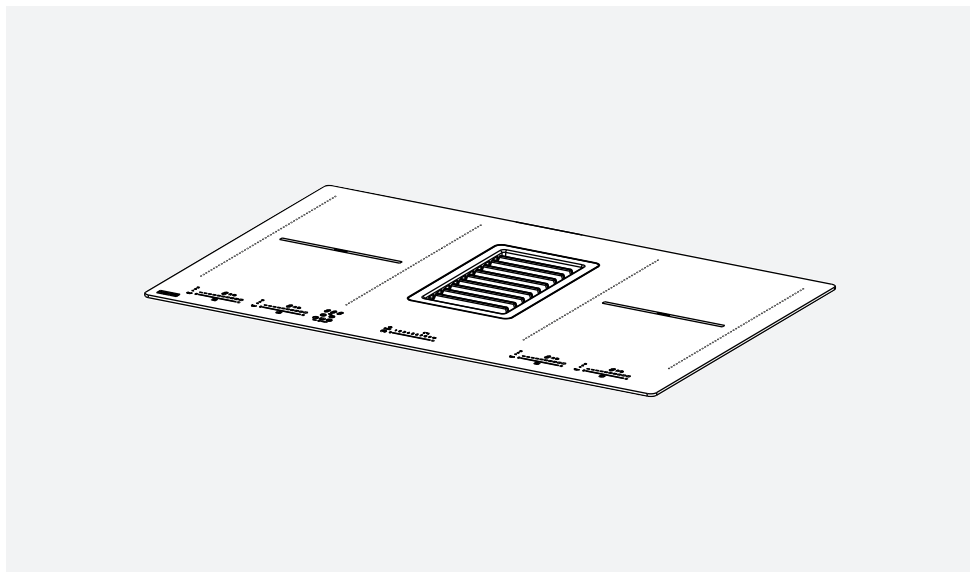


# MYTHOS



## FMY 839 HI 2.0

PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
UK	Посібник користувача
RU	Руководство польоват
AR	بالحث دليل المستخدم
TR	Kullanım kılavuzu

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**



## SPIS TREŚCI






---

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

## INFORMACJE DOTYCZĄCE INSTRUKCJI

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

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


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

## INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ⓘ Ze względu na własne bezpieczeństwo oraz w celu zagwarantowania prawidłowej obsługi, przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania należy zapoznać się z treścią obsługi produktu. Niniejsza instrukcja powinna zawsze być dołączona do urządzenia, również w przypadku przeprowadzki lub odsprzedaży. Użytkownicy powinni zostać dokładnie zapoznani z

zasadami działania oraz bezpiecznej obsługi urządzenia. Systemy indukcyjne płyt grzewczych spełniają wymogi norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać pracy innych urządzeń elektronicznych. Osoby ze wszczepionym rozrusznikiem serca oraz innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem prowadzącym lub

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

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

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

▷ Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe

na skutek nieprawidłowej lub nieodpowiedniej instalacji.

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

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

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

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

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

- ▷ Nie należy bezpośrednio patrzeć na światło przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające...).
- ▷ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bieżącą nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- ▷ Nie należy dopuszczać do tego, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- ▷ Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane

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

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

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

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

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

- ▷ Filtry należy regularnie czyścić i/lub wymieniać (niebezpieczeństwo pożaru). Patrz: rozdział zatytułowany Czyszczenie i konserwacja.
- ▷ Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).
- ▷ **UWAGA:** Jeśli powierzchnia została uszkodzona, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.
- ▷ Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest zarysowana lub widoczne

są uszkodzenia na całej grubości materiału.

- ▷ Urządzenia nie należy dotykać mokrymi częściami ciała.
- ▷ Produktu nie należy czyścić urządzeniami na parę.
- ▷ Na płycie grzewczej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- ▷ Po zakończeniu pracy, odpowiednim przyciskiem wyłączyć element płyty grzewczej i nie polegać na czujniku naczyń.
- ▷ **UWAGA:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej, przy użyciu tłuszczu i oleju, może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY płomienia nie należy gasić wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płonienie zdusić na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- ▷ **UWAGA:** Proces gotowania należy nadzorować.



Krótkie procesy gotowania wymagają stałego nadzoru.

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

## Wymogi dla mebli

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

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

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

do instalacji należy przykleić samoprzylepną uszczelkę dostarczoną wraz z urządzeniem wzdłuż zewnętrznego boku płyty kuchennej.

### **Prawidłowa obsługa**

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

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

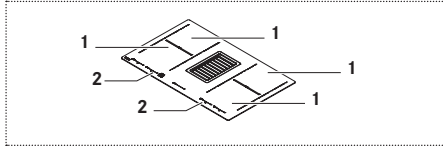
## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

---

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

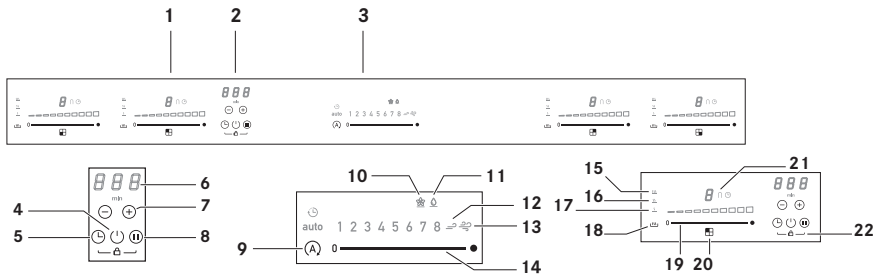
# OPIS

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



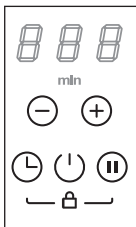
- 1 Pole grzejne
- 2 Panel sterowania

### Przyciski i elementy wyświetlacza



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

- 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 (L) zgaśnie.

Odliczanie nie jest widoczne; wizualną informację zwrotną zapewnia dioda (L).



### 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



### 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 INTENSYWNĄ 1

(P)

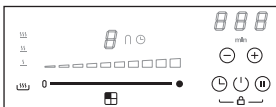
Ta prędkość jest zaprogramowana na 10 minut. Po upływie tego czasu system automatycznie powraca do wcześniej ustawionej prędkości.

### Ustawić prędkość INTENSYWNĄ 2

(R)

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 (L), aby wybrać strefę gotowania, która ma być aktywowana.

Odkońca 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 paazy 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 (II) 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 (P).

Paskiem wyboru strefy głównej można wybrać poziom mocy.

Aby wyłączyć tę funkcję połączenia stref gotowania, należy po prostu powtórzyć tę samą procedurę aktywacji

### Wybór strefy gotowania

#### Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy

• Dodatkowa funkcja zasilania, która pozostaje aktywna przez 10 minut, po czym temperatura powraca do wcześniej ustawionej wartości.

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

Poziom wzmocnienia mocy jest pokazany na wyświetlaczu wybranej strefy za pomocą symbolu (P).



**Aktywacja menedżera temperatury.** Na wyświetlaczu pojawi się (L).



**Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 42 °C**



**Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 74 °C**



**Gotowanie / Zachowanie nagrzania w temperaturze 92 °C**



**Uruchomiona strefa połączenia dwóch stref gotowania**



**Uruchomione wzmocnienie mocy**


## TWOJE URZĄDZENIE

### Jak działają indukcyjne płyty grzewcze


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

### Czujnik wykrywający obecność naczynia

Każde pole grzejne wyposażone jest w czujnik wykrywający obecność naczynia. Czujnik ten rozpoznaje naczynia o dnie ulegającym namagnesowaniu, odpowiednie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

Jeżeli naczynie zostanie usunięte z pola grzejnego lub jeśli zostanie umieszczone na nim nieodpowiednie naczynie, na wyświetlaczu obok paska regulacyjnego pojawi się migający symbol .

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

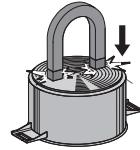
Naczynia używane na powierzchni indukcyjnych płyt grzewczych muszą być wykonane z metalu o własnościach magnetycznych i muszą mieć odpowiednio duże dno.

#### Odpowiednie naczynia:

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

#### Nieodpowiednie naczynia:

- ✓ Naczynia miedziane, ze stali nierdzewnej, aluminiowe, ze szkła żaroodpornego, drewniane, ceramiczne i z terakoty.
- ▶ Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy zbliżyć magnes do dna – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli nie można użyć magnesu, można wlać niewielką ilość wody do naczynia, umieścić je na polu grzejnym i włączyć to pole. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.



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

#### Odgłosy podczas gotowania

Podczas gotowania naczynia mogą wydawać odgłosy. Nie jest to oznaką nieprawidłowego działania, ani w żaden sposób nie wpływa na funkcjonowanie urządzenia.

Odgłosy zależą od rodzaju użytego naczynia. Jeżeli wydawane odgłosy są nazbyt dokuczliwe, zaleca się użycie innego naczynia.

#### Porady dotyczące oszczędzania energii

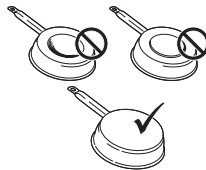
- ▶ Średnica dna naczynia musi odpowiadać średnicy pola grzejnego.



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



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



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

#### Normalne odgłosy pochodzące z płyty grzewczej

Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pól magnetycznych. Mogą one generować ciepło bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i naczynia mogą powodować różne odgłosy lub wibracje, w zależności od sposobu w jaki zostały wyprodukowane.

Takie odgłosy opisywane są w następujący sposób:

#### Niskie brzęczenie (jak transformator)

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

#### Cichy gwizd

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

#### Trzeszczenie

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

#### Głośnie 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), redukovanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Wolne gotowanie (kontynuacja), redukovanie, 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
<u>S</u>	Rozpuszczanie	Rozpuszczanie masła, czekolady lub miodu w temperaturze ok. 42°C
<u>SS</u>	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie sosów i potraw w temperaturze gotowej do podania – ok. 74°C
<u>SSS</u>	Wolnego gotowania	Utrzymywanie przygotowanych potraw w temperaturze ok. 92°C

### Wyłączenie 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.

### Wyłączenie 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 wzmocnienia 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 obydwie pola są już włączone, ustawienia zostaną zresetowane.

Jeśli użycie funkcji połączenia stref gotowania nie jest możliwe, ustawić prędkość wzmocnienia mocy.

## Zabezpieczenie przed dziećmi

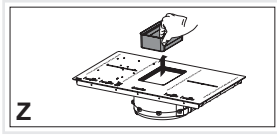
- ✓ Włączone urządzenie
- ▶ Dotknąć jednocześnie  oraz  i przytrzymać przez kilka sekund do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
  - Wyświetlacz jest teraz zablokowany. Jeżeli podczas trwania blokady wyświetlacz wyłączy się automatycznie, blokada będzie dalej aktywna po ponownym włączeniu urządzenia.
- ▶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

Model	FMY 839 HI 2.0
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 ruszty w zmywarce.



- ▷ 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.

### 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.
- ▷ Zasznięte 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.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Kody błędów

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

## KONSERWACJA I NAPRAWA

---

- ▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu.
- ▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.


- ▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (Art. / Cod.)
- Numer seryjny (SN)

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

## UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

---

- ▷ Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, do jakiego prowadzi nieodpowiednia utylizacja produktu. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miejskim, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub punktem sprzedaży produktu.
- ▷ Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

## DANE TECHNICZNE

### Identyfikacja produktu

Typ: 4300

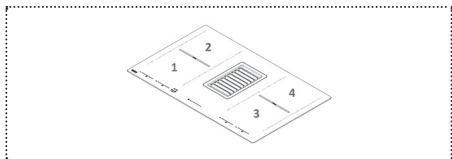
Model: FMY 839 HI 2.0

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

Dalsze informacje na temat danych technicznych dostępne są na stronie internetowej:

- [www.franke.com](http://www.franke.com)

### FMY 839 HI 2.0



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

Parametr	Wartość	Wymiary (mm)	
Wymiary robocze	-	830 × 520 (szer. x gł.)	
Napięcie i częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz		
Moc elementów grzejnych			
Pole grzejne 1,2,3,4	2100 W; Z funkcją Booster: 3700 W	230 x 210	
Elastyczne pole grzejne 1+2, 3+4	3700 W	460 x 210	
Parametr	Symbol	Wartość	Jednostka
Waga urządzenia	M	26 / 19	kg
Liczba pól grzejnych		4	
Źródło ciepła		indukcja	

## CUPRINS

---






Informații privind manualul	25
Informații privind siguranța	25
Coneziune electrică	32
Privire de ansamblu	33
Aparatul dumneavoastră	37
Utilizare	39
Curățare și întreținere	41
Depanare	42
Întreținere și reparare	43
Evacuare ca deșeu	43
Date tehnice	44



## INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

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

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


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

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Ⓢ Pentru propria siguranță și pentru a garanta o utilizare corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de a instala și de a utiliza produsul. Aceste instrucțiuni trebuie să însoțească întotdeauna aparatul, chiar și în cazul mutării sau vânzării acestuia. Utilizatorii trebuie să cunoască în totalitate funcționarea și

caracteristicile de siguranță ale aparatului. Sistemele cu inducție ale acestor plite sunt conforme cu dispozițiile normelor CEM și ale directivei EMF și nu trebuie să interfereze cu alte dispozitive electronice. Purtătorii de dispozitive pacemaker sau alte dispozitive electronice implantate vor trebui să consulte medicul

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

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

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

▷ Producătorul nu își asumă răspunderea

pentru eventualele daune rezultate în urma unei instalări incorecte sau neadecvate.

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

trebuie să fie cât mai mică posibil.

- ▷ Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- ▷ Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
- ▷ Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă fumuri de ardere (boilere, șemineuri etc.).
- ▷ Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returul gazului de descărcare. Când aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse de energie neelectrice, presiunea negativă în încăpere nu trebuie să depășească 0,04 mbar, pentru a împiedica aparatul de

gătit să reaspire fumul în încăpere.

- ▷ Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
- ▷ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de producător, de un centru de asistență autorizat sau de un tehnician calificat, pentru a evita situațiile de pericol.
- ▷ Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
- ▷ Referitor la măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autoritățile locale.

**⚠ ATENȚIE:** Înainte de a instala aparatul, îndepărtați peliculele de protecție.

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

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

- ▷ Nu priviți direct lumina prin dispozitive optice (binocluri, lentile de mărire...).
- ▷ Curățarea și întreținerea ordinară nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- ▷ Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ▷ Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități

fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe neadecvate, dacă nu sunt supravegheate sau nu au fost instruite în privința utilizării aparatului de către persoanele care răspund pentru siguranța lor.

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

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

se încălzesc foarte tare în timpul utilizării.

Fiți atenți să nu atingeți rezistențele.

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

- ▷ Curățați și/sau înlocuiți filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- ▷ Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).
- ▷ **ATENȚIE:** Dacă suprafața este deteriorată, opriți aparatul pentru a evita riscul de șocuri electrice.

- ▷ Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- ▷ Nu atingeți aparatul cu părți ude ale corpului.
- ▷ Cu curățați produsul cu aparate cu abur.
- ▷ Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece s-ar putea supraîncălzi.
- ▷ După utilizare, stingeți elementul plitei cu comanda respectivă și nu vă bazați pe detectorul de cratițe.
- ▷ **ATENȚIE:** Prepararea nesupravegheată pe o plită cu grăsime și ulei poate fi periculoasă și poate cauza incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. În schimb, opriți aparatul și acoperiți flăcările, de exemplu cu un capac sau cu o pătură antiincendiu.

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

### **Cerințe privind mobilierul**

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

- ▷ Modulul de bucătărie trebuie să dispună de spațiu suficient pentru conexiunile electrice ale aparatului. Modulele suspendate deasupra aparatului trebuie să fie instalate la o distanță care permite un spațiu suficient pentru a lucra în mod confortabil.
- ▷ Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- ▷ Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastrat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).

- ▷ Pentru a evita posibilitatea ca lichidele să se poată infiltra între cadrul plitei și blat, înainte de instalare, poziționați de-a lungul marginii externe a plitei garnitura adezivă din dotare.

### **Utilizare corectă**

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

uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.

- ▷ Pentru a evita daune la aparat, nu urcați pe acesta.
- ▷ Pentru a evita deteriorarea garniturii din silicon, nu așezați cratițe și tigăi calde pe cadru.

- ▷ Nu tăiați și nu preparați alimente pe suprafața din vitroceramică și nu lăsați să cadă obiecte dure pe aceasta.

Nu trageți tigăi și cratițe pe suprafața din vitroceramică.

## CONEZIUNE ELECTRICĂ

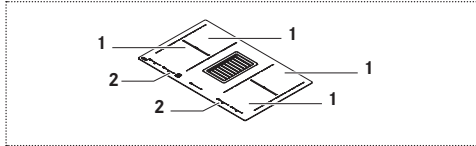
---

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



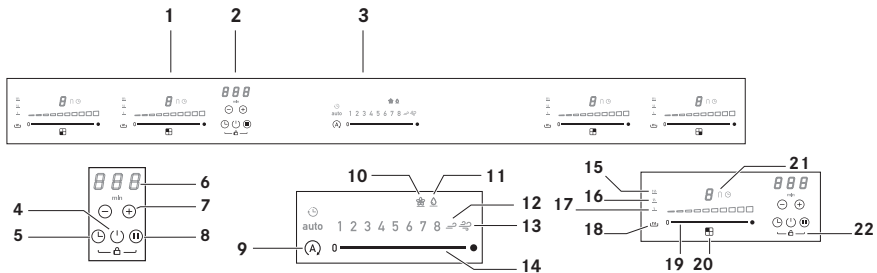
## PRIVIRE DE ANSAMBLU

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



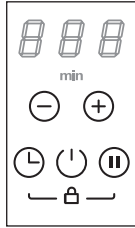
- 1 Ochi  
2 Panou de comandă

Butoanele și elementele ecranului



- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Butoane comandă panou preparare                                 | 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 prestat al temporizatorului de 15 minute.

LED-ul indicatorului „pornire cu întârziere” de pe hotă se va aprinde (L).



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

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

Numărătoarea inversă nu este vizibilă, LED-ul (L) este feedback-ul vizual.



**Stop&Go (oprire/pornire)/ Reinvoacare**

**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



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

**Setarea vitezei INTENSIV 1**



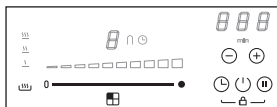
Această viteză este programată să funcționeze timp de 10 minute. La sfârșitul acestei perioade, sistemul revine automat la viteza setată anterior.

**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 fiecăruia 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 gătirea prin inducție


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

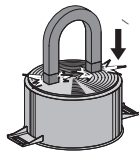
#### Vase de gătit corespunzătoare:

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

#### Vase de gătit neadecvate:

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

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



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

#### Zgomot în timpul preparării termice

Vasele de gătit pot face zgomot în timpul preparării termice. Acest fapt nu indică existența vreunei defecțiuni, nici nu afectează în vreun mod funcționarea aparatului.

Nivelul de zgomot depinde de vasul de gătit utilizat. Dacă zgomotul provoacă perturbări considerabile, se recomandă înlocuirea vasului de gătit.

### Recomandări privind economia de energie

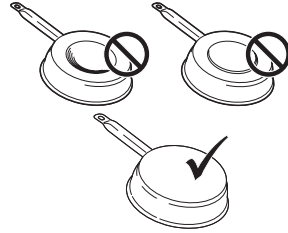
- ▶ Diametrul bazei vasului trebuie să corespundă cu diametrul ochiului.



- ▶ Când cumpărați un vas, verificați dacă diametrul indicat se referă la baza sau partea superioară a vasului, deoarece partea superioară este aproape întotdeauna mai mare decât baza.
- ▶ Când preparați mâncăruri cu timpi lungi de gătire, puteți economisi timpul și energia prin utilizarea unui vas de gătit sub presiune, care face

de asemenea posibilă păstrarea vitaminelor din alimente.

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



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

**Zgomote normale de funcționare ale plăcii superioare a aparatului de gătit**

Tehnologia de inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Acestea pot genera căldură direct la fundul vasului de gătit. Oalele și vasele pot cauza o diversitate de zgomote, în funcție de tehnologia prin care au fost fabricate.

Aceste zgomote sunt descrise în modul următor:

**Bâzâit slab (ca un transformator de putere)**

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

**Fluierat ușor**

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

**Pocnituri**

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

**Fluierat puternic**

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

**Zgomote de ventilator**

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


**Sunete ritmice similare cu ale limbilor unui ceas**

Acest sunet survine numai când sunt în funcțiune trei ochiuri și dispare sau se 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

- ▶ Apăsăți  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

- ▶ Apăsăți „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

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

### Oprirea plitei








- ▶ Apăsăți  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 2.0
Putere maximă totală	7,545 kW

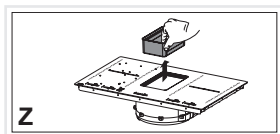


## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

---

Filtrul anti-miros de carbon activ poate fi regenerat. Urmați instrucțiunile furnizate pe kit atât pentru metoda de regenerare, cât 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
<b>ER 03 și Sunet continuu</b>	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.
<b>ER 20</b>	Memorie flash – Eroare TC	TC- defect	Înlocuiți TC
<b>ER 22</b>	Lipsă feedback TC, UI se deconectează după 3,5-7,5 sec	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit în zona butoanelor senzitive	Înlocuiți TC
<b>ER 31</b>	Date de configurare incorecte sau abatere între generator și TC	Este necesară o nouă configurare a generatorului de inducție	Configurare nouă (Meniu Service)
<b>ER 36</b>	Valoarea NTC defectuoasă pe TC; UI se deconectează	Scurtcircuit sau întrerupere de circuit a NTC	Înlocuiți TC
<b>ER 47</b>	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.
<b>U 400</b>	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
<b>E/2</b>	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.
<b>E/A</b>	Eroare pe panoul de alimentare cu energie	Defect componentă	Înlocuiți panoul de alimentare cu energie
<b>E/6</b>	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
<b>E/8</b>	Turație incorectă a ventilatorului	Eroare a ventilatorului stânga sau dreapta	Evacuarea aerului obturată, de ex. cu hârtie Înlocuiți ventilatorul defect
<b>E/9</b>	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

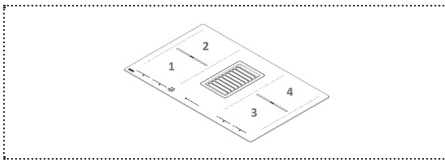
Model: FMY 839 HI 2.0

- ▶ 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](http://www.franke.com)

### FMY 839 HI 2.0



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

Parametru	Valoare	Dimensiuni (mm)
Dimensiuni de lucru	-	830 × 520 (W x D)
Tensiune / frecvență	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Puterea 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	

## ІНДЕКС





---

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

## ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЦЬОГО ПОСІБНИКА

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

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


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

## ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ⓘ Уважно прочитайте це керівництво перед встановленням й експлуатацією приладу задля забезпечення власної безпеки та правильної роботи обладнання. Завжди тримайте ці інструкції разом із приладом, навіть у випадку його переміщення або продажу. Користувачі мають уважно ознайомитись із порядком експлуатації

пристрою та технікою безпеки під час користування ним. Варильні поверхні цього типу мають індукційні системи, які відповідають вимогам стандартів EMC та директиви ЕМП, і вони не повинні перешкоджати роботі інших електронних пристроїв. Особам із кардіостимуляторами та іншими електронними імплантами необхідно

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

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

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

▷ Виробник не нестиме відповідальності за жодні пошкодження, що виникли в результаті неправильного або неналежного встановлення.

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

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



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

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

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

- ▷ Не допускається дивитися безпосередньо на джерело світла через оптичні прилади (бінокль, збільшувальне скло тощо).
- ▷ Очищення й планове обслуговування можуть виконуватися дітьми тільки за умови, що за ними наглядають.
- ▷ Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
- ▷ Цей пристрій не призначено для використання особами

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

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

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

експлуатаційні елементи нагріваються.

Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

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

- ▷ Очищуйте та/або замініть фільтри через зазначений проміжок часу (існує небезпека пожежі). Див. розділ «Догляд та очищення».
- ▷ Завжди забезпечуйте належну вентиляцію приміщення, якщо прилад використовується одночасно з пристроями, що спалюють газ або інші види палива (це не стосується пристроїв, які лише забезпечують рециркуляцію повітря в кімнаті).
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**  
Якщо поверхня приладу пошкоджена, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.

- ▷ Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснула або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.
- ▷ Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.
- ▷ Для очищення пристрою не використовуйте пароочишувач.
- ▷ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.
- ▷ Після використання вимикайте варильну поверхню за допомогою її елемента керування, не покладаючись на датчик посуду.
- ▷ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**  
Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним і може призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і

накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

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

- ▷ Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).
- ▷ Переконайтеся, що вентиляція приладу відповідає інструкціям виробника.

### **Вимоги до кухонних меблів**

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

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

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

### **Правильне використання**

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

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

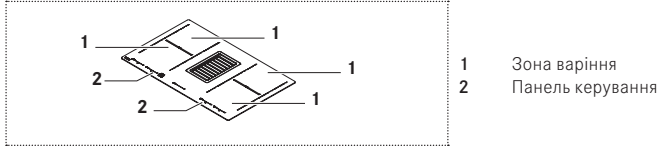
## ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

---

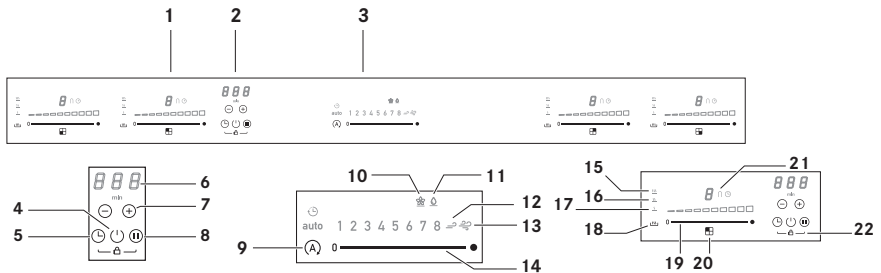
- ▷ Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- ▷ Цей пристрій має підключення типу «У» і вимагає наявності «нейтрального» дроту в складі силового кабелю. Силовий кабель має бути принаймні типу H05VV-F. Підключення ОДНІЇ, ПОДВІЙНОЇ та ПОТРІЙНОЇ фази: мін. переріз дротів: 2,5 мм<sup>2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

## ОГЛЯД

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

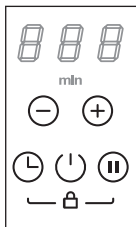


### Кнопки та елементи екрана



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

- 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 (Clock icon) не вимкнеться. Зворотний відлік не відображається, візуальним зворотним зв'язком є світлодіод (Clock icon).



### 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)

**Активіація/деактивіація 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.

**Активіація вугільного фільтра**

Натискайте 5 секунд кнопку (A) на витяжці, коли вона вмикається уперше (1).

З цього часу піктограма відобразить, коли необхідно виконати технічне обслуговування вугільного фільтра (для усунення неприємних запахів) 2.

Повідомлення про жировий очисний фільтр через світлодіод 3 завжди активовано.

(A)

**Скидання насиченості активованого вугільного фільтра для усунення неприємних запахів**

Після виконання технічного обслуговування на фільтрах:

- натискайте та утримуйте 5 сек. кнопку (1) - Світлодіод жирового фільтра вимкнеться, і індикатор зворотного відліку знову запуститься.
- натискайте та утримуйте 5 сек. кнопку (2) - Світлодіод фільтра запаху вимкнеться, і індикатор зворотного відліку знову запуститься.

1

**Встановіть швидкість ІНТЕНСИВНИЙ 1**

Ця швидкість діє 10 хвилин. Наприкінці цього часу система автоматично повернеться до попередньої швидкості.

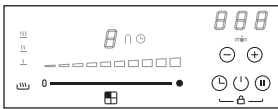
2

**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/втяжки

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.




### Активация/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.

Активация:

- Знову увімкніть варильну панель

- Натисніть  впродовж 6 секунд



### Блокування/розблокування варильної панелі


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



### Індикатор розташування конфорки

Конфорки можуть працювати в комбінації, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності.

Передня основна і задня вторинна конфорка.

Щоб активувати функцію Міст: одночасно торкніться 2 панелі, і засвітиться символ .

З панеллю вибору основної конфорки можна вибрати рівень потужності.


Для деактивації функції мосту просто повторіть ту ж процедуру активації

### Вибір конфорки

#### Збільшення/зменшення рівня потужності

Додаткова функція живлення, яка залишається активною протягом 10 хвилин, після чого температура повертається до раніше встановленого значення.

- Натисніть і прокрутіть панель вибору і активуйте підсилення потужності («бустер»).

Рівень підсилення потужності відображається на дисплеї обраної конфорки з символом .



**Активация 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 намагніченим 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

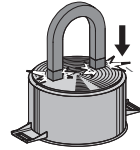
На індукційній варильній поверхні можна гріти посуд із намагнічуваного металу з достатньо великим дном.

#### Придатний посуд:

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

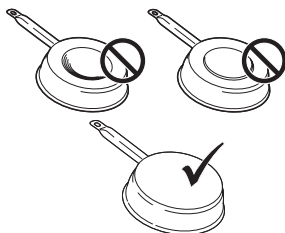
- ▶ Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки.



- ▶ 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 сковорарку, 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 каstrулями 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° С. Налаштування повільного приготування зберігає готові страви теплими при температурі близько 92° С. 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 «Р».
- ▶ 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

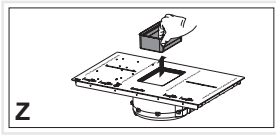
- ✓ Прилад увімкнено.
- ▶ Торкайтесь  і  одночасно протягом декількох секунд, поки не пролунає звуковий сигнал.
  - Тепер екран заблоковано. Коли екран буде вимкнено в цьому стані, функція блокування лишатиметься активною до наступного перезапуску варильної поверхні.
- ▶ Щоб деактивувати блокування для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

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

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Фільтр з активованим вугіллям для усунення неприємних запахів можна регенерувати. Дотримуйтесь інструкцій, наданих на самому комплекті, як щодо методу регенерації, так і щодо періоду заміни.

**Жирові фільтри Z:** Фільтри необхідно очищувати кожні 2 місяці роботи або частіше при особливо інтенсивному використанні, і їх можна мити в посудомийній машині. Не промивайте решітки у посудомийній машині.



- ▷ 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.

### 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 дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Наша компанія рекомендує користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- ▷ Видаліть в'дливий забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- ▷ Видаліть залишки солодких страв, наприклад мармеладу, що витік з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### Коди помилок

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Усунення
<b>R 03 и непрекьснат звуков сигнал</b>	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.
<b>ER 20</b>	Флеш-пам'ять – помилка сенсорної панелі	Сенсорна панель вийшла з ладу	Замініть сенсорну панель
<b>ER 22</b>	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
<b>ER 31</b>	Неправильні конфігураційні дані або розбіжності між генератором і сенсорною панеллю	Потрібно заново настроїти індукційний генератор	Нове настроювання (у сервісному меню)
<b>ER 36</b>	Хибне значення сигналу від термістора NTC сенсорної панелі; інтерфейс вимикається	Коротке замикання або розмикання електричного кола термістора NTC	Замініть сенсорну панель
<b>ER 47</b>	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.
<b>U 400</b>	Неперервний звуковий сигнал Зависока напруга джерела електроенергії на вході	Варильну поверхню приєднано неправильно	Правильне приєднання приладу до джерела електричного живлення
<b>E/2</b>	Зависока температура індукційного елемента	Варильну поверхню перевантажено, або нагрівається порожній посуд	Дайте системі охолонути.
<b>E/A</b>	Помилка силової плати	Відмова компонента	Замініть силову плату
<b>E/6</b>	Помилка силової плати	Помилка джерела живлення на блоці живлення	1. Перевірте електромонтаж 2. Перевірте вхідний мережевий фільтр 3. Замініть силову плату
<b>E/8</b>	Неправильна частота обертання вентилятора	Помилка лівого чи правого вентилятора	Заблоковано витяжний отвір, напр. с хартия Замініть несправний вентилятор
<b>E/9</b>	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 таблиці.  
Зазначену таблицю прикріплено з нижнього боку.

## УТИЛІЗАЦІЯ

---

- ▷ Символ  на виробі або на упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його необхідно направити у відповідний пункт збору для повторної переробки електричного й електронного обладнання. Забезпечивши належну утилізацію продукту, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом. Щоб отримати докладнішу інформацію щодо утилізації цього виробу, зверніться до місцевих органів влади, служби вивезення та утилізації відходів або в магазин, у якому придбано цей виріб.
- ▷ Пристрій відповідає Директиві 2012/19/ЄС стосовно зменшення небезпечних речовин, використовуваних у електричних та електронних пристроях, а також утилізації відходів.



## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### Ідентифікація виробу

Тип: 4300

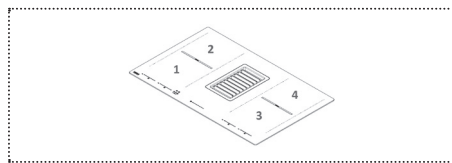
Модель: FMY 839 HI 2.0

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

Докладніші технічні дані можна отримати на сайті:

– [www.franke.com](http://www.franke.com)

### FMY 839 HI 2.0



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

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

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

## УКАЗАТЕЛЬ






---

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

## ИНФОРМАЦИЯ О РУКОВОДСТВЕ

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

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

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

## ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Пользователи должны хорошо знать принцип действия прибора и его характеристики безопасности.

Индукционные системы варочных панелей соответствуют положениям нормативных правил по электромагнитной совместимости (EMC) и директивы по воздействию электромагнитных полей

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



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

В приборах, оснащенных кабелем питания, положение контактных зажимов или участок проводников между анкерным креплением кабеля и зажимами должно быть рассчитано так, чтобы напряжение проходило через

проводники электрического тока до попадания его на заземляющий проводник в случае выпадения кабеля из анкерного зажима.

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

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

- ▷ Выполните подключение прибора к электрической сети через многополюсный выключатель.
- ▷ Необходимо придерживаться нормативных требований по отведению отработанного воздуха.
- ▷ Запрещается соединять всасывающую вытяжку с отводящими трубами продуктов горения (котлы, камины и проч.).
- ▷ Если вытяжка используется вместе с приборами, работающими не от электрического тока (например, газовые горелки), помещение должно хорошо


проветриваться во избежание обратного потока отходящих газов.

При использовании варочной панели одновременно с приборами, действующими от неэлектрических источников питания, отрицательное давление в помещении не должно превышать 0,04 мбар с тем, чтобы дым не всасывался вытяжкой обратно в помещение.

- ▷ Воздух не должен выводиться в трубопровод, используемый в качестве дымохода для приборов, работающих на газу или других горючих веществах.
- ▷ В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен изготовителем вытяжки, официальным сервисным центром или квалифицированным мастером, чтобы предупредить

возникновение опасных ситуаций.

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

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

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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** невыполнение установки винтов и крепежных деталей, предусмотренных данными инструкциями, может стать

причиной возникновения опасных ситуаций поражения электрическим током.

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

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

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

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

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

▷ Очищайте и/или заменяйте фильтры по истечении указанного

периода времени (опасность возникновения пожара). Смотри раздел, посвященный очистке и уходу за прибором.

▷ Рекомендуется обеспечить в помещении надлежащую вентиляцию, когда прибор используется вместе с приборами, работающими на газу или другом топливе (это правило не распространяется на приборы, выполняющие рециркуляцию воздуха в помещении).

▷ **ВНИМАНИЕ:** в случае повреждения поверхности прибора его следует выключить во избежание опасности поражения электрическими разрядами.

▷ Запрещается включать прибор при обнаружении поверхностных трещин и видимых повреждений в толще материала.

▷ Запрещается касаться прибора мокрыми частями тела.

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



- ▷ Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям изготовителя.

### **Требования к мебели**

- ▷ Варочная панель предназначена для встраиваемой установки в кухонный рабочий стол поверх кухонного модуля шириной 600 мм или больше.
- ▷ В случае установки прибора на воспламеняющиеся материалы необходимо строго соблюдать руководящие положения и правила, касающиеся установки устройств низкого напряжения и противопожарной безопасности.
- ▷ При монтаже встраиваемых приборов различные комплектующие (пластмассы и фанерованная древесина) должны устанавливаться на термостойкий клей (мин. 100 °С): использование

несоответствующих материалов и клея может привести к их деформации и отсоединению.

- ▷ В кухонном модуле должно быть достаточно места для электрических соединений прибора. Навесные шкафы над прибором должны устанавливаться на таком расстоянии, чтобы было достаточно места для удобной работы.
- ▷ Установка декоративного плинтуса из твердой древесины вокруг рабочего стола за прибором допускается при условии, чтобы минимальное расстояние до него всегда соответствовало указанному на рисунках по установке.
- ▷ Минимальное расстояние между установленным прибором и задней стеной указано на рисунке по установке встраиваемого прибора (150 мм от боковой стены, 40 мм от задней стены и 500 мм от

навесных шкафов в случае их наличия).

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

### **Правильная эксплуатация прибора**

- ▷ Всасывающая вытяжка предназначена только для применения в быту для удаления запахов готовки.
  - ▷ Ни в коем случае не следует пользоваться прибором в иных целях, отличных от тех, для которых она предназначена.
  - ▷ При готовке во фритюрнице постоянно следите за ее работой:
- сильно нагретое масло может воспламениться.
  - ▷ Не пользуйтесь прибором с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
  - ▷ Не следует устанавливать прибор за декоративной дверью, так как она может нагреваться.
  - ▷ Во избежание повреждений прибора запрещается на него залезать.
  - ▷ Чтобы не повредить силиконовую прокладку, не ставьте горячие кастрюли и сковороды на раму.
  - ▷ Не рекомендуется резать и обрабатывать продукты на стеклокерамической поверхности, а также не следует на нее ронять твердые предметы. Не двигайте сковороды и кастрюли по стеклокерамической поверхности.

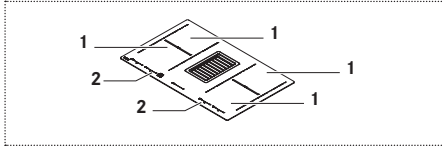
## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

---

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

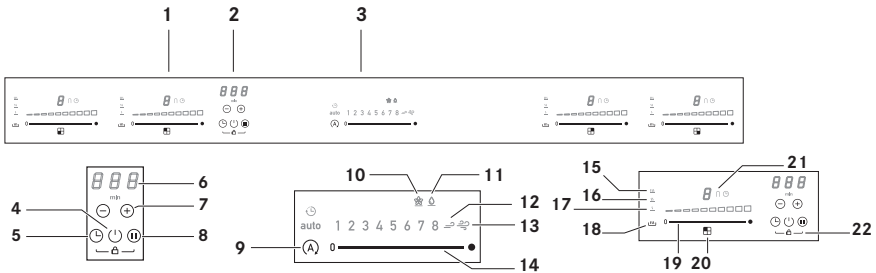
# ОБЗОР

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



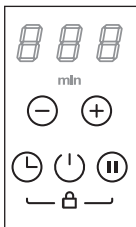
- 1 Зона варки
- 2 Панель управления

### Кнопки и элементы экрана



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

- 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 (L) не выключится.

Обратный отсчет не отображается, визуальной обратной связью служит светодиод (L).



### Stop&Go / Повторный запуск

#### Увеличить / уменьшить время таймера для варочной зоны



- Нажмите и удерживайте для сброса жирулавливающего 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.

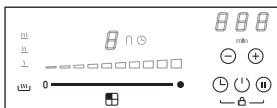
**Установка скорости ИНТЕНСИВНЫЙ 1**

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, расположенная 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.

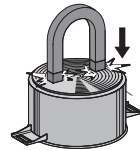
#### Подходящая кухонная посуда:

- ✓ 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  отбрасывается 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

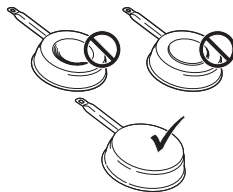
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру зоны варки.





- ▶ 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
	Мин. 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. Кастриולי и сковороды могут производить шум и вибрации в зависимости от способа изготовления.

Эти шумы описаны ниже:

**Низкое гудение (как у трансформатора)**

Этот шум возникает при готовке с высоким уровнем нагрева. Он основывается на количестве энергии, передаваемой варочной панелью посуде. Шум прекращается или становится тише при уменьшении уровня нагрева.

**Тихий свист**

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

**Потрескивание**

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

**Громкий свист**

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

**Шум вентилятора**


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

**Ритмичные звуки или звуки, похожие на тиканье часов**

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Включение прибора

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


### Выбор зоны варки

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

### Уровни мощности

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


### Уровень температуры

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

### Выключение зоны варки

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

### Выключение варочной поверхности

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

## Индикатор остаточного тепла

После того, как варочная зона будет выключена, но еще остается горячей, на панели продолжает гореть символ «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

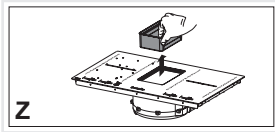
- ✓ Прибор включен.
- ▶ Одновременно прикоснитесь к и и удерживайте несколько секунд до подачи звукового сигнала.
  - Теперь экран заблокирован. Когда экран выключен в указанном состоянии, функция блокировки будет активна до следующего перезапуска варочной поверхности.
- ▶ Для отключения защиты от детей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

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

## ОЧИСТКА И УХОД

Фильтр запахов с активированным углем допускает регенерацию. Выполняйте инструкции по способу регенерации и срокам замены, приложенные к набору.

Жироулавливающие фильтры **Z**: Фильтры необходимо очищать каждые два месяца работы или чаще в случае особо интенсивного использования; они допускают мойку в посудомоечной машине. Не мойте решетки в посудомоечной машине.



- 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.

### Общие рекомендации

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

### Чистка прибора

- ▷ Чтобы не допустить пригорания остатков еды, чистите варочную поверхность после каждого использования.
- ▷ Для чистки прибора от ежедневной грязи пользуйтесь мягкой тканью или губкой, смоченной в воде с добавлением подходящего моющего средства. При пользовании моющими средствами выполняйте инструкции их производителей. Наша компания рекомендует использовать моющие средства с защитными свойствами.
- ▷ Удалите затвердевшую грязь, например остатки молока, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла). При пользовании грязесъемниками следуйте инструкциям их производителей.
- ▷ Удалите остатки сладостей, например мармелада, сбежавшего из посуды, с помощью специального грязесъемника для стеклокерамических варочных поверхностей (пока варочная поверхность не остыла).

## 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

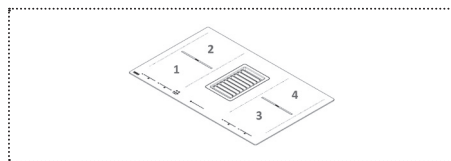
Модель: FMY 839 HI 2.0

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

Более подробные технические данные доступны на веб-сайте:

– [www.franke.com](http://www.franke.com)

### FMY 839 HI 2.0



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

Параметр	Значение	Размеры (мм)	
Рабочие размеры	-	830 × 520 (Ш × Г)	
Напряжение/частота электросети	22-240 В, 50 Гц, 220 В, 60 Гц 3N~ / 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 3N~ / 2N~ 380 В, 60 Гц		
Характеристики питания и нагревательного элемента			
Зона варки 1,2,3,4	2100 Вт усилитель мощности: 3700 Вт	230 x 210	
Гибкая зона варки 1 + 2, 3 + 4	3700 Вт	460 x 210	
Параметр	Символ	Значение	Единица измерения
Масса прибора	M	26 / 19	кг
Количество зон варки		4	
Источник тепла		индукционная спираль	

## الفهرس

89	معلومات حول الكتيب
89	معلومات حول السلامة
95	التوصيل الكهربائي
96	نظرة شاملة
100	الجهاز
102	التشغيل
104	التنظيف والصيانة
105	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
106	الصيانة والإصلاح
106	عند التخلص من الجهاز
107	بيانات الفنية



## معلومات حول الكتيب

الرمز	المعنى
	تحذير حول خطر. تحذير خطر حروق
	إجراءات السلامة والتحذيرات لتجنب الإصابة أو الضرر.
	الإجراء. يحدد الإجراء الذي يتعين تنفيذه.
	النتائج. نتيجة إجراء واحد أو أكثر.
	وهي فرضيات يجب القيام بها قبل تنفيذ الإجراء التالي.

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

اقرأ إرشادات الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز.

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

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

## معلومات حول السلامة

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

① حرصاً على سلامتك ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة الكتيب باهتمام قبل القيام بتركيب وتشغيل الجهاز. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز حتى عند نقله أو بيعه. يجب على المستخدم أن يعرف بالكامل مميزات التشغيل والسلامة لهذا الجهاز.

أجهزة الطبخ التي تعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي تتوافق

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

◀ قم بتوصيل المنتج بالتيار الكهربائي باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب.

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

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

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

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

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

◀ لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية قانونية بخصوص أي تلفيات ناجمة عن التركيب غير الصحيح أو غير الملائم.

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

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

◀ بالنسبة إلى الأجهزة من الفئة Class 1، تحقق من أن مصدر القدرة الكهربية المحلي يضمن التأريض المناسب.

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

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

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

◀ يجب الإشراف على الأطفال ومنعهم من العبث بالجهاز.

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

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

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

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

◀ إذا كان سلك الطاقة تالف، فيجب استبداله من المصنِّع أو وكيل الخدمة المعتمد لتجنب طرء حالات خطيرة.

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

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

**⚠️ تنبيه:** قبل القيام بتركيب الجهاز، قم بإزالة رقاقة الحماية. ◀ لا تستخدم سوى البراغي والأجزاء الصغيرة المزودة مع الجهاز لتثبيت المدخنة.

◀ **تنبيه:** في حالة تلف السطح،  
قم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب  
خطر حدوث صدمة كهربائية.  
◀ لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان  
السطح مشققاً أو إذا كان هناك  
تلف واضح في سمك المادة.  
◀ لا تلمس الجهاز بأجزاء رطبة من  
جسمك.

◀ لا تقم بتنظيف المنتج باستخدام  
أجهزة البخار.  
◀ لا تضع أشياء معدنية مثل  
السكاكين والشوك والملاعق  
والأغطية على سطح الفرن لأنها  
قد ترتفع درجة حرارتها.  
◀ بعد الاستخدام، قم بإيقاف  
تشغيل عنصر الموقد باستخدام  
مفتاح التحكم المخصص له  
ولا تعتمد على كاشف المقلاة  
التلقائي.

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

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

⚠ **تحذير:** الجهاز والمناطق التي  
يمكن الوصول إليها عند استعمال  
الجهاز قد تكون شديدة الحرارة.  
إنتبه ولا تلمس المقاومات الحرارة.  
أبعد الأطفال دون عمر الـ 8 سنوات عن  
الجهاز. ما لم يكون الإشراف عليهم  
مستمر.  
◀ قم بتنظيف و/أو استبدال الفلاتر  
بعد الفترة الزمنية المحددة  
(خطر الحريق). انظر فقرة الصيانة  
والتنظيف.

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

- الصارم بالإرشادات والمعايير المتعلقة بالمنشآت ذات الجهد المنخفض ونظام الحماية من الحرائق.
- لا يمكن تشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تنبيه:** خطر حريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.
- يجب تثبيت الجهاز بحيث يمكن فصله عن مزود الطاقة بمسافة فتح الاتصال (3 مم) التي تضمن قطع الاتصال الكامل في ظل ظروف الجهد الزائد من الفئة III.
- لا يجب عدم تعريض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس).
- لا تهوية الجهاز يجب أن تكون مطابقة لتعليمات الشركة الصانعة.

### متطلبات الأثاث

- يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عمليات الطبخ التي تتطلب وقت قصير باستمرار.
- لا يُسمح باستخدام الخشب الصلب المزخرف حول سطح العمل خلف الجهاز طالما بقيت المسافة الأدنى دائماً كما هو موضح في صور التثبيت.
- لا يظهر الحد الأدنى للمسافة بين الجهاز المثبت والجدار الخلفي في الرسم الخاص بتركيب الجهاز
- تم تصميم سطح الطبخ لتركيبه مدمجاً فوق سطح العمل بالمطبخ فوق وحدة مطبخ بعرض 600 مم أو أكبر.
- إذا تم تركيب الجهاز فوق مواد قابلة للاشتعال، فيجب التقيد

- المدمج (150 مم للجدار الجانبي، 40 مم للجدار الخلفي و 500 مم لأي وحدات جدارية علوية).
- لا تستخدم جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا تمنع تسرب السوائل بين إطار الفرن وسطح العمل، قبل القيام بتهيئة الجهاز، ضع حشية اللصق المرفقة على طول الحافة الخارجية بالكامل للجهاز.
- لا تجنب إتلاف الجهاز خلف باب ديكور لكي لا يتسبب في تسخين الباب.
- لا تجنب إتلاف الجهاز عند الصعود فوقه.
- لا تجنب إتلاف حشية السيليكون، لا تضع الأواني الساخنة والمقالي على الإطار.

### الاستخدام الصحيح

- لا تقم بتقطيع أو تحضير الطعام على سطح السيراميك الزجاجي أو إسقاط أشياء صلبة فوقه.
- لا تستخدم المدخنة في أغراض غير التي تم تصميمها من أجله.
- لا تضع المقالي والقدور على سطح السيراميك الزجاجي.
- لا تم تصميم المدخنة بحيث تقتصر على الاستخدام المنزلي للتخلص من روائح المطبخ.
- لا تستخدم المدخنة في أغراض غير التي تم تصميمها من أجله.
- يجب مراقبة أواني القلي العميقة باستمرار أثناء الاستخدام حيث إن الزيت الذي يتم تسخينه بإفراط قد يلتهب.

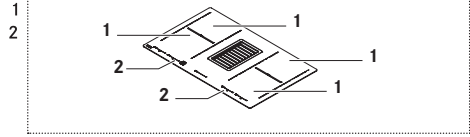
## التوصيل الكهربائي

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

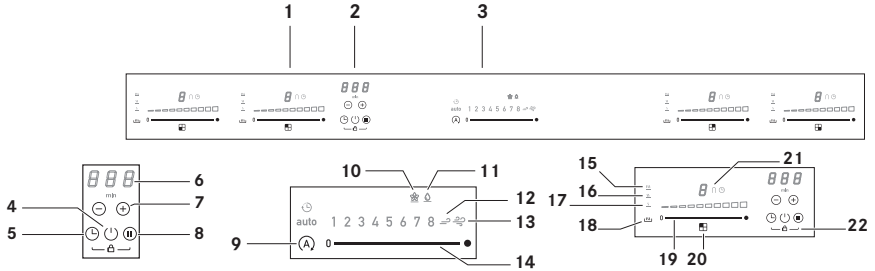
## نظرة شاملة

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

منطقة طبخ  
لوحة تحكم



## أزرار وعناصر العرض

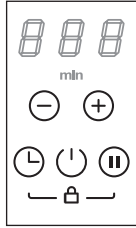


- 3 السرعة المركزة
- 4 السرعة المركزة
- 5 اختبار قوة الشفط
- 6 الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 92 درجة مئوية
- 7 الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 74 درجة مئوية
- 8 الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 42 درجة مئوية
- 9 التحكم بدرجة الحرارة
- 10 اختيار منطقة الطبخ / مستوى الطاقة
- 11 موقع منطقة الطهي
- 12 مناطق الطهي المتقاربة
- 13 قفل / فتح سطح الطهي

- 1 ضوابط تحكم للوحة الطبخ
- 2 تشغيل / إيقاف لوحة تحكم سطح الطبخ / المدخنة
- 3 لوحة تحكم مروحة الشفط
- 4 تشغيل / إيقاف سطح الطبخ / المدخنة
- 5 تفعيل المؤقت
- 6 عرض المؤقت
- 7 زيادة / تقليل المدة في المؤقت
- 8 وقف و تشغيل / إعادة التشغيل
- 9 الوضع التلقائي
- 10 فلتر الكربون النشط (للروائح)
- 11 إشعار التنظيف وتزبييت الفلتر



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



**تشغيل / إيقاف سطح الطبخ / المدخنة** اضغط للاشعال او التشغيل. اضغط مرة ثانية للإطفاء.

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

المس (اضغط) شريط التحديد لإلغاء تشغيل التلقائي واستخدام المروحة في الوضع اليدوي. ضوء الديود (A) ينطفئ:

### تفعيل المؤقت

- اضغط على الزر لمدة 5 ثوان: سوف تدخل المدخنة في وضع التوقيت مع توقيت 15 دقيقة مسبقاً. سوف يضيء ديود المؤقت على المدخنة (L).
- لكي تلغي المؤقت، اضغط مرة أخرى على الزر لمدة 5 ثوان. عند انقضاء الوقت ، يتم إصدار إشارة صوتية (تدوم دقيقتان ، والتي يمكن قطعها عن طريق الضغط على زر التشغيل / الإيقاف). (L) وتنطفئ الإشارة.
- العد التنازلي لا يمكن مشاهدته، المؤشر المرئي هو ضوء الديود (L)

### وقف و تشغيل / إعادة التشغيل (II)

#### زيادة/خفض مدة المؤقت لمنطقة الطهي

- اضغط لفترة طويلة لإعادة تعيين الفلتر المضاد للشحوم (+)
- اضغط لفترة طويلة لإعادة ضبط فلتر الكربون المضاد للروائح (-)

قفل الأزرار: المس في وقت واحد لبيع نوان (II) + (L)

## يعرض عناصر وأزرار لوحة تحكم المروحة الشفافة



### اختيار قوة الشفط

#### زيادة / نقصان سرعة (طاقة) الشفط

تنشيط / إلغاء تنشيط وطبقة التلقائية (افتراضياً، يتم تنشيط الوضع التلقائي).  
 المس (اضغط) شريط التحديد للمدخنة، لإلغاء تشغيل الوضع التلقائي واستخدام المروحة في الوضع اليدوي.

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

افتراضياً، تكون المدخنة في وضع الشفط.  
**تفعيل فلتر الكربون**

- في أول تشغيل للمدخنة (U)، قم بالضغط لمدة 5 ثوان الزر (A).  
 بعد الانتهاء بالتنشيط، فإن انشعال الأيقونة ينشير الى ضرورة القيام بصيانة الفلتر (المضاد للروائح) من الكربون (A).  
 إن الإشارة الخاصة بتنظيف الفلتر المضاد للشحوم، تشاهد بضوء الديود، (U) وهي دائماً مفعلة.

### إعادة تفعيل فلتر الكربون

بعد الانتهاء من صيانة الفلتر:  
 - اضغط لمدة 5 ثوان الزر (⊖) - ضوء الديود للفلتر المضاد للشحوم ينطفئ؛ ومن ثم يبدأ العد التنازلي.  
 - اضغط لمدة 5 ثوان الزر (⊕) - ضوء الديود للفلتر المضاد للروائح ينطفئ؛ ومن ثم يبدأ العد التنازلي.

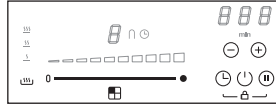
### ضبط السرعة المكثفة 1

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

### ضبط السرعة المكثفة 2

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

## يعرض عناصر وأزرار في لوحة التحكم بالطهي



## تشغيل / إيقاف سطح الطبخ / المدخنة

إضغط للاشعال او التشغيل. إضغط مرة ثانية للاطفاء.

اختيار منطقة الطهي لإعداد مؤقت مستقل.

يقوم هذا الزر بتنشيط مؤقت يمكن ضبطه لمناطق الطهي الفردية، حتى في وقت واحد. عند انقضاء الوقت المحدد، تتوقف مناطق الطهي تلقائيًا وتتبعث منها إشارة صوتية.

## تفعيل / ضبط المؤقت لسطح الطهي:

اضغط على الزر عدة مرات (⊖) لتحديد منطقة الطهي التي ترغب في تنشيطها سيتم تشغيل الرموز المقابلة لمناطق الطهي المختلفة بالتناوب.

بمجرد تحديد منطقة الطهي المطلوبة، اضبط مدة المؤقت:

- اضغط (+) لزيادة الوقت الذي يجب أن يمر قبل الإنطفاء التلقائي

- اضغط (-) لإنقاص الوقت الذي يجب أن يمر قبل الإنطفاء التلقائي

## إعداد الوقت (زائد / ناقص)

## وقف و تشغيل / إعادة التشغيل

تسمح لك هذه الوظيفة بتعليق / إعادة تشغيل أي وظيفة نشطة لسطح الطهي. وإعادة ضبط قوة طاقة منطقة الطهي. اضغط على الزر لتنشيط الوظيفة، واضغط عليه مرة أخرى وحرك شريط التمرير طوال الطريق إلى اليمين لإلغاء تنشيطه.

**ملاحظة:** إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت بعد 10 دقائق فسيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا. تتيح لك هذه الوظيفة استدعاء جميع إعدادات سطح الطهي في حالة إيقاف التشغيل غير المقصود. التنشيط:

- إعادة اشعال سطح الطهي

- اضغط (⏸) خلال 6 ثوان

## قفل / فتح سطح الطهي

تتيح لك قفل إعدادات الفرن لمنع التغييرات العرضية، مع ترك الوظائف المضبوطة بالفعل نشطة. كرر العملية لإلغاء القفل.

## مؤشرات مواقع منطقة الطهي

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

## اختيار منطقة الطهي

## زيادة / نقصان في مستوى الطاقة

وظيفة زيادة الطاقة تعمل لمدة 10 دقائق، وبعد ذلك تعود درجة الحرارة إلى القيمة المحددة مسبقًا. المس وانتقل إلى أسفل شريط الاختيار لتنشيط وضع معزز الطاقة Power Booster.

يظهر تنشيط الطاقة الإضافية على شاشة منطقة الطهي المختارة بالرمز P.

تفعيل إدارة درجة الحرارة، يظهر على الشاشة (⏸)

الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 42 درجة مئوية

الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 74 درجة مئوية

الطبخ / الحفاظ على الحرارة في 92 درجة مئوية

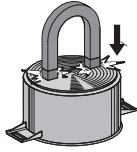
تفعيل منطقة الاتصال بين منطقتين للطبخ

تفعيل وظيفة معزز الطاقة

## الجهاز

### الأواني الغير المناسبة:

- ✓ الأواني والمقالي من النحاس. الفولاذ المقاوم للصدأ. الألمنيوم. والزجاج المقاوم للحرارة. الخشب. السيراميك والفخار.
- ◀ لمعرفة ما إذا كان الوعاء مناسبًا قم بوضع مغنطيسًا بالقرب من أسفله. إذا انجذب المغنطيس. يكون الوعاء مناسبًا للطهي بالحث. إذا لم يكن لديك أي مغنطيس متاح. يمكنك وضع كمية صغيرة من الماء في الإناء ووضعها على منطقة الطهي وتشغيلها. يظهر على الشاشة الرمز **U** الإناء غير مناسب.



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

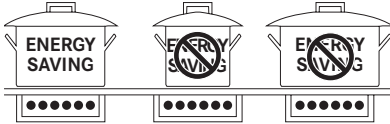
### الضوضاء أثناء الطهي

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

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

### نصائح لتوفير استهلاك الطاقة

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



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

### كيف تعمل موافد الحث

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

### اكتشاف وجود وعاء

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

إذا تمت إزالة الوعاء أثناء التشغيل أو في حالة استخدام وعاء غير مناسب. فسوف تومض الشاشة الموجودة بجانب شريط الرسم البياني **U** إذا لم تكن هناك قدر أو أواني موضوعة في منطقة الطهي خلال فترة الكشف عن القدر والتي تدوم 10 ثوانٍ.

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

### الأواني

#### الأواني المناسبة

فقط الأواني ذات القاع الممغنط تمامًا وهي المناسبة للطهي على موافد الحث. يلتصق المغنطيس بكل نقطة من أسفل القدر بأكملها.

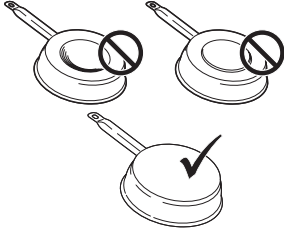
#### الأواني المناسبة للاستخدام مع الطهي بتقنية الحث

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

#### الأواني المناسبة:

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

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



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

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

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

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

### صغير قوي

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

### ضجيج مروحة

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

### الأصوات الإيقاعية أو تلك التي تشبه تكات ساعة موقوتة

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

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

### ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

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

يتم وصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

### مهمة طفيفة (مثل ضجيج المحولات)

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

### صغير خفيف

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

### طققة

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

## التشغيل

### تشغيل الجهاز

- ◀ بالضغط المستمر لمدة (١) ثانية واحدة ينشغل الجهاز.
- تومض الشاشة لجميع مستويات الطاقة "0".
- في حالة عدم إجراء أي تحدييدات أخرى. يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 10 ثوانٍ لأسباب تتعلق بالسلامة.

### اختيار منطقة الطهي

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

### مستويات الطاقة

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

### مستوى درجة الحرارة

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

### إطفاء احدي مناطق الطهي

- ◀ قم بلمس "0" على شريط المؤشر.
- في حالة عدم إجراء أي تحدييدات أخرى لأي من مناطق الطهي. يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 10.

### إطفاء سطح الطهي

- ◀ قم بلمس (١) ليضع ثوان لاطفاء سطح الطهي.
- في حالة عدم إجراء أي تحدييدات أخرى لأي من مناطق الطهي. يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد 10 ثوانٍ.

### مؤشر الحرارة المتبقية

إذا كانت منطقة الطهي مغلقة ولكن لا تزال ساخنة. يبقى فوق اللوحة مشتتلاً الحرف "H" ليشير الى وجود خطر الحرق في حالة اللمس.

عند الضغط عليه (+) لأول مرة، تضيء على الشاشة "1".

### تعديل المؤقت

- ✓ المؤقت تم إعداده
- ◀ اضغط على منطقة الطهي النشطة في المؤقت الذي تريد تغييره.
- ◀ اضغط (L)
- ◀ تغيير مدة الوقت المحدد على المؤقت باستخدام (+) و (-)

### وظيفة الجسر Bridge

- ◀ تتيح وظيفة التوصل "Bridge" تفعيل منطقتين للطهي الفردي بحيث يمكن تشغيلهما وتعديلهما معًا.
- ◀ اضغط على شريط تمرير شريطي الطهي.
- تظهر الشاشة بجانب المنطقتين على جانب واحد
- ◀ وعلى الجانب الآخر.
- ◀ إذا كانت إحدى مناطق الطهي قيد التشغيل بالفعل عند تنشيط وظيفة الجسر، فسيتم اختيار مستوى الطاقة ووقت تشغيل منطقة الطهي هذه لكلا المنطقتين المتصلتين بالجسر. إذا كانت المنطقتان قيد التشغيل بالفعل، يتم إلغاء أوقات التشغيل في شاشات عرض مستوى الطاقة.
- ◀ إذا لم يكن من الممكن الجمع بين منطقتين، فاضبط سرعة التعزيز Boost.

### القفل الخاص بأمان الأطفال

- ✓ والجهاز منشفعل
- ◀ اضغط (II) و (L) في وقت واحد لبضع ثوان حتى تسمع إشارة صوتية.
- تتوقف شاشة العرض، إذا تم إيقاف تشغيل الشاشة عندما تكون في هذه الحالة، ستظل وظيفة القفل نشطة في المرة التالية التي يتم فيها تشغيل سطح الطهي.
- ◀ لإلغاء تنشيط قفل الأمان، اضغط (II) و (L) في وقت واحد لبضع ثوان.

### إعدادات تذييب الأطعمة المجمدة.

### الحفاظ على الحرارة والطبخ البطيء

- ◀ من خلال وظيفة إزالة الصقيع، يمكن إذابة الطعام أو إذابة الزبدة والشوكولاته والعسل برفق. يحافظ الإعداد على دفء الطعام عند درجة حرارة تقريبية 74 درجة مئوية.
- ◀ يحافظ إعداد الطبخ البطيء على الطعام المطبوخ عند درجة حرارة تقريبية بـ 92 درجة مئوية. ومن خلال الإعداد البطيء للطهي، يمكن الطهي في درجات حرارة منخفضة للحفاظ على القيمة الغذائية للطعام.

- ◀ حدد منطقة الطهي بالضغط على "0" جوار مؤشر شريط منطقة الطهي المرغوبة.
- ◀ اضغط مرة واحدة
- ◀ لتحديد إعداد "تذييب". اضغط مرة أخرى
- يظهر S
- ◀ لتحديد إعداد "الحفاظ على الحرارة". اضغط مرة أخرى
- ◀ يظهر SS
- ◀ لتحديد إعداد "الطهي البطيء". اضغط مرة أخرى
- يظهر SSS

### ضبط وتعديل PowerPlus

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

- ◀ حرك إصبعًا على مؤشر الشريط حتى يظهر على الشاشة "P".
- ◀ لإلغاء تنشيط PowerPlus، أعد شريط التمرير إلى مستوى الطاقة المرغوب عن طريق تحريك إصبعك.

### المؤقت

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

### ضبط المؤقت

FMY 839 HI 2.0	الموديل
7.545 ك واط	الطاقة العظمى
	بمجموعها

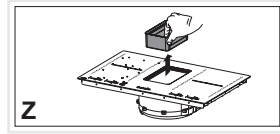
- ✓ سطح الطهي منشفعل
- ✓ مناطق الطهي تم إعدادها
- ◀ اضغط (L)
- "00" أيومض في منتصف الشاشة.
- ◀ اضغط (+) لزيادة طول الوقت المحدد على المؤقت.
- ◀ اضغط (-) لتقليل الوقت.

## التنظيف والصيانة

- ◀ إزالة الأوساخ المحتوية على السكر. على سبيل المثال المرّبي الفانض أثناء الطبخ. بمكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. خلاف ذلك، يمكن أن تلتف المخلفات سطح السيراميك الزجاجي.
- ◀ قم بإزالة أي مادة بلاستيكية مذابة بمكشطة مخصصة للسيراميك بينما لا يزال الفرن ساخناً. خلاف ذلك، يمكن أن تلتف المخلفات سطح السيراميك الزجاجي.
- ◀ قم بإزالة البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول مضاد للكلس. على سبيل المثال الخل أو عصير الليمون. بمجرد أن يبرد الفرن، ثم امسح مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.

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

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



### توصيات عامة

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

### تنظيف الجهاز

- ◀ نظف الفرن بعد كل استخدام لمنع أي بقايا طعام من التفتّح.
- ◀ لتنظيف الأوساخ اليومية، استخدم قطعة قماش ناعمة أو اسفنجية ومنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها. نوصي باستخدام منتجات التنظيف الراقية.
- ◀ إزالة الأوساخ المتببسة، على سبيل المثال فوران الحليب أثناء الغليان، بمكشطة مخصصة للسيراميك الزجاجي بينما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها


### رموز الخطأ

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

## الصيانة والإصلاح

- ◀ عند الاتصال بخدمة الصيانة، يرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع من الخطأ
  - طراز الجهاز (Art./Cod)
  - الرقم التسلسلي (S.N)
- توجد هذه المعلومات على لوحة تعريف الجهاز. لوحة التعريف توجد بأسفل الجهاز.
- ◀ تأكد من أن صيانة المكونات الكهربائية تتم فقط من قبل الشركة المصنعة أو خدمة الصيانة.
- ◀ تأكد من استبدال الكابلات الثالفة فقط من قبل الشركة المصنعة أو قسم الخدمة.

## عند التخلص من الجهاز

- ◀ الرمز  يشير الرمز الموجود على المنتج أو على مواد التعبئة إلى أنه يجب ألا يعامل المنتج كنفايات منزلية، من ناحية أخرى، يجب تسليمه إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. عند ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وعلى صحة الإنسان. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج ونقله وإعادة تدويره، اتصل بالمكتب المحلي المختص أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي تم شراء المنتج منه.
- ◀ يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/19/2012 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في المعدات الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

## بيانات الفنية

### تعريف المنتج

نوع: 4300

الموديل FMY 839 HI 2.0

راجع لوحة التعريف التي توجد بأسفل الجهاز.

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

المزيد من المعلومات حول البيانات التقنية متاحة على الموقع الإلكتروني:

www.franke.com -

### FMY 839 HI 2.0

1.2 منطقة طهي مرنة 2 + 1 في الجسر	
3.4 منطقة طهي مرنة 4 + 3 في الجسر	

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

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

## İÇERİKLER






---

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

## KILAVUZ BILGILERI

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

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


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

## GÜVENLİK BILGILERI

ⓘ **Güvenliğiniz için ürünü kurmadan ve kullanmadan önce ve cihazın doğru şekilde kullanılmasını sağlamak için lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun.** Bu talimatlar, kaldırılma veya satış durumunda bile her zaman cihazla birlikte verilmelidir. Kullanıcılar cihazın çalışma ve güvenlik özelliklerinin tam olarak farkında olmalıdır.

Bu ocakların indüksiyon sistemleri, EMC standartları

ve EMF Direktifi hükümlerine uygundur ve diğer elektronik cihazlarla müdahale edilmemelidir. Vücudunuzda kalp pili veya bir başka elektronik cihaz var ise, doktorunuz veya cihazın üreticisi ile görüşerek cihazın parazitlere karşı yeterli derecede dayanıklı olup olmadığını değerlendirmelisiniz.

 Elektrik bağlantıları uzman bir teknisyen tarafından

yapılmalıdır. Elektrik bağlantılarının yapılmasına geçmeden önce, ELEKTRİK BAĞLANTISI bölümüne bakın. Güç kablosuna sahip cihazlar için, terminallerin düzenlenmesi veya kablo ankrajı ile terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, akımın geçtiği iletkenlerin, kablonun dışına çıkması durumunda topraklama iletkeninden önce gerileceği şekilde olmalıdır.

- ▷ Üretici, hatalı veya yetersiz kurulumdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- ▷ Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan değer plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- ▷ Sabit elektrik bağlantıları, yürürlükte olan kodların gerektirdiği bağlantı kesme araçlarını içermelidir.
- ▷ I. Sınıf cihazlar için, ev elektrik sisteminin yeterli topraklama sağladığından emin olun.

- ▷ Aspiratörü uygun bir boru kullanarak bacaya bağlayın. Kurulum kılavuzunda belirtilen satın alınabilir aksesuarlara bakın (yuvarlak borular için: minimum çap 120 mm). Egzoz borusunun uzunluğu mümkün olduğunca kısa olmalıdır.
- ▷ Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- ▷ Hava deşarjı ile ilgili düzenlemelere uyulması gereklidir.
- ▷ Aspirasyon ünitesini, yanma dumanlarını (kazanlar, bacalar, vb.) taşıyan egzoz borularına bağlamayın.
- ▷ Aspiratör, elektrikli olmayan cihazlarla (örneğin gaz brülörlü cihazlar) birlikte kullanılıyorsa, egzoz gazlarının geri dönüşünü önlemek için odada yeterli derecede havalandırma sağlanmalıdır. Ocak, elektrik haricindeki enerji kaynakları ile çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında, odadaki negatif basınç, dumanların

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

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

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

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

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

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

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

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

Rezistanslara dokunmamaya dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikçe 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

- ▷ Belirtilen zaman periyodundan sonra, filtreleri temizleyin ve/veya değiştirin (yangın tehlikesi). Temizlik ve bakım paragrafına bakın.
- ▷ Cihaz, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla birlikte kullanıldığında odanın yeterli havalandırılmasını sağlamanız önerilir (sadece odadaki havayı yeniden sirküle eden cihazlar için geçerli değildir).

- ▷ **DİKKAT:** Yüzey hasar görürse, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.
- ▷ Yüzey çatlamışsa veya malzemenin kalınlığında gözle görülür bir hasar varsa cihazı açmayın.
- ▷ Islakken cihaza dokunmayın.
- ▷ Ürünü buhar cihazlarıyla temizlemeyin.
- ▷ Aşırı ısınma ihtimaline karşın, ocak yüzeyine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere koymayın.
- ▷ Kullanımdan sonra, ocağı ilgili kumandasından kapatın ve tava dedektörüne güvenmeyin.
- ▷ **DİKKAT:** Gres ve yağ içeren bir ocakta denetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın. Aksine, cihazı kapatın ve alevleri, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle boğun.
- ▷ **DİKKAT:** Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa pişirme



işlemleri sürekli denetim gerektirir.

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

### Mobilya gereksinimleri

- ▷ Ocak, 600 mm genişliğinde veya daha yüksek bir mutfak modülünün üzerindeki mutfak tezgahına gömme montaj için tasarlanmıştır.

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

- ▷ Monte edilen cihaz ile arka duvar arasındaki minimum mesafe, gömme cihazın montaj şeklinde gösterilir (yan duvar için 150 mm, arka duvar için 40 mm ve yukarıdaki tüm duvar üniteleri için 500 mm).
- ▷ Sıvıların ocak çerçevesi ile tezgah arasına sızmasını önlemek için, takmadan önce verilen yapışkan contayı ocağın tüm dış kenarı boyunca yerleştirin.
- ▷ Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.
- ▷ Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- ▷ Cihaza zarar vermemek için cihazın üstüne çıkmayın.
- ▷ Silikon contanın zarar görmesini önlemek için çerçeveye sıcak tencere ve tava koymayın.

### **Doğru kullanım**

- ▷ Aspiratör, yalnızca ev içi kullanımdaki pişirme kokularının giderilmesi için tasarlanmıştır.
- ▷ Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- ▷ Fritözler kullanım sırasında sürekli olarak izlenmelidir: aşırı ısınmış yağ alev alabilir.
- ▷ Cam-seramik yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın, üzerine sert nesnelere düşürmeyin. Tavaları ve tencereleri cam-seramik yüzeyin üstüne sürüklemeyin.

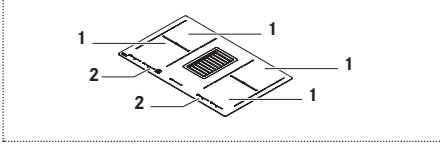
## ELEKTRİK BAĞLANTILARI

---

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

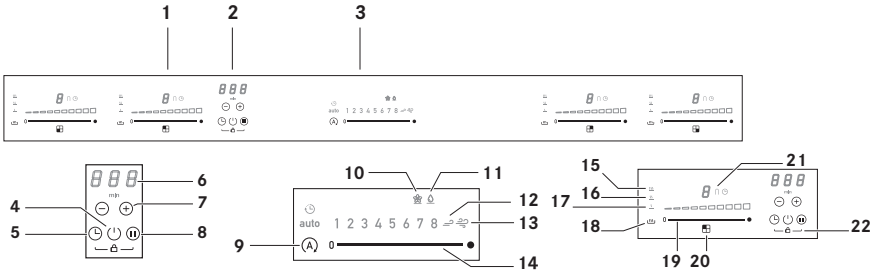
## GENEL BAKIŞ

### FMY 839 HI 2.0 - Entegre davlumbazlı, 4 gözlü ocak



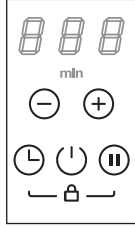
- 1 Pişirme bölgesi  
2 Kontrol paneli

### Düğmeler ve ekran öğeleri



- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Pişirme paneli kontrolleri                               | 12 | Hız INTENSIVE (YOĞUN) 1                     |
| 2  | Ocak/davlumbaz AÇMA/KAPATMA (ON/OFF) için kontrol paneli | 13 | Hız INTENSIVE (YOĞUN) 2                     |
| 3  | Aspiratör Fanı kontrol paneli                            | 14 | Aspiratör fanı seçimi                       |
| 4  | Ocağın/davlumbazın AÇILMASI/KAPATILMASI (ON/OFF)         | 15 | Pişirme / 92°C'de ısıtmaya devam edin       |
| 5  | Zamanlayıcının Etkinleştirilmesi                         | 16 | Pişirme / 74°C'de ısıtmaya devam edin       |
| 6  | Zamanlayıcı Ekranı                                       | 17 | Pişirme / 42°C'de ısıtmaya devam edin       |
| 7  | Zamanlayıcıyı Arttır/Azalt                               | 18 | Sıcaklık Yöneticisi                         |
| 8  | Stop&Go/Geri Çağır                                       | 19 | Pişirme bölgesinin seçilmesi / güç seviyesi |
| 9  | Otomatik mod   | 20 | Pişirme bölgesi konumu                      |
| 10 | Kömür (koku) filtresi                                    | 21 | Pişirme bölgelerinin köprülenmesi           |
| 11 | Yağ temizleme filtresi bildirimi                         | 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 dokunun (basın) ve aspiratör fanı manüel modda 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 göstergesi LED'i (⌚) açılacaktır.
- Gecikmeyi devre dışı bırakmak için düğmeye tekrar 5 saniye basılı tutun.
- Zamanlayıcı geri sayımı tamamladığında, sesli bir sinyal verilir (2 dakika süreyle, veya Açma/Kapama düğmesine basıldığında duracaktır) ve ekran ⌚ kapanır.
- Geri sayım gözle görülemez, görsel geribildirim, ⌚ LED'i ile verilir.



### Stop&Go/ Geri Çağır

#### Pişirme bölgesi için zamanlayıcıyı Arttır/Azalt



- Gres filtresini sıfırlamak için basın ve basılı tutun
- Koku kömür filtresini sıfırlamak için basın ve basılı tutun



- Tuş Kilidi:** seçeneklerine aynı anda birkaç saniye basın

## Ekran elemanları ve aspiratör fanı kontrol paneli için düğmeler



0 ————— ●

### Aspiratör fanı seçimi

#### Aspiratör hızını (gücünü) Arttır/Azalt

Otomatik işlevin Etkinleştirilmesi/Devre Dışı Bırakılması (varsayılan olarak otomatik mod etkindir).

Ocak davlumbazının seçim çubuğuna dokunulduğunda (basıldığında), otomatik mod devre dışı bırakılır ve aspiratör fanı manuel moda olacak şekilde çalışır.

Otomatik modu tekrar etkinleştirmek için, (A) düğmesine basın; **auto** LED'i, davlumbazın bu moda çalıştığını göstermek üzere yanacaktır.

Davlumbaz, varsayılan olarak kanallı moddadır.

#### Kömür filtresinin etkinleştirilmesi

- Davlumbaz ilk kez açıldığında (U), davlumbaz üzerindeki düğmeye (A) 5 saniye basın.

Bu andan itibaren, yanan simge, kömür (koku) filtresi (S) üzerinde ne zaman bakım yapılması gerektiğini gösterecektir.

(LED'i üzerinden gres temizleme filtresi bildirimi daima etkindir.

#### Aktif karbon koku filtresi doygunluğunun sıfırlanması

Filtrelerde bakım yapıldıktan sonra:

- (−) düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun - Gres LED'i kapanacak ve gösterge geri sayımı tekrar başlayacaktır.
- (+) düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun - Koku LED'i kapanacak ve gösterge geri sayımı tekrar başlayacaktır.

⇨

#### Hızın YÖĞÜN 1 olarak ayarlanması

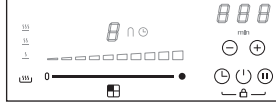
Hız, 10 dakika süreyle çalışacak şekilde zamanlanmıştır. Bu sürenin sonunda sistem, daha önceden ayarlanmış hıza otomatik olarak geri döner.

⇨

#### 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/davulmbazın 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 askya alınmasına/yeniden başlatılmasına ve pişirme gücünün sıfıra getirilmesine imkan tanır.

- Etkinleştirmek için basın, devre dışı bırakmak için gösterilen kaydırıcıya basın ve tamamen soldan sağa kaydırın.

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

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

Etkinleştirme:

- Ocağı tekrar açın
- 6 saniye içerisinde 'e basın



### Ocağın kilitlenmesi/kilidinin açılması

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



### Pişirme bölgesi konum göstergesi

Pişirme bölgeleri, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölge oluşturacak şekilde birlikte çalışabilir.

Ön ana ve arka ikinci pişirme bölgeleri. Köprü işlevini etkinleştirmek için: 2 çubuğa aynı anda dokunun ve sembolü yanar.

Ana bölgenin seçim çubuğu ile, güç seviyesini seçmek mümkündür.

Köprü işlevini devre dışı bırakmak için aynı etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın.



### Pişirme bölgesinin seçilmesi

#### Güç seviyesinin Azaltılması/Arttırılması

10 dakika süreyle etkin kalan destekleyici güç özelliğidir; bu süre sonrasında sıcaklık, önceden ayarlanan değere geri döner. Seçim çubuğuna dokunarak kaydırın ve Güç Takviyesi işlevini etkinleştirin. Güç takviyesi seviyesi, seçilen bölgenin ekranında 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 miktatsızlanabilir 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 miktatsızlanabilir tabanlı pişirme kaplarını tanır. Çalıştırma sırasında pişirme kabı kaldırılırsa veya uygun olmayan pişirme kabı kullanılırsa, ekranda çubuk grafiğin yanında **U** yanıp söner. Pişirme bölgesine 10 saniyelik tava algılama süresi boyunca herhangi bir pişirme kabı konulmazsa:

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

## Pişirme kapları

### Uygun pişirme kapları

Sadece tam miktatsızlanabilir tabanlı pişirme kapları indüksiyonlu ocakta kullanıma uygundur. Miknatis, 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.

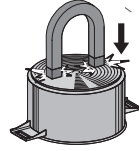
### Uygun pişirme kapları

- ✓ 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 miknatis yaklaşırın: Miknatisin etkileşime geçmesi halinde bu tavayı indüksiyonlu pişirme için kullanabilirsiniz.

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



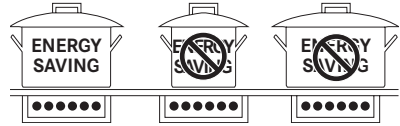
**Not:** Yalnızca dümdüz bir tabana sahip olan ve indüksiyonlu pişirme bölgeleri için uygun olan kaplar kullanın. Yeteri kadar düz bir tabana sahip olmayan kaplar kullanmanız halinde ısıtma sisteminin verimliliği olumsuz etkilenebilir ve kapların pişirme bölgesinde tarafından algılanmamasına sebep olabilir.

### Pişirme sırasında ses

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

## Enerji tasarrufu önerileri

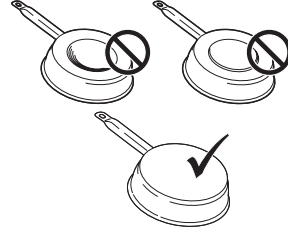
- ▶ Kullanacağınız tavanın taban çapı, pişirme bölgesinin çapı ile uyumlu olmalıdır.



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



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



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

#### Ocaktan gelen normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi elektromanyetik alanlardan faydalanır. Bu teknoloji sayesinde üretilen ısı doğrudan kapların alt kısmına aktarılır. Dolayısıyla kullanılacak tencere ve tavalar üretim şekillerine bağlı olarak sese ve titreşime sebep olabilir.

Sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

#### Transformatöre benzer düşük mırıltı sesi

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

#### Hafif ıslık sesi

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

#### Çatırtı sesi

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

#### Yüksek ıslık sesi

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

#### Fan sesi

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

#### Çalışan bir saate benzer ritmik sesler

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

## ÇALIŞTIRMA

### Ürünü açma

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

### Bir pişirme bölgesi seçme

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

### Güç seviyeleri

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	Kullanım amacı
1	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
2	Eritme, hafif ısıtma	Tereyağı, çikolata, jelatin, soslar
3	Şişme	Pirinç
4	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
5	Sürekli pişirme, suyunu azaltma, hafif ateşte kaynatma	Sebze, patates, sos, meyve, balık
6	Sürekli pişirme, suyunda pişirme	Makarna, çorba, et kavurma
7	Hafif kızartma	Rosti (müçver), omelet, 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
<u>S</u>	Eritme	42°C civarında tereyağı, çikolata veya bal eritme
<u>SS</u>	Sıcak Tutma	74°C civarında sosları, yemekleri servise hazır tutma
<u>SSS</u>	Yavaş pişirme	Pişmiş yiyecekleri 92°C civarında sıcak tutma

### Bir pişirme bölgesini kapatma

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

### Ocağı kapatma

- ▶ Ocağı kapatmak için (⏻) düğmesine birkaç saniye boyunca dokunun.
  - 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 güçte 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.




## Zamanlayıcı

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

### Zamanlayıcıyı ayarlama



- ✓ Ocak açık
- ✓ Pişirme bölgesi seçili
- ▶  düğmesine basın.
- ▶ Ekranın ortasında "\_00" yanıp söner.
- ▶ Zamanlayıcı süresini arttırmak için  düğmesine, azaltmak için  düğmesine basın.
- İlk kez  düğmesine bastığınızda ekranda "1" yanar.

## Zamanlayıcıyı değiştirme

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





## Köprüleme işlevi

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

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

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

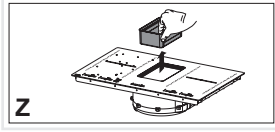
## Çocuk kilidi

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

Model	FMY 839 HI 2.0
Maks. Toplam Güç	7.545 kW

## TEMİZLİK VE BAKIM

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



### Genel tavsiyeler

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

### Ürünü temizleme

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

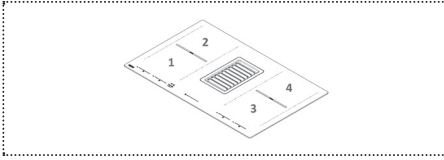
Model: FMY 839 HI 2.0

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

Teknik verilerle ilgili daha fazla bilgi için:

- [www.franke.com](http://www.franke.com)

### FMY 839 HI 2.0



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

Parametre	Değer	Boyutlar (mm)	
Çalışma boyutları	-	830 x 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	

**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

