشط
بعد إجراء صيانة على الفلاتر:

– اضغط واستمر في الضغط لمدة 5 ثواني على الزر (–)
سيتم إيقاف لمبة الدهون **led**، وسيبدأ العد التنازلي للمؤشر مرة أخرى.
– اضغط واستمر في الضغط لمدة 5 ثواني على الزر (+)
سيتم إيقاف لمبة الروائح المستحبة **led**، وسيبدأ العد التنازلي للمؤشر مرة أخرى.

اضبط السرعة المكثفة 1

تم ضبط هذه السرعة لمدة 10 دقائق. في نهاية هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكيا إلى السرعة التي تم ضبطها من قبل.

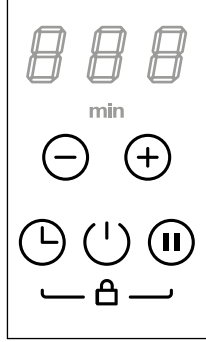
=

اضبط السرعة المكثفة 2

تم ضبط هذه السرعة لمدة 5 دقائق. في نهاية هذا الوقت، يعود النظام أوتوماتيكيا إلى السرعة التي تم ضبطها من قبل.

=

عناصر الشاشة وأزرار التشغيل/الإيقاف للوحة التحكم الخاصة بالموقد



تشغيل/إيقاف الموقد/الشفاط

– اضغط على زر التشغيل. اضغط مجددا لإيقاف التشغيل.

- ① عند تشغيل الموقد/الشفاط بشكل افتراضي يصبح الشفاط في الوضع الأوتوماتيكي ويتم تشغيل لمبة led (A).
– قم بلمس (ضغط) شريط التحديد لإلغاء تفعيل الوضع الأوتوماتيكي وتشغيل الشفاط في الوضع اليدوي. سيتم إيقاف تشغيل اللبة led (A).

تفعيل الميقاتي

- اضغط واستمر في الضغط لمدة ٥ ثوانٍ على الزر، سيتم وضع الشفاط في وضع تأخير بدء التشغيل مع ضبط مسبق لمدة ١٥ دقيقة.
يضى مؤشر تأخير بدء التشغيل الموجود على الشفاط ويشير إلى تفعيل (L).
– اضغط على الزر مرة أخرى واحتفظ به مضغوطة لمدة ٥ ثوانٍ مرة أخرى لإلغاء تفعيل تأخير بدء التشغيل. عند انتهاء الميقاتي من العد التنازلي، تصدر إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، وتتوقف بمجرد الضغط على زر التشغيل/الإيقاف)، أثناء إيقاف الشاشة (L).
العد التنازلي غير مرئي، والملاحظات البصرية هي اللبة led (L).

الإيقاف والتشغيل/الاستدعاء

تقديم/تأخير ميقاتي نطاق الطهي

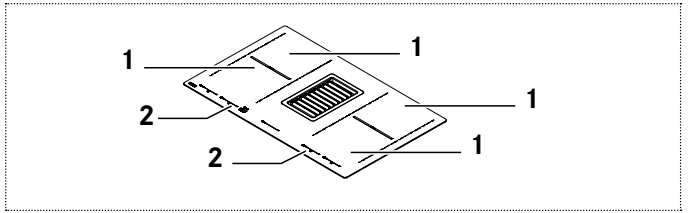
- اضغط واستمر في الضغط لإعادة ضبط فلتر الدهون
– اضغط واستمر في الضغط لإعادة ضبط فلتر الكربون النشط

مفتاح الغلق المحكم: قم بلمس في وقت واحد لبضع ثوانٍ لحين (L) + (II)

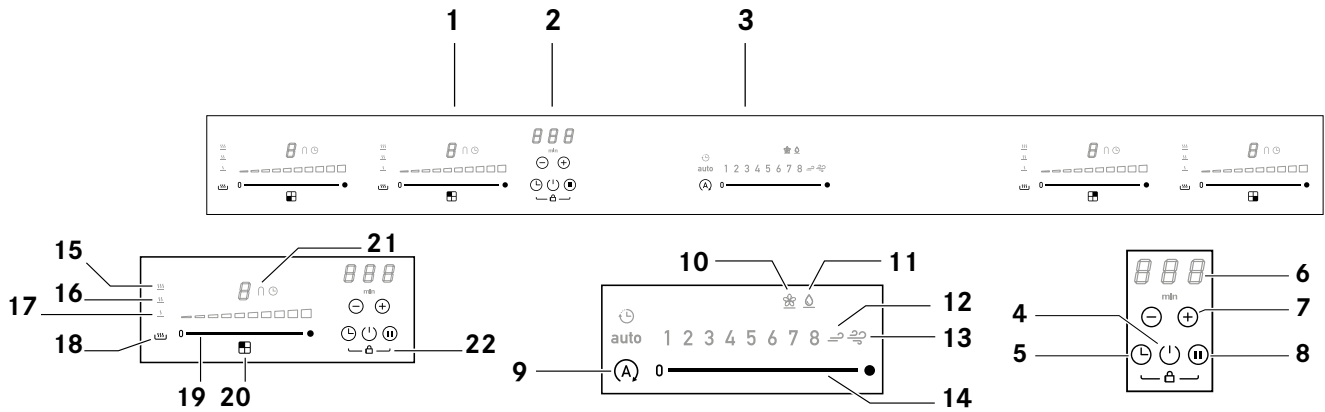
نظرة عامة

FMY 839 HI – موقد ذو 4 نطاقات مزود بشفاط مدمج

- 1 نطاق الطهي
2 لوحة التحكم



عناصر الأزرار والشاشة



- 12 السرعة المكثفة ١
13 السرعة المكثفة ٢
14 اختيار مروحة الشفاط
15 الطهي/الحفاظ على السخونة عند درجة حرارة ٩٢ م°
16 الطهي/الحفاظ على السخونة عند درجة حرارة ٧٤ م°
17 الطهي/الحفاظ على السخونة عند درجة حرارة ٤٢ م°
18 متحكم درجة الحرارة
19 اختيار نطاق الطهي/مستوى القدرة
20 وضع نطاق الطهي
21 نطاقات الطهي الخاصة بوظيفة القنطرة
22 قم بقفل/فتح الموقد

- 1 متحكمات لوحة الطهي
2 تشغيل/إيقاف لوحة تحكم الموقد/الشفاط
3 لوحة تحكم مروحة الشفاط
4 تشغيل/إيقاف الموقد/الشفاط
5 تفعيل الميقاتي
6 بيان الميقاتي
7 زيادة/خفض الميقاتي
8 الإيقاف والتشغيل/الاستدعاء
9 الوضع الأوتوماتيكي
10 فلتر الكربون
11 إشعار فلتر تنظيف الدهون

- ◁ يجب مراقبة مقلاة الدهون العميقة باستمرار أثناء الاستخدام: الزيت المغلي يمكن أن ينفجر.
- ◁ لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح زمني خارجي أو عبر نظام تحكم عن بعد منفصل.
- ◁ لا ينبغي تركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- ◁ لتجنب تلف بالجهاز لا تتسلق على الجهاز.
- ◁ لتجنب تلف حشو السيليكون، لا تضع أدوات الطهي الساخنة على الإطار.
- ◁ لا تقطع أو تعد الطعام على السطح أو تسقط الأغراض الصلبة عليه. لا تسحب أدوات الطهي على السطح.

التوصيل الكهربائي

- ◁ يجب توصيل الأسلاك بواسطة فني متخصص.
- ◁ يحتوي هذا الجهاز على ملحق من النوع "Y" يتطلب على الأقل سلك إمداد بالكهرباء من النوع H٠٥٧٧-F. توصيل أحادي وثلاثي وثنائي وثلاثي المرحلة: الحد الأدنى لمقطع الموصلات: ٢,٥ مم². القطر الخارجي للسلك الكهربائي: الحد الأدنى ٧ مم - الحد الأقصى ١٥ مم
- ◁ يتم إظهار أطراف التوصيل عند خلع غطاء صندوق التوصيل.
- ◁ تأكد من أن خصائص النظام الكهربائي في المنزل (الجهد، الحد الأقصى للكهرباء والتيار) متوافقة مع خصائص الجهاز.
- ◁ قم بتوصيل الجهاز كما هو موضح في المخطط (وفقاً لجهد الشبكة الكهربائية وللمرجع القياسي للبلد).
- ◁ نقترح استخدام سلك تيار كهربائي ٥ x ٢,٥ مم² F-H٠٥٧٢٧٢. في حالة استخدام سلك تيار كهربائي ٥ x ٢,٥ مم² F-H٠٥٧٢٧٢، يجب اتباع التعليمات التالية: لتوصيل ثلاثي المراحل، قم بفصل السلكين وخلع الأغلفة الزرقاء الموجودة على الأسلاك الرمادية.

- ◀ **تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضا مراقبة عمليات الطهي قصيرة المدة بصفة مستمرة.
- ◀ الجهاز مصمم لكي يتم تشغيله بواسطة موقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.
- ◀ **تحذير:** خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- ◀ تأكد من تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصله عن مصدر الطاقة، مع مسافة فتحة توصيل (3 مم) تضمن الانفصال الكامل في ظروف الفلطية الزائدة من الفئة III.
- ◀ تأكد من عدم تعرض الجهاز للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- ◀ تأكد من أن تهوية الجهاز تتوافق مع تعليمات الجهة الصانعة.

متطلبات الخزانة

- ◀ من المفترض دمج موقد الطهي داخل سطح العمل فوق خزانة المطبخ بعرض 600 مم أو أكثر.
- ◀ في حالة التركيب في خامات قابلة للاشتعال، فيجب الالتزام بشكل قاطع بالإرشادات والمعايير الخاصة بتركيبات الجهد المنخفض وللحماية من خطر الحريق.
- ◀ بالنسبة للوحدات المجهزة، يجب تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والخشب الرقائقي) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 100 م°): يمكن للخامات غير المناسبة والمواد اللاصقة أن تؤدي إلى انحراف الواح أو فصلها.
- ◀ يجب أن توفر خزانة المطبخ مساحة كافية للوصلات الكهربائية الخاصة بالجهاز. يجب تثبيت خزانات المطبخ المعلقة فوق الجهاز على مسافة توفر مساحة كافية لطريقة عمل ملائمة.
- ◀ يُسمح باستخدام الجوانب الخشبية الصلبة التي توجد بها عناصر ديكورية الموجودة حول سطح العمل خلف الجهاز، وفي هذه الحالة يتم الحفاظ على الحد الأدنى للمسافة كما هو موضح في الرسوم التوضيحية الخاص بالتركيب.
- ◀ يشار إلى الحد الأدنى للمسافة بين الأجهزة المدمجة والجدار الخلفي الموجود في الرسم التوضيحي الخاص بتركيب الجهاز المدمج (150 مم للجدار الجانبي، 40 مم في الخلف، الحد الأدنى 500 مم لأي خزانة فوقها).
- ◀ لمنع تسرب السائل من بين حافة الموقد والسطح، ضع مانع تسرب لاصق بطول الحافة الخارجية للموقد قبل التجميع.

الاستخدام الصحيح






- ◀ تم تصميم الشفاط للاستخدام المنزلي فقط لإزالة روائح المطبخ.
- ◀ لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير الأغراض المخصص لها.

- ◀ **تحذير:** عدم تركيب البراغي أو تثبيت الجهاز وفقا لهذه التعليمات قد يتسبب في مخاطر كهربائية.
- ◀ لا تنظر مباشرة إلى الضوء من خلال الأجهزة البصرية (مناظير، نظارات مكبرة...).
- ◀ وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- ◀ يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
- ◀ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من جانب الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ما لم يخضعوا للإشراف أو التوجيه المتعلق باستخدام الجهاز من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ◀ يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءا من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم الأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعبت الأطفال بهذا الجهاز.

- ◀ **تحذير:** يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام.

- ◀ يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.
- ◀ قم بتنظيف و/أو استبدال الفلاتر بعد الفترة الزمنية المحددة (خطر الحريق). انظر فقرة العناية والتنظيف.
- ◀ ينبغي تهوية الغرفة بشكل كافي عند استخدام الجهاز في نفس الوقت الذي تستخدم فيه أجهزة حرق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى (لا تنطبق على الأجهزة التي تقوم بتفريغ الهواء في الغرفة فقط).
- ◀ **تحذير:** إذا كان السطح متشققا، أطفئ الجهاز لتجنب الصعق الكهربائي.
- ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة تشقق السطح أو في حالة وجود أضرار بسمك الخامة.
- ◀ لا تلمس الجهاز في وجود أجزاء مبتلة من جسدك.
- ◀ لتنظيف المنتج، لا تستخدم منظف بخاري.
- ◀ لا يجوز وضع أية أشياء معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.
- ◀ بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني.
- ◀ **تحذير:** ترك أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت أثناء طهيها على الموقد دون مراقبة يمكن أن تمثل خطورة وتتسبب في نشوب حريق. لا تحاول أبدا إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

حول هذا الدليل

الرمز	المعنى
	رمز التحذير. التحذير من خطر التعرض للإصابات.
	إجراءات السلامة وملاحظات تحذيرية لتجنب التعرض لإصابة أو ضرر.
	خطوة العمل. يتم تحديد العمل الذي يجب القيام به.
	النتيجة. نتيجة واحدة أو أكثر من خطوات العمل.
	الشرط المسبق الذي يجب استيفائه قبل تنفيذ الإجراء التالي.

يسري دليل الاستخدام هذا على العديد من طرازات الجهاز. وبالتالي قد يكون بعض الخصائص والوظائف الموضحة غير متاحة في الموديل المحدد الخاص بك.

- ◀ اقرأ دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز.
- ◀ احتفظ بدليل الاستخدام.
- ◀ استخدم الجهاز الموضح في دليل الاستخدام هذا فقط وفقاً للاستخدام المعني.

معلومات السلامة

- ◀ قم بتوصيل الشفاط بمدخنة العادم عبر أنبوب ملائم. يرجى الرجوع إلى الكماليات المتاحة للشراء المعروضة في دليل التركيب (إذا كان أنبوب دائري: الحد الأدنى للقطر ١٢٠ مم). يجب أن يكون مسار المدخنة قصيراً قدر الإمكان.
- ◀ قم بتوصيل المنتج بشبكة الطاقة باستخدام مفتاح أحادي القطب.
- ◀ يجب تنفيذ التشريعات المتعلقة بتصريف الهواء.
- ◀ لا تقم بتوصيل الشفاط بأنابيب العادم التي تحمل أبخرة احتراق (غلايات، مواقد، ما إلى ذلك).
- ◀ إذا تم استخدام الشفاط مع الأجهزة غير الكهربائية (مثل الأجهزة الغازية)، يجب ضمان وجود درجة كافية من التهوية في الغرفة لمنع التدفق العكسي لغاز العادم. عند استخدام الموقد مع الأجهزة الموردة التي تعمل بالطاقة غير الكهربائية، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة ٠،٠٤ ميللي بار لمنع الأبخرة من العودة مرة أخرى للغرفة عبر الموقد.
- ◀ يجب عدم تفريغ الهواء في مدخنة تستخدم لطرد الدخان من أجهزة حرق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى.
- ◀ في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من الجهة الصانعة أو وكيل الخدمة الخاص به أو شخص مؤهل بنفس الدرجة لتجنب المخاطر.
- ◀ قم بتوصيل القابس بمقبس يتوافق مع الأنظمة الحالية، ويقع في مكان يمكن الوصول إليه.
- ◀ بالنسبة للتدابير التقنية وتدابير السلامة التي سيتم اتخاذها لتصريف الأدخنة، فمن المهم اتباع اللوائح التي توفرها السلطات المحلية بحرص.
- ⚠ **تحذير:** قبل تركيب الجهاز، قم بإزالة الطبقات الواقية.
- ◀ استخدم البراغي والأجزاء الصغيرة فقط لدعم الجهاز.

ⓘ لسلامتك ولتشغيل الجهاز بشكل صحيح، اقرأ هذا الدليل بعناية قبل التركيب والاستخدام. احتفظ بهذا التعليمات دائماً مع الجهاز حتى إذا قمت بنقله أو بيعه. يجب أن يكون المستخدمون على دراية تامة بخصائص التشغيل والسلامة الخاصة بالجهاز.

تفي الأنظمة الحثية لهذه المواقد بمتطلبات مواصفة التوافق الكهرومغناطيسي EMC بالإضافة إلى توجيه EMF ويجب ألا تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. يجب على مستخدمي أجهزة ضبط نبضات القلب أو مستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة الأخرى التحدث مع الأطباء الخاصة بهم أو مع الجهة الصانعة للأجهزة الطبية المزروعة للتأكد من مقاومة هذه الأجهزة للتداخل بما فيه الكفاية.

⚠ يجب توصيل الأسلاك بواسطة فني متخصص. قبل البدء بالتوصيل الكهربائي، يرجى الرجوع إلى فصل التوصيل الكهربائي.

بالنسبة للأجهزة المزودة بأسلاك الإمداد، يجب أن يكون ترتيب الأطراف أو طول الموصلات بين مثبت السلك والأطراف مشدوداً مثل هذه الموصلات التي يسري فيها جهد كهربائي، قبل تأريض الموصل في حالة انزلاق السلك من مثبت السلك.

◀ الجهة الصانعة غير مسؤولة عن أي أضرار تنتج عن التركيب غير الصحيح أو غير السليم.

◀ تأكد من أن الجهد الكهربائي الرئيسي يتوافق مع ما هو موضح على لوحة البيانات المثبتة داخل المنتج.

◀ يجب دمج وسائل الفصل الموجودة في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.

◀ بالنسبة للأجهزة من الفئة I، تأكد من أن الإمداد بالكهرباء المحلي يضمن تأريض مناسب.

فهرس المحتويات

116	حول هذا الدليل
116	معلومات السلامة
117	متطلبات الخزانة
117	الاستخدام الصحيح
118	التوصيل الكهربائي
119	نظرة عامة
123	الجهاز الخاص بك
123	كيفية عمل الموامد الحثية
123	كاشف الأواني
123	أواني الطهي
123	نصيحة بشأن توفير الطاقة
124	التشغيل
124	تشغيل الجهاز
124	اختيار نطاق طهي
125	مستويات القدرة
125	إيقاف نطاق الطهي
125	إيقاف الموقد
125	مبين السخونة المتبقية
125	إذابة التجمد، حافظ على إعداد الطهي البطيء والاحتفاظ بالسخونة
126	إعداد PowerPlus
126	الميكاتي
126	وظيفة القنطرة
126	قفل أمان الأطفال
126	التنظيف والعناية
126	توصيات عامة
127	تنظيف الجهاز
127	استكشاف الأعطال وإصلاحها
127	أكواد الخطأ
128	الصيانة والإصلاح
128	التكهن
129	البيانات الفنية

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 Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

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

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

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

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

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 Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

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