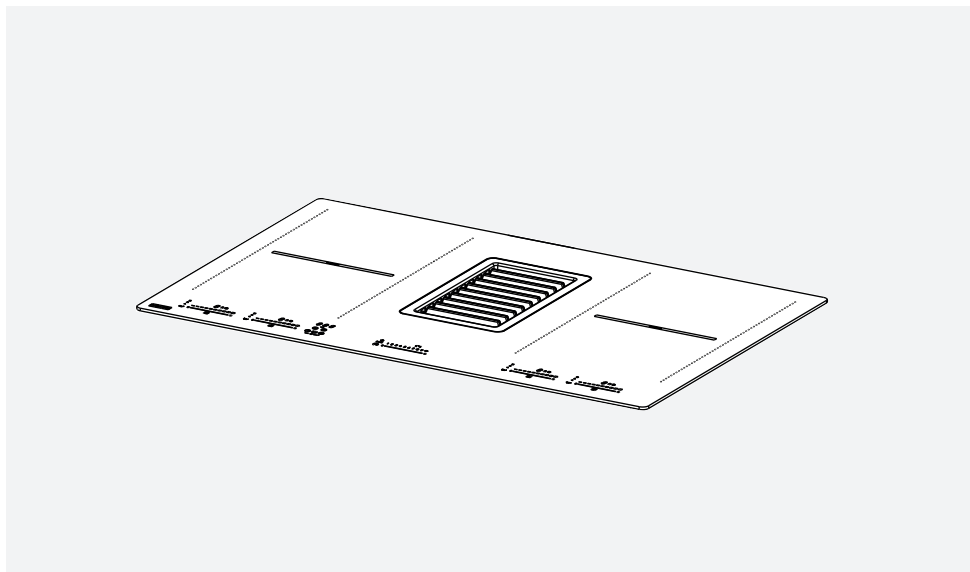


MYTHOS



FMY 839 HI 2.0
FMY 839 HI LL KIT

| | |
|----|------------------------------|
| EN | User manual |
| DE | Bedienungsanleitung |
| FR | Manuel d'utilisation |
| NL | Gebruikershandleiding |
| IT | Istruzioni per l'uso |
| ES | Manual del usuario |
| PT | Manual do utilizador |
| SL | Navodilo za uporabo |

*Make
it
Wonderful*

FRANKE






INDEX

| | |
|---------------------------|----|
| Information on the manual | 3 |
| Safety information | 3 |
| Electrical connection | 9 |
| Overview | 10 |
| Types of control | 11 |
| Your appliance | 14 |
| Operation | 16 |
| Cleaning and care | 18 |
| Troubleshooting | 19 |
| Maintenance and repair | 20 |
| Disposal | 20 |
| Technical data | 21 |

INFORMATION ON THE MANUAL

These instructions for use are valid for various models of the device. This means that some of the features and functions described here may not be available in the specific model you have purchased.


- ▶ Please read the instructions for use carefully before using the device.
- ▶ Keep the instructions for use safely.
- ▶ Only use the device described in these instruction for the purposes foreseen.

| Symbol | Meaning |
|---|---|
|  | Danger warning. Danger of injury warning. |
|  | Safe actions and instructions to avoid injury or damage. |
|  | Action. Specifies an action that must be carried out. |
|  | Result. Result of one or more actions. |
|  | Requirement that must be met before carrying out the next action. |

SAFETY INFORMATION

ⓘ For your own safety and to guarantee proper use of the appliance, please read this manual carefully before installing and using the product. These instructions must always be kept with the appliance, even if it is moved or sold. Users must be fully aware of how the appliance works and of its safety features. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC

standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant against interference.

 Electrical connections must be performed by a trained

technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be arranged in such a way as to allow the live wires to be pulled out before the earth wire in the event of the cable coming out of its anchor.

- ▷ The manufacturer will not be liable for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
 - ▷ Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the identification plate fixed to the inside of the product.
 - ▷ Fixed electrical connections must incorporate the cut-out devices envisaged by current regulations.
 - ▷ For class I appliances, check that the domestic power supply guarantees an adequate earthing system.
- ▷ Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Please refer to the accessories to be purchased, indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The exhaust pipe must be as short as possible.
 - ▷ Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
 - ▷ The air venting regulations must be complied with.
 - ▷ Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc..).
 - ▷ If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust backflow. When the cooking appliance is used together with other

appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 0.04 mbar, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.

- ▷ The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- ▷ If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre or by a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- ▷ Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- ▷ As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

⚠ CAUTION: remove the protective films before installing the appliance.


- ▷ Only use the screws and other small components supplied with the appliance.

⚠ WARNING: failure to install the screws or fixing elements as described in these instructions may result in a risk of electric shocks.

- ▷ Never look at the light directly through optical devices (binoculars, magnifying glasses...).
- ▷ Cleaning and scheduled maintenance must not be carried out by children, unless they are under the supervision of an adult.
- ▷ Supervise children, to make sure they do not play with the appliance.
- ▷ This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by persons without adequate experience and knowledge, unless they

are supervised or instructed in use of the appliance by the those responsible for their safety.

- ▷ This appliance may be used by children over the age of 8 years and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are supervised or have been adequately instructed on safe use of the appliance and understand the risks that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **CAUTION:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- ▷ Clean and/or replace the filters after the period

indicated (danger of fire).

See the paragraph on Cleaning and maintenance.

- ▷ Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).
- ▷ **WARNING:** If the surface is damaged, turn the appliance off to prevent any risk of electric shocks.
- ▷ Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- ▷ Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- ▷ Do not use steam appliances to clean the product.
- ▷ Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- ▷ Use the relevant control to turn the cooker hob off after

use, do not rely on the pan sensors.

- ▷ **WARNING:** Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. On the contrary, turn the appliance off and suffocate the flames, for example using a pan lid or a fire blanket.
- ▷ **WARNING:** The cooking process must be supervised. Short cooking processes require continual supervision.
- ▷ The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.
- ▷ **WARNING:** Danger of fire: Do not rest objects on the cooking surfaces.
- ▷ The appliance must be installed in such a way as to allow disconnection from the electrical power supply with a contact aperture (3

mm) that ensures complete disconnection in category III overload conditions.

- ▷ The appliance must never be exposed to weather (rain, sun).
- ▷ Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.

Requirements for kitchen units

- ▷ The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- ▷ If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- ▷ For the fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 100 °C): the use of unsuitable material and

adhesives may result in warping and detachment.

- ▷ The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- ▷ The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- ▷ The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it).
- ▷ To avoid any infiltration of liquids between the hob frame and the worktop, position the adhesive seal

provided along the whole outer edge of the hob before installation.

Proper use

- ▷ The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- ▷ Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- ▷ Deep-fryers must be kept under constant supervision when in use: the oil may catch fire if it gets too hot.
- ▷ Do not use the device with an external timer or separate remote controlled system.
- ▷ The device must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- ▷ Never climb onto the device, as this may damage it.
- ▷ Never place hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicon seal.
- ▷ Never cut or prepare food on the vitreous ceramic

surface, or drop hard objects onto it.

Never drag pots and pans

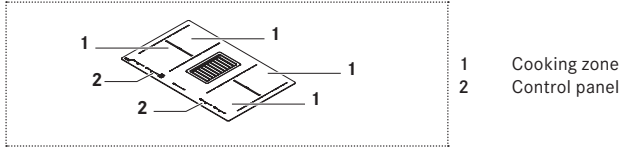
across the vitreous ceramic surface.

ELECTRICAL CONNECTION

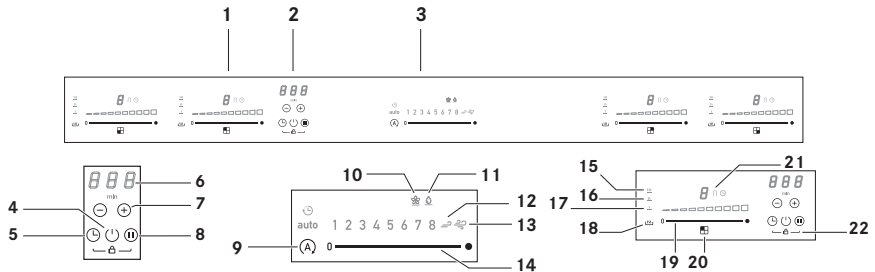
- ▷ Electrical connections must be carried out by a trained technician.
- ▷ This appliance has a “Y” type connection, so the power cable must have a “neutral” wire. The power cable must be at least of type H05VV-F. SINGLE PHASE, TWO PHASE and THREE PHASE connection: min. cross-section of wires: 2.5 mm². External diameter of the power cable: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- ▷ Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- ▷ Connect the appliance as shown in the diagram (in compliance with reference standards in force nationally for mains voltage).
- ▷ It is recommended that you use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable. When using the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable, follow the instructions provided here: for three phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheathing from the grey wires.

OVERVIEW

FMY 839 HI 2.0 – 4 zone hob with integrated hood



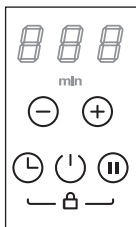
Buttons and display elements



- | | | | |
|----|--|----|--------------------------------------|
| 1 | Cooking panel controls | 12 | Speed INTENSIVE 1 |
| 2 | ON / OFF of the hob / hood control panel | 13 | Speed INTENSIVE 2 |
| 3 | Extractor Fan control panel | 14 | Extractor fan selection |
| 4 | ON / OFF of the hob / hood | 15 | Cooking / Keep warming at 92 °C |
| 5 | Activate Timer | 16 | Cooking / Keep warming at 74 °C |
| 6 | Timer Display | 17 | Cooking / Keep warming at 42 °C |
| 7 | Increase / Decrease the timer | 18 | Temperature Manager |
| 8 | Stop&Go / Recall | 19 | Cooking zone selection / power level |
| 9 | Automatic mode | 20 | Cooking zone position |
| 10 | Charcoal (odour) filter | 21 | Bridge cooking zones |
| 11 | Grease cleaning filter notification | 22 | Locking / unlocking the hob |

TYPES OF CONTROL

Display elements and buttons for ON / OFF of the hob control panel



ON / OFF of the hob / hood

- Press ON. Press again to turn OFF.



By default when turn on the hob extractor, the hood is in automatic mode and the led (A) will turn ON.

- Touch (press) the selection bar to deactivate the automatic mode and to work with the extractor fan in manual mode.

The led (A) will turn off.

Activate Timer

- Press and hold 5 sec the button, the hood will be in delay mode with a preset timer of 15 min.



The delay indicator led on the hood will turn on (L).

- Press and hold again 5 seconds the button again in order to deactivate the delay.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 min, or it will stop when the ON / OFF button is pressed), while the display (L) turns off.

The countdown is not visible, the visual feedback is the led (L).



Stop & Go / Recall

Enlarge / Decrease the timer for cooking zone



- Press and hold to reset grease filter
- Press and hold to reset odour charcoal filter



Key Lock: touch simultaneously for few seconds

Display elements and buttons for extractor fan control panel



0 ————— ●

Extractor fan selection

Increase / Decrease extraction speed (power)

Activation / Deactivation of automatic function (by default automatic mode is active).
When the selection bar of the cooker hood is touched (pressed), the automatic mode deactivates and works with the extractor fan in manual mode.

To re-activate the automatic mode press button (A) and the led **auto** will light up to indicate that the hood is working in this mode.

By default the hood is in ducted mode.

Activate charcoal filter

– Press for 5 sec the button (A) on the hood the first time that it is switched on (⏻).
Since that time lit icon will show when it is necessary to perform maintenance of the charcoal (odour) filter.

The grease cleaning filter notification through led (⏻) is always enabled.

Resetting activated carbon odour filter saturation

After performing maintenance on the filters:

– Press and hold 5 sec the button (⏻)

The grease led will turn off, and the indicator countdown will start again.

– Press and hold 5 sec the button (⏻)

The odour led will turn off, and the indicator countdown will start again.

(A)

1

Set the speed INTENSIVE 1

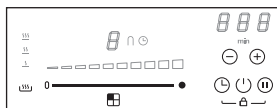
This speed is timed to run for 10 min. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.

2

Set the speed INTENSIVE 2

This speed is timed to run for 5 min. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.

Display elements and buttons for Cooking panel controls



ON / OFF of the hob/hood

Press ON. Press again to turn OFF.

Select the Cooking zone to set independent timer.

It is a countdown, which can be set for each cooking zone, even simultaneously.

At the end of the set period the cooking zones will automatically shut down and an acoustic signal informs of it.



Activation / Regulation of the hob timer:

– Press more time the key (🕒) to chose the cooking zone you want to activate.

The relative icon on the cooking zone will be lighted on.

When the desired cooking zone is selected, regulate the duration of the timer:

– Press the (+) to increase the automatic shutdown time.

– Press (–) to decrease the automatic shutdown time.



Setting the time (plus / minus)

Stop&Go / Recall

This function allows to suspend / restart any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

– Press to activate, press again and slide completely the indicated slider from left to right to deactivate.



Note: If after 10 min, the Pause function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

This function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shutdown.

Activation:

– Turn the hob back on.

– Press (⏸) within 6 sec.



Locking /unlocking the hob

Allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active. Repeat the operation to deactivate.



Cooking zone position indicator

The cooking zones are able to work in combination, creating a single zone with the same power level. Front master and back secondary cooking zones. To activate the Bridge function: touch simultaneously the 2 bar and the symbol lights up. With the selection bar of the master zone it is possible to select the power level. To deactivate the bridge function simply repeat the same activation procedure.

Cooking zone selection

Increase / Decrease power level

Supplementary power feature which remains active for 10 min, after which the temperature returns to the previously set value.

– Touch and scroll along the Selection bar and activate the Power Booster.

The power booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol .



Temperature Manager activation. The display shows .



Cooking / Keep warming at 42 °C



Cooking / Keep warming at 74 °C



Cooking / Keep warming at 92 °C



Bridge zone between two cooking zones activated



Power Booster activated


YOUR APPLIANCE

How induction hobs function


Induction hobs function considerably differently to conventional hobs or solid plates. The induction coil under the glass ceramic creates a magnetic field that alternates quickly and which directly heats the magnetisable base of the cookware. The glass ceramic is only heated by the hot cookware. If the cookware is removed from the cooking zone, the power supply is interrupted immediately.

Pan detection

Every cooking zone is equipped with pan detection. The pan detection recognises cookware with a magnetisable base that is suitable for use with induction hobs.

If the cookware is removed during operation or unsuitable cookware is used, the display near the bargraph flashes with .

If there is no cookware placed on the cooking zone during the pan detection time of 10 sec:

- The cooking zone switches off automatically after 10 sec.
- The display of each cooking zone shows .

Cookware

Suitable cookware

Only cookware with a fully magnetisable base is suitable for cooking on the induction hob.

The magnet adheres to every point on the entire base of the cookware.

Cookware suitable for use in induction cooking


Cookware used on the induction cooking surface must be made of metal, with magnetic properties and a sufficiently large base.

Suitable cookware:

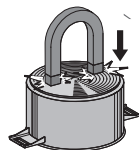
- ✓ Enamelled steel cookware with thick bases.
- ✓ Cast iron cookware with an enamelled base.
- ✓ Cookware in multilayer stainless steel, ferritic stainless steel and aluminium with a special base.

Unsuitable cookware:

- ✓ Copper, stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta cookware.
- ▶ To see whether the pan is suitable, bring a magnet close to the bottom: if it is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, you can put a small amount of water in

the pan, place it on a cooking zone and start the cooking zone. If the symbol  appears on the display,

it means the pan is not suitable.



Note: Use only cookware with a perfectly flat bottom and suitable for induction cooking zones. Using cookware with an irregular bottom could jeopardise the efficiency of the heating system and prevent cookware from being detected on the cooking zone.

Noise during cooking

Cookware can make noise during cooking. This does not indicate any malfunction, nor does it affect the functioning of the appliance in any way.

Noise depends on the cookware used. If the noise causes considerable disturbance, it can help to change the cookware.

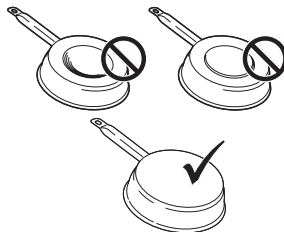
Advice on energy-saving

- ▶ The diameter of the base of the pan must correspond to the diameter of the cooking zone.



- ▶ When buying a pan, check whether the diameter indicated is that of the base or the top of the pan, as the top is almost always larger than the base.
- ▶ When preparing dishes with long cooking times, you can save time and energy by using a pressure cooker, which also makes it possible to preserve the vitamins in the food.
- ▶ Make sure that the pressure cooker contains enough liquid as, if there is not enough and it overheats, this may cause damage to both the pressure cooker and the cooking zone.
- ▶ If possible, always cover pans with a suitable lid.

- Choose a pan suitable for the quantity of food to be cooked. A large, half-empty pan leads to a waste of energy.



| Cooking zone | Pan bottom | | Remark |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| | Min. Ø (recommended) | Max. Ø (recommended) | |
| 184 mm × 220 mm (single) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (double) | 110 mm | 245 mm | with bridging function |

Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.


Rhythmic sounds and similar to the hands of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

OPERATION

Switching the appliance on

- ▶ Hold  for one second to switch on the appliance.
 - „0“ flashes in all power levels displays.
 - If there are no further inputs, the appliance switches off after 10 sec for safety reasons.




Selecting a cooking zone

- ▶ Press the „0“ near the bargraph slider of the cooking zone and swipe it to set the power level.

Power levels

| Power level | Cooking method | Use for |
|-------------|--------------------------------------|--|
| 1 | Melting, gentle warming | Butter, chocolate, gelatine, sauces |
| 2 | Melting, gentle warming | Butter, chocolate, gelatine, sauces |
| 3 | Swelling | Rice |
| 4 | Continued cooking, reducing, stewing | Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish |
| 5 | Continued cooking, reducing, stewing | Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish |
| 6 | Continued cooking, braising | Pasta, soup, braised meat |
| 7 | Gentle frying | Rosti (hash brown), omelettes, breaded fried foods, sausages |
| 8 | Frying, deep frying | Meat, chips |
| 9 | Flash frying | Steak |
| P | Fast heating | Boiling water |


Temperature level

| Temp. level | Cooking method | Use for |
|---|----------------|---|
|  | Melting | Melting butter, chocolate or honey at around 42 °C |
|  | Keep Warm | Sauces, keep food ready for serving at around 74 °C |
|  | Slow cooking | Keep ready-cooked food warm at around 92 °C |

Switching a cooking zone off

- ▶ Touch „0“ on the bargraph.
 - If there is no further input and the other cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 sec.

Switching the hob off

- ▶ Touch  for a few seconds to switch the hob off.
 - If there is no further input on the display and all the cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 sec.

Residual heat indicator








After a cooking zone is switched off and is still hot an “H” remains illuminated on the panel as long as there is a risk of burns.

Defrost, Keep warm and Slow cooking setting

With the defrost function you can defrost food or gently melt butter, chocolate or honey.

The keep warm setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 74 °C.

The slow cooking setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 92 °C. With the slow cooking setting you can cook at low temperatures to preserve the nutritional value of the aliments.

- ▶ Select the cooking zone by pressing „0“ near the bargraph of the cooking zone.
- ▶ Press  one time.
- ▶ To select the setting for „Melting“ (defrosting), press  one more time.
 -  appears.
- ▶ To select the setting for „Keep warm“, press  one more time.
 -  appears.
- ▶ To select the setting for „Slow cooking“, press  one more time.
 -  appears.

PowerPlus setting

All the cooking zones are equipped with the PowerPlus booster.

When PowerPlus is switched on, the cooking zone selected works at extra high power for 10 min.


PowerPlus can be used, for instance, to quickly heat a large quantity of water.



- ▶ Swipe up on bargraph until a „P“ appears in the display.
- ▶ To end PowerPlus, swipe down on the bargraph to the desired power level.


Timer

When a timer is set, the cooking zone switches off after a set time between 1 min and 1 h 59 min.




Setting the timer

- ✓ Hob switched on
- ✓ Cooking zone set
- ▶ Press .
 - „_00“ flashes in the middle of the display.

- ▶ Touch  to increase the timer duration, touch  to reduce the time.



When you press  for the first time „1“ is illuminated in the display.

Changing the timer

- ✓ Timer set
- ▶ Press the active cooking zone of the timer that you want to change.
- ▶ Press .
- ▶ Change the timer duration using  and .

Bridging function





The bridging function allows two individual cooking zones to be switched on to be adjusted together.

- ▶ Press the bargraphs of the two cooking zone.
 - The display near the two zones shows  on one side and  on the other side.

If one of the cooking zones is already running when the bridging function is switched on, the power level and operating time of this cooking zone will be used for both zones. If both cooking zones are already running, the operating times are cleared in the power level displays.

If the Bridging function is not possible set the Boost speed.

Child proof lock

- ✓ Appliance switched on
- ▶ Touch  and  simultaneously for few seconds until an acoustic signal is emitted.
 - The display is locked. When the display switches off in this state, the lock function will still be active once you restart the hob.
- ▶ To deactivate the childproof lock, press  and  simultaneously for few seconds.

Heat-up Function

This function is used to heat up a pan at maximum power before continuing to cook at a selected level. The period of time the cooking area will remain at maximum power depends on the final cooking level that is set. See table:

| Lev. Power | Time |
|------------|-------------|
| 1 | 48 seconds |
| 2 | 144 seconds |
| 3 | 230 seconds |
| 4 | 312 seconds |

| Lev. Power | Time |
|------------|---------------|
| 5 | 408 seconds |
| 6 | 120 seconds |
| 7 | 168 seconds |
| 8 | 216 seconds |
| 9 | not available |
| P | not available |

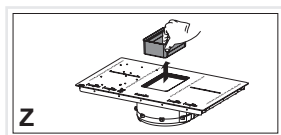
To activate, with a pan on the hob and selected cooking area, press and hold for 3 seconds on the selected value (from 1 to 8) on the power bar. The Display for the corresponding area shows " A ". It is possible to increase the cooking level, but if it is decreased the function is deactivated. It can also be deactivated by pressing and holding for 3 seconds the button for the cooking area in question.

| MODEL | FMY 839 HI 2.0 |
|-----------------|----------------|
| Max Total Power | 7,545 kW |

CLEANING AND CARE

The Activated Charcoal odour filter can be regenerated. Follow the instructions provided on the Kit itself both for the regeneration method and for the replacement times.

Grease filters **Z**: The filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher. Do not wash the grid in the dishwasher.



General recommendations

- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

Cleaning the appliance

- ▷ Clean the appliance after every use in order to prevent food residues from burning on.
- ▷ To clean everyday dirt, use a soft cloth or sponge with water and a suitable cleaning agent. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- ▷ Remove encrusted dirt, e.g. from milk that has boiled over, with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Please follow the manufacturer's advice with regard to the scraper.
- ▷ Remove sugary foods, such as marmalade, that have boiled over with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- ▷ Remove melted plastic with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- ▷ Remove limescale stains using a small amount of lime-dissolving solution, e.g. vinegar or lemon juice, when the hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.

TROUBLESHOOTING

Error codes

| Error code | Description | Possible cause of error | Remedy |
|----------------------------------|--|---|--|
| ER 03 and continuous tone | Continuous sensor activation; TC turn off after 10 sec | Water or cookware on the glass over the touch control sensors | Clean the control surface, remove objects on the sensors. |
| ER 20 | Flash memory – TC error | µC-defective | Replace TC |
| ER 22 | Button evaluation defective, UI shuts off after 3.5-7.5 sec | Short or open circuit in the area of the button sensoric | Replace TC |
| ER 31 | Incorrect configuration data or deviation between generator and TC | New configuration of the induction generator required | New configuration (Service menu) |
| ER 36 | NTC value defective on TC; UI turns off | Short or open circuit of NTC | Replace TC |
| ER 47 | Communication error between TC and induction | No or erroneous LIN communication! (Slave does not answer to request of master) | Connection cable not correctly plugged in or defective. |
| U 400 | Continuous tone Power supply on inlet to high | Incorrect connection of the cooktop | Correct power supply connection |
| E/2 | Excess temperature of the induction element | Overload of cooktop or empty boiled cookware | Let system cool down. |
| E/A | Error on the power board | Component failure | Replace power board |
| E/6 | Error on power board | No power supply error on power board | 1. Check wiring 2. Check filter board 3. Replace power board |
| E/8 | Incorrect fan speed | Error on fan left or right | Air exhaust blocked, e.g. by paper Replace Defective fan |
| E/9 | Defective temperature sensor on inductor | | Replace inductor Replace power board |

MAINTENANCE AND REPAIR


- ▷ Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service.
- ▷ Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.

- ▶ When contacting the customer service, please provide the following information:

- Type of fault
- Appliance model (Art. / Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom side.

DISPOSAL

- ▷ The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
- ▷ The appliance is in accordance with the Directive 2012/19/EU, regarding the reduction of the hazardous substances used in electrical and electronic appliances, and waste disposal.

TECHNICAL DATA

Product identification

Type: 4300

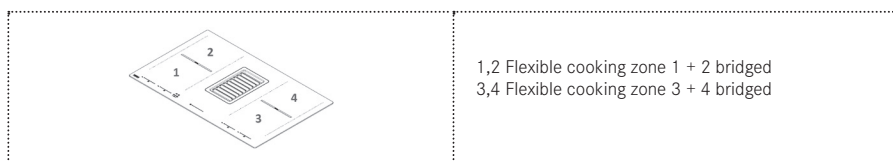
Model: FMY 839 HI 2.0

- ▶ Refer to the data plate placed on the bottom side of the product.
- ▶ The manufacturer provides continuously product enhancements. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

Further information on technical data is available on:

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



| Parameter | Value | Dimensions (mm) |
|---------------------------------------|---|-------------------|
| Working dimensions | - | 830 x 520 (W x D) |
| Power supply voltage / frequency | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Power and heating element values | | |
| Cooking zone 1, 2, 3, 4 | 2100 W; Power Boost: 3700 W | 230 x 210 |
| Flexible Cooking zone 1 + 2, 3 + 4 | 3700 W | 460 x 210 |

| Parameter | Symbol | Value | Unit of measure |
|-------------------------|--------|-----------|-----------------|
| Appliance weight | M | 26 / 19 | kg |
| Number of cooking zones | | 4 | |
| Heat source | | induction | |






INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|----------------------------|----|
| Informationen zum Handbuch | 23 |
| Sicherheitsanweisungen | 23 |
| Elektrischer Anschluss | 30 |
| Überblick | 31 |
| Ihr Gerät | 35 |
| Bedienung | 37 |
| Reinigung/Instandhaltung | 39 |
| Störungsbehebung | 40 |
| Wartung und Reparatur | 41 |
| Entsorgung | 41 |
| Technische Daten | 42 |

INFORMATIONEN ZUM HANDBUCH

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Gerätes. Es ist daher möglich, dass einige der hier beschriebenen Merkmale und Funktionen in dem speziell erworbenen Modell nicht verfügbar sind.


- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden.
- ▶ Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf.
- ▶ Verwenden Sie das in dieser Anleitung beschriebene Gerät nur bestimmungsgemäß.

| Symbol | Bedeutung |
|---|--|
|  | Warnung vor Gefahr. Warnung vor Verletzungsgefahr. |
|  | Sicherheitsmaßnahmen und Warnungen zur Vermeidung von Verletzungen oder Schäden. |
|  | Maßnahme. Spezifiziert eine auszuführende Maßnahme. |
|  | Ergebnis. Ergebnis einer oder mehrerer Maßnahmen. |
|  | Eine Anforderung, die erfüllt sein muss, bevor die nächste Maßnahme ausgeführt wird. |

SICHERHEITSANWEISUNGEN



ⓘ Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Produkts dieses Handbuch aufmerksam, um Ihre eigene Sicherheit und den korrekten Gebrauch des Geräts zu gewährleisten. Diese Anleitung muss das Gerät auch beim Umzug oder Verkauf stets begleiten. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen. Die Induktionssysteme dieser

Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Trägern von Herzschrittmachern oder anderen implantierten elektronischen Geräten müssen sich an ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts wenden, um festzustellen, ob diese Geräte ausreichend störungssicher sind.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.

Bei Geräten, die mit einem Stromkabel ausgestattet sind, muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen dem Kabelanker und den Klemmen so beschaffen sein, dass die vom Strom durchflossenen Leiter vor dem Erdleiter gestreckt werden, falls das Kabel aus dem Anker hervortritt.

- ▷ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
- ▷ Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- ▷ Die festen elektrischen Verbindungen müssen die nach den geltenden Vorschriften erforderlichen Trennmittel enthalten.
- ▷ Prüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob die Hauselektrik eine ausreichende Erdung gewährleistet.
- ▷ Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene Kaufzubehör (bei Rundrohren: Minstdurchmesser 120 mm). Die Länge des Abzugrohrs muss so gering wie möglich sein.
- ▷ Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- ▷ Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
- ▷ Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
- ▷ Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit

- nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Wenn das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
- ▷ Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
 - ▷ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- ▷ Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
 - ▷ In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.
-  **HINWEISE:** Entfernen Sie die Schutzfolien vor der Installation des Geräts.
- ▷ Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und Kleinteile.
-  **ACHTUNG:** Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen bei der Installation der Schrauben oder Befestigungselemente kann zu elektrischen Gefahren führen.
- ▷ Schauen Sie nicht direkt durch optische Geräte (Ferngläser, Lupen ...) auf das Licht.

- ▷ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- ▷ Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▷ Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden sorgfältig überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen
- ▷ Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne die erforderlichen Erfahrungen und Kenntnisse

verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden sorgfältig überwacht und in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät zu untersagen.



ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Berühren Sie nicht die Heizwiderstände. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- ▷ Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- ▷ Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt

nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

- ▷ **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▷ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- ▷ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen
- ▷ Reinigen Sie das Produkt nicht mit Dampfgeräten.
- ▷ Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- ▷ Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-Detektor.
- ▷ **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Garen

mit Fett und Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen.

NIEMALS versuchen, Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

- ▷ **ACHTUNG:** Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- ▷ Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- ▷ **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- ▷ Das Gerät muss so installiert werden, dass es mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) von der Stromversorgung getrennt werden kann, um eine

vollständige Trennung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III zu gewährleisten.

- ▷ Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- ▷ Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

Anforderungen an die Möbel

- ▷ Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
 - ▷ Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstitutionen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
 - ▷ Bei Einbaugeräten müssen die Komponenten (Kunststoffe und Furnierholz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 ° C) montiert werden:
- Die Verwendung von ungeeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Verformungen und Ablösungen führen.
- ▷ Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängemodule über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für ein bequemes Arbeiten lässt.
 - ▷ Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
 - ▷ Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand

- und 500 mm für eventuell darüberliegende Möbel).
- ▷ Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

Korrekte Bedienung

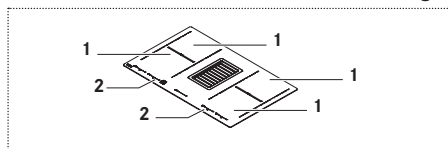
- ▷ Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- ▷ Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- ▷ Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- ▷ Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.
- ▷ Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ▷ Steigen Sie nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ▷ Stellen Sie keine heißen Töpfe und Pfannen auf den Rahmen, um die Beschädigung der Silikondichtung zu vermeiden.
- ▷ Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Glaskeramikoberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände auf diese fallen.
Ziehen Sie keine Pfannen und Töpfe über die Glaskeramikoberfläche.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- ▷ Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- ▷ Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y", für den das Vorhandensein des "neutralen" Leiters erforderlich ist. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05VV-F sein. EINPHASEN-, ZWEIPHASEN- und DREHSTROM-Anschluss:
Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- ▷ Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).
- ▷ Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm² zu verwenden. Wenn Sie das Stromkabel H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm² verwenden, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen: Trennen Sie für den Drehstromanschluss die 2 Leiter und Sie die blauen Kabelmäntel von den grauen Drähten.

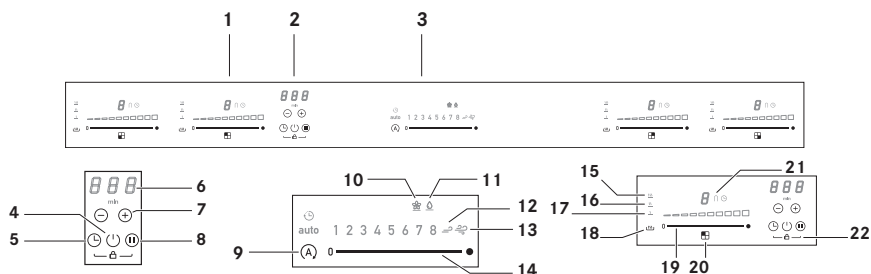
ÜBERBLICK

FMY 839 HI 2.0 – 4-Zonen-Kochfeld mit integrierter Abzugshaube



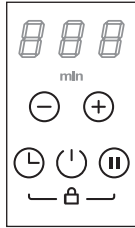
- 1 Kochzone
- 2 Bedienfeld

Tasten und Anzeigeelemente



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Bedienelemente für die Kochfelder 2 EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/ Dunstabzugs 3 Bedienelement für den Absaugventilator 4 EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/ Dunstabzugs 5 Timer aktivieren 6 Timer-Anzeige 7 Timer erhöhen / verringern 8 Stop&Go / Erinnerung 9 Automatikmodus 10 Aktivkohle-(Geruchs-)Filter 11 Benachrichtigung Fettfilter reinigen | <ul style="list-style-type: none"> 12 Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 1 13 Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 2 14 Auswahl des Dunstlüfters 15 Kochen/Warmhalten bei 92 °C 16 Kochen/Warmhalten bei 74 °C 17 Kochen/Warmhalten bei 42 °C 18 Temperaturmanager 19 Kochplattenauswahl / Leistungsstufe 20 Position Kochplatte 21 Kochfelder koppeln 22 Das Kochfeld sperren / entsperren |
|---|--|

Anzeigeelemente und Tasten für EIN / AUS des Kochfeldes



EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs

- Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.



Beim Einschalten des Kochfelds/Abzugs befindet sich die Haube standardmäßig im Automatikmodus und die LED (A) schaltet sich ein.

- Um den Automatikmodus zu deaktivieren und den Dunstabzugslüfter manuell zu steuern, berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste.

Die LED (A) schaltet sich aus.

Timer aktivieren

- Die Taste drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Haube schaltet dann in einen Verzögerungsmodus um, die Timereinstellung ist auf 15 min festgelegt.



Die LED der Verzögerungsanzeige auf der Haube schaltet sich ein (L).

- Taste erneut drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Verzögerung zu deaktivieren.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal 2 Minuten lang. Es stoppt, wenn die Taste Ein/Aus gedrückt wird. Das Display (L) schaltet sich aus.

Der Countdown wird nicht angezeigt, die visuelle Rückmeldung erfolgt über die LED (L).



Stop&Go / Erinnerung

Den Timer für die Kochplatte erhöhen/verringern



- Fettfilter durch Drücken und Halten zurücksetzen
- Geruchs-Aktivkohlefilter durch Drücken und Halten zurücksetzen



Tastensperre: tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden

Anzeigeelemente und Tasten für Dunstabzugshaube



Auswahl des Dunstlüfters

Dunstabzugs-Drehzahl steigern/senken (Leistung)

Aktivierung/Deaktivierung der Automatikfunktion

(die Automatikfunktion ist standardmäßig aktiv).

Wird der Auswahlbalken der Dunstabzugshaube berührt (gedrückt), deaktiviert sich der Automatikbetrieb und der Dunstabzug arbeitet im Handbetrieb.

Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, die Taste (A) drücken. Die LED **auto** schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass die Haube in diesem Modus läuft.

Standardmäßig befindet sich die Haube im Kanalbetrieb.

Aktivkohlefilter

- Drücken Sie beim ersten Einschalten 5 Sekunden lang die Taste (A) an der Haube (L).

(A)

Ab diesem Zeitpunkt zeigt das leuchtende Symbol eine durchzuführende Wartung des Aktivkohlefilters (L) an.

Die Benachrichtigung zur Reinigung des Fettfilters per LED (L) ist immer aktiv.

Zurücksetzen der Sättigung des Aktivkohle-Geruchsfilters

Nach der Filterwartung:

- Die Taste (L) 5 Sekunden lang drücken – Die Fett-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.
- Die Taste (L) 5 Sekunden lang drücken – Die Geruchs-LED schaltet sich aus und der Anzeigen-Countdown startet erneut.

Einstellen der Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 1

Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 10 Minuten begrenzt.

Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.

L

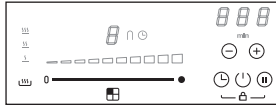
Einstellen der Geschwindigkeitsstufe INTENSIV 2

Diese Geschwindigkeitsstufe ist auf eine Laufzeit von 5 Minuten begrenzt.

Nach Ablauf der Laufzeit kehrt das System automatisch zur vorher eingestellten Geschwindigkeitsstufe zurück.

L

Anzeigeelemente und Tasten für Kochfeldsteuerungen



EIN-/AUS-Schalten des Kochfelds/Dunstabzugs

Drücken Sie auf EIN. Zum AUS-Schalten erneut drücken.

Um den unabhängigen Timer einzustellen, die Kochplatte wählen.

Der Countdown kann für jede Kochplatte eingestellt werden (auch simultan).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Kochplatten automatisch abgeschaltet.

Dies wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Aktivierung/Einstellung des Kochfeldtimers:

- Um die Kochplatte auszuwählen, die Sie aktivieren möchten, drücken Sie entsprechend oft die Taste

Das Symbol der gewünschten Kochplatte leuchtet auf.

Wenn die gewünschte Kochplatte eingestellt wurde, stellen Sie die Zeit auf dem Timer ein:

- Um die automatische Ausschaltzeit zu erhöhen, drücken Sie auf
- Um die automatische Ausschaltzeit zu verringern, drücken Sie auf



Uhrzeit einstellen (plus/minus)

Stop&Go / Erinnerung

Mit dieser Funktion können Sie jede aktive Funktion des Kochfelds unterbrechen/neu starten, indem Sie die Kochleistung auf Null setzen. Zum Aktivieren drücken.

- Zum Deaktivieren nochmals drücken und den Schieberegler von links ganz nach rechts ziehen.

Hinweis: Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten noch immer nicht deaktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Durch diese Funktion können alle Kochfeldeinstellungen im Fall eines unbeabsichtigten Ausschaltens wiederhergestellt werden.

Aktivierung:

- Kochfeld wieder einschalten
- Taste innerhalb von 6 Sekunden drücken



Das Kochfeld sperren/entsperren

Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um versehentliche Manipulationen zu unterbinden. Dabei bleiben die bereits aktivierten Funktionen bestehen. Zum Deaktivieren, die Aktionen wiederholen.



Kochplatten-Positionsanzeige

Die Kochplatten können gekoppelt werden und so eine Kochplattengruppe mit derselben Leistungsstufe bilden.

Hauptkochplatten vorn und Nebenkochplatten hinten. Zum Aktivieren der Gruppierungsfunktion: Gleichzeitig die 2 Balken berühren und das Symbol leuchtet auf.



Mit der Auswahlleiste der Hauptkochplatte kann die Leistungsstufe gewählt werden.

Um die Gruppierungsfunktion zu deaktivieren, wiederholen Sie dasselbe Verfahren

Kochplattenauswahl

Leistung steigern/senken

Die gesteigerte Leistung bleibt 10 Minuten lang aktiv. Anschließend kehrt die Temperatur zum vorher eingestellten Wert zurück.

Um den Power Booster zu aktivieren, berühren Sie die Auswahlleiste und streichen an ihr entlang.

- Die Stufe des Power Boosters wird auf dem Display der ausgewählten Kochplatte durch das Symbol angezeigt.



Aktivierung Temperaturmanager. Die Anzeige zeigt .



Kochen/Warmhalten bei 42 °C



Kochen/Warmhalten bei 74 °C



Kochen/Warmhalten bei 92 °C



Die Gruppierungszone zwischen zwei Kochplatten ist aktiviert




Der Power Booster ist aktiviert

IHR GERÄT

Funktionsweise eines Induktionskochfelds

Induktionskochfelder funktionieren deutlich anders als herkömmliche Kochfelder oder Kochplatten. Die Induktionsspule unter der Glaskeramik erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, das direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt. Die Glaskeramik erwärmt sich nur durch das heiße Kochgeschirr. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

Topferkennung

Jede Kochzone verfügt über eine Topferkennung. Dadurch wird Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden, das sich für die Verwendung mit Induktionskochfeldern eignet, erkannt. Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, blinkt in der Anzeige neben der Bedienskala das Symbol . Wenn innerhalb von 10 Sekunden (Dauer der Topferkennung) kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird:

- Schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus
- Wird in der Anzeige jeder Kochzone angezeigt

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollständig magnetisierbaren Boden eignet sich für das Kochen auf dem Induktionskochfeld. Ein Magnet bleibt an jeder Stelle des Kochgeschirrbodens haften.


Für das Kochen auf dem Induktionsherd geeignetes Kochgeschirr

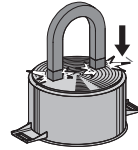
Für die Kochfeldoberfläche des Induktionsherds eignet sich Kochgeschirr aus Metall, das über magnetische Eigenschaften und einen ausreichend großen Boden verfügt.

Geeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus emailliertem Stahl mit dickem Boden
- ✓ Gusseisernes Kochgeschirr mit emailliertem Boden
- ✓ Kochgeschirr aus mehrlagigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl sowie Aluminium mit speziellem Boden

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- ✓ Kochgeschirr aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.
- ▶ Um herauszufinden, ob ein Topf geeignet ist, halten Sie einen Magneten an den Boden: Wenn er angezogen wird, eignet sich der Topf zum Kochen auf dem Induktionsherd. Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben, können Sie alternativ eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf eine Kochzone stellen und die Kochzone anschalten. Wird daraufhin das Symbol  angezeigt, ist der Topf nicht geeignet.



Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit absolut flachem Boden, das sich zudem für das Kochen auf dem Induktionsherd eignet. Durch den Einsatz von Kochgeschirr mit ungleichmäßigem Boden könnte die Leistung des Heizsystems beeinträchtigt und das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden.

Geräusche während des Kochens

Beim Kochen kann das Kochgeschirr Geräusche erzeugen. Das deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin und beeinträchtigt auch keineswegs die Funktionsweise des Geräts.

Die Geräusentwicklung hängt von dem verwendeten Kochgeschirr ab. Sollten die Geräusche erheblich stören, kann ein Wechsel des Kochgeschirrs helfen.

Empfehlung zum Energiesparen

- ▶ Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.

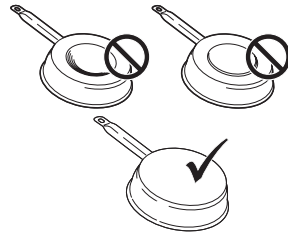


- ▶ Prüfen Sie beim Kauf eines Topfes, ob sich der angegebene Durchmesser auf den Boden oder

den oberen Rand des Topfes bezieht, da der obere Rand meist etwas größer ist als der Boden.

- ▶ Bei der Zubereitung von Speisen mit langen Garzeiten können Sie Zeit und Energie sparen, indem Sie einen Schnellkochtopf verwenden; dadurch erhalten Sie zudem die Vitamine in den Speisen.
- ▶ Achten Sie jedoch darauf, dass ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist, da sowohl der Schnellkochtopf als auch die Kochzone beschädigt werden können, wenn Flüssigkeit fehlt und der Topf überhitzt.
- ▶ Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit stets mit einem passenden Deckel ab.
- ▶ Wählen Sie den Topf in der Größe, die für die zu kochende Menge angemessen ist.

Mit einem großen, halb leeren Topf wird Energie verschwendet.



| Kochzone | Topf-/Pfannenboden | | Hinweis |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| | Min. Ø (empfohlen) | Max. Ø (empfohlen) | |
| 184 mm × 220 mm (einzeln) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (doppelt) | 110mm | 245 mm | mit Bridge-Funktion |

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese können Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs erzeugen. Abhängig von der Herstellung verursacht das Kochgeschirr möglicherweise verschiedene Geräusche oder Vibrationen.

Diese Geräusche werden wie folgt beschrieben:

Leises Summen (wie bei einem Stromwandler)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf hoher Heizstufe. Es hängt von der Energiemenge ab, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Sobald Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden, ist es nicht mehr zu hören.

Knacken

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf. Es entsteht durch die Vibrationen der Oberflächen an den Stellen, an denen diese Schichten aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgeschirr auf und ist je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen verschieden.

Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr aus mehreren Materialschichten auf, wenn das Kochgeschirr zudem bei maximaler Leistung und auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch verstummt oder nimmt ab, wenn die Heizstufe verringert wird.

Gebläsegeräusche

Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das eingeschaltet wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu senken und zu regulieren. Mitunter läuft das Gebläse auch nach Abschalten des Geräts weiter, wenn die gemessene Temperatur des Kochfelds zu diesem Zeitpunkt immer noch zu hoch ist.


Rhythmische Geräusche ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt ausschließlich dann auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verstummt oder nimmt ab, sobald einige davon ausgeschaltet werden.

Die beschriebenen Geräusche sind für die erläuterte Induktionstechnik normal und nicht als Mängel anzusehen.

BEDIENUNG

Gerät einschalten

- ▶ Halten Sie die Taste  für eine Sekunde gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
 - „0“ blinkt in allen Anzeigen für die Leistungsstufen.
 - Wenn keine weiteren Eingaben erfolgen, schaltet sich das Gerät aus

Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden ab.




Kochzone wählen

- ▶ Drücken Sie die „0“ neben der Bedienskala (Slider) der Kochzone und wischen Sie darauf entlang, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

| Leistungsstufe | Garmethode | Verwendung für |
|----------------|---------------------------------|--|
| 1 | Schmelzen, schonendes Erwärmen | Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen |
| 2 | Schmelzen, schonendes Erwärmen | Butter, Schokolade, Gelatine, Soßen |
| 3 | Quellen lassen | Reis |
| 4 | Fortkochen, Reduzieren, Dünsten | Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch |
| 5 | Fortkochen, Reduzieren, Dünsten | Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Obst, Fisch |
| 6 | Fortkochen, Schmoren | Pasta, Suppe, Schmorbraten |
| 7 | Schonendes Braten | Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte Speisen, Würstchen |
| 8 | Braten, Frittieren | Fleisch, Pommes frites |
| 9 | Scharfes Anbraten | Steak |
| P | Schnelles Erhitzen | Kochendes Wasser |


Temperaturstufe

| Temp.-stufe | Garmethode | Verwendung für |
|---|------------|--|
|  | Schmelzen | Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 42 °C schmelzen |
|  | Warmhalten | Soßen, Speisen servierfertig warm halten bei ca. 74 °C |
|  | Schongaren | Fertig zubereitete Speisen warm halten bei ca. 92 °C |

Kochzone ausschalten

- ▶ Berühren Sie die „0“ auf der Bedienskala.
 - Wenn keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.

Kochfeld ausschalten

- ▶ Berühren Sie die Taste  für einige Sekunden, um das Kochfeld auszuschalten.
 - Wenn keine weitere Eingabe an der Anzeige erfolgt und alle Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden ab.








Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer Kochplatte leuchtet ein „H“ auf der Tafel und zeigt an, dass sie noch immer heiß ist und ein Verbrennungsrisiko besteht.

Funktionen Auftauen, Warmhalten und Schongaren

Mit der Funktion Auftauen können Sie Speisen auftauen oder Butter, Schokolade oder Honig schonend schmelzen. Mit der Funktion Warmhalten werden vorgekochte Speisen bei ca. 74 °C warm gehalten.

Mit der Funktion Schongaren werden vorgekochte Speisen bei ca. 92 °C warm gehalten. Mit dieser Funktion können Sie bei niedrigen Temperaturen kochen, um den Nährstoffgehalt der Speisen zu erhalten.

- ▶ Drücken Sie „0“ neben der Bedienskala der Kochzone, die Sie auswählen möchten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal.
- ▶ Um die Einstellung für „Schmelzen“ (Auftauen) auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
 -  erscheint.
- ▶ Um die Einstellung für „Warmhalten“ auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
 -  erscheint.
- ▶ Um die Einstellung für „Schongaren“ auszuwählen, drücken Sie die Taste  erneut.
 -  erscheint.

PowerPlus-Funktion

Alle Kochzonen verfügen über einen PowerPlus-Booster.





Wenn PowerPlus eingestellt ist, arbeitet die gewählte Kochzone für 10 Minuten mit extra hoher Leistung. PowerPlus kann zum Beispiel verwendet werden, um eine große Menge Wasser schnell zu erhitzen.

- ▶ Wischen Sie auf der Bedienskala nach oben, bis in der Anzeige ein „P“ erscheint.
- ▶ Um PowerPlus zu beenden, wischen Sie auf der Bedienskala nach unten bis zur gewünschten Leistungsstufe.




Timer

Wenn ein Timer eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone nach einer festgelegten Zeit zwischen 1 min und 1 h 59 min ab.

Timer einstellen



- ✓ Kochfeld eingeschaltet
 - ✓ Kochzone eingestellt
 - ▶ Drücken Sie .
 - „00“ blinkt in der Mitte der Anzeige.
 - ▶ Berühren Sie die Taste , um die Dauer des Timers zu erhöhen, berühren Sie die Taste , um die Zeit zu verringern.
- Wenn Sie zum ersten Mal die Taste  drücken, leuchtet die „1“ in der Anzeige.

Timer ändern

- ✓ Timer eingestellt
- ▶ Wählen Sie die aktive Kochzone des Timers, den Sie ändern möchten.
- ▶ Drücken Sie .
- ▶ Ändern Sie die Dauer des Timers über die Tasten  und .

Bridge-Funktion





Mit der Bridge-Funktion können zwei einzelne Kochzonen eingeschaltet und aufeinander abgestimmt werden.

- ▶ Drücken Sie die Bedienskalen der beiden Kochzonen.
 - In der Anzeige der beiden Zonen wird  auf der einen Seite und  auf der anderen Seite angezeigt.

Wenn bereits eine der beiden Kochzonen beim Einschalten der Bridge-Funktion benutzt wird, werden die Leistungsstufe und die Betriebszeit dieser Kochzone für beide Zonen verwendet. Wenn bereits beide Kochzonen benutzt werden, werden die Betriebszeiten in den Anzeigen der Leistungsstufen gelöscht.

Wenn die Gruppierungsfunktion nicht eingestellt werden kann, dann wählen Sie „Boost Speed“.

Kindersicherung

- ✓ Gerät eingeschaltet
 - ▶ Tippen Sie gleichzeitig einige Sekunden auf  und , bis ein akustisches Signal ertönt.
- Die Anzeige ist gesperrt. Wenn sich die Anzeige in diesem Status ausschaltet, ist die Sicherung immer noch aktiv, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig einige Sekunden auf  und .

Schnellheizfunktion

Diese Funktion wird verwendet, um einen Topf auf maximale Leistung zu erhitzen, bevor das Kochen auf einer gewählten Stufe fortgesetzt wird. Das Zeitintervall, in dem die Kochzone auf maximaler Leistung gehalten wird, hängt von der zuletzt eingestellten Kochstufe ab. Siehe Tabelle:

| Leistungsstufe. | Timer |
|-----------------|-----------------|
| 1 | 48 Sekunden |
| 2 | 144 Sekunden |
| 3 | 230 Sekunden |
| 4 | 312 Sekunden |
| 5 | 408 Sekunden |
| 6 | 120 Sekunden |
| 7 | 168 Sekunden |
| 8 | 216 Sekunden |
| 9 | nicht verfügbar |
| P | nicht verfügbar |

| Modell | FMY 839 HI 2.0 |
|--------------------|----------------|
| Max Gesamtleistung | 7,545 kW |

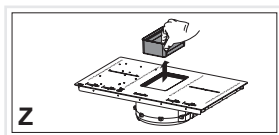
Zur Aktivierung mit einem Topf auf dem Kochfeld und gewählter Kochzone halten Sie den gewählten Wert (von 1 bis 8) auf der Leistungsskala 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display der entsprechenden Kochzone zeigt „A“ an. Sie können die Kochstufe erhöhen, aber durch Verringern wird die Funktion deaktiviert.

Sie können sie auch deaktivieren, indem Sie die Taste für die betreffenden Kochzone 3 Sekunden lang gedrückt halten.

REINIGUNG/INSTANDHALTUNG

Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann regeneriert werden. Befolgen Sie die Anweisungen im Kit sowohl für die Regenerationsmethode als auch für die Austauschintervalle.

Fettfilter Z: Die Filter sind alle zwei Betriebsmonate oder, bei besonders intensivem Einsatz, häufiger zu reinigen. Sie können in einem Geschirrspüler gewaschen werden. Reinigen Sie Topfträger nicht im Geschirrspüler.



Allgemeine Empfehlungen

- ▷ Vermeiden Sie unbedingt Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- ▷ Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.

Gerät reinigen

- ▷ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen.
- ▷ Verwenden Sie einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser und geeignetem Reinigungsmittel, um tägliche Verschmutzungen zu entfernen. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.
- ▷ Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen, z. B. durch übergekochte Milch, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Bitte beachten Sie bei dem Glasschaber die Hinweise des Herstellers.
- ▷ Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen, wie etwa Marmelade, mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▷ Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch warm ist. Ansonsten könnte die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden.
- ▷ Entfernen Sie Kalkflecken mit etwas Kalklöser, z. B. Essig oder Zitronensaft, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Reinigen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach.

STÖRUNGSBEHEBUNG


Fehlercodes

| Fehlercode | Beschreibung | Mögliche Fehlerursache | Behebung |
|---------------------------|--|---|---|
| ER03 und Dauer-ton | Durchgängige Sensoraktivierung; TC schaltet sich nach 10 s ab | Wasser oder Kochgeschirr auf dem Glas über den Touch Control-Sensoren | Steuerungsoberfläche reinigen, Gegenstände von den Sensoren entfernen |
| ER 20 | Fehler im Flash-Speicher – TC-Fehler | TC defekt | TC auswechseln |
| ER 22 | Touch Control defekt, Bedienoberfläche schaltet sich nach 3,5–7,5 s aus. | Kurzschluss oder offener Stromkreis im Bereich der Touch Control | TC auswechseln |
| ER 31 | Falsche Konfigurationsdaten oder Abweichung zwischen Generator und TC | Induktionsgenerator neu konfigurieren | Neue Konfiguration (Menü „Service“) |
| ER 36 | NTC-Wert der TC defekt; die Bedienoberfläche schaltet sich ab | Kurzschluss oder offener Stromkreis NTC | TC auswechseln |
| ER 47 | Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion | Keine oder fehlerhafte LIN-Kommunikation! (Slave antwortet nicht auf Anforderung des Masters) | Verbindungskabel nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder defekt. |
| U 400 | Dauerton Stromversorgung am Eingang zu hoch | Falscher Anschluss des Kochfelds | Anschluss der Stromversorgung korrigieren |
| E/2 | Zu hohe Temperatur des Induktionselements | Kochfeld überlastet oder leer gekochtes Kochgeschirr | System abkühlen lassen |
| E/A | Fehler auf der Spannungsplatine | Komponentenausfall | Spannungsplatine auswechseln |
| E/6 | Fehler auf der Spannungsplatine | Fehler keine Stromversorgung an der Versorgungsplatine | 1. Verdrahtung kontrollieren 2. Filterplatine kontrollieren 3. Spannungsplatine auswechseln |
| E/8 | Falsche Gebläsedrehzahl | Fehler im linken oder rechten Gebläse | Luftaustritt blockiert, z. B. durch Papier Defektes Gebläse auswechseln |
| E/9 | Defekter Temperatursensor am Induktor | | Induktor auswechseln, Spannungsplatine auswechseln |

WARTUNG UND REPARATUR

- ▷ Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
 - ▷ Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.
 - ▶ Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:
 - Art der Störung
 - Gerätemodell (Art./Cod.)
 - Seriennummer (S.N.)
- Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite.

ENTSORGUNG

- ▷ Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie dieses Produkt zugelassenen Fachbetrieben für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.
- ▷ Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Reduzierung der in Elektro- und Elektronikgeräten verwendeten gefährlichen Stoffe und die Abfallentsorgung.

TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: 4300

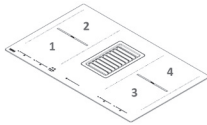
Modell: FMY 839 HI 2.0

- ▶ Die technischen Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Unterseite Ihres Produkts.
- ▶ Der Hersteller bietet laufend Produktverbesserungen. Daher bleiben Änderungen an den Texten und Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung vorbehalten.

Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf:

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 Bridge-Funktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 Bridge-Funktion

| Parameter | Wert | Maße (mm) | |
|---|---|-------------------|------------|
| Einbaumaße | - | 830 × 520 (B × T) | |
| Stromversorgung (Spannung/ Frequenz) | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | | |
| Werte der Leistungs- und Heizelemente | | | |
| Kochzone 1,2,3,4 | 2100 W Power Boost: 3700 W | 230 x 210 | |
| Flexible Kochzone 1 + 2, 3 + 4 | 3700 W | 460 x 210 | |
| Parameter | Symbol | Wert | Maßeinheit |
| Gerätgewicht | M | 26 / 19 | kg |
| Anzahl der Kochzonen | | 4 | |
| Wärmequelle | | Induktion | |






SOMMAIRE

| | |
|-----------------------------|----|
| Informations sur le manuel | 44 |
| Consignes de sécurité | 44 |
| Connexion électrique | 51 |
| Vue d'ensemble | 52 |
| Votre appareil | 56 |
| Fonctionnement | 58 |
| Nettoyage et entretien | 60 |
| Dépannage | 61 |
| Maintenance et réparation | 62 |
| Mise au rebut | 62 |
| Caractéristiques techniques | 63 |

INFORMATIONS SUR LE MANUEL

Ces instructions pour l'utilisation sont valables pour différents modèles de l'appareil. Il est donc possible que certaines caractéristiques et fonctions ici décrites ne soient pas disponibles sur le modèle spécifique acheté.


- ▶ Lire attentivement les instructions pour l'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conserver les instructions pour l'utilisation.
- ▶ Utiliser l'appareil décrit dans ces instructions exclusivement conformément à l'usage prévu.

| Symbole | Signification |
|---|--|
|  | Avertissement de danger Avertissement de danger de blessures |
|  | Actions en sécurité et avertissements pour éviter des blessures ou des dommages. |
|  | Action. Indique une action devant être effectuée. |
|  | Résultat. Résultat d'une ou de plusieurs actions. |
|  | Critère devant être satisfait avant d'effectuer l'action suivante. |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ⓢ Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de transfert ou de vente. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.
Les systèmes d'induction de

ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM et de la directive EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent évaluer avec leur médecin ou avec le fabricant de ces implants si leur résistance aux interférences est suffisante.

 Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé. Avant

de procéder à la connexion électrique, lire la section CONNEXION ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, la disposition des bornes ou le tronçon de conducteurs entre l'ancrage du cordon et les bornes doivent être tels que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de l'ancrage.


- ▷ Le fabricant décline toute responsabilité relative à des dommages résultant d'une installation incorrecte ou inappropriée.
- ▷ Vérifier que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ Les connexions électriques fixes doivent intégrer les moyens de disjonction prévus par les codes en vigueur.
- ▷ Pour les appareils de classe I, vérifier que l'alimentation électrique domestique assure une mise à la terre adéquate.
- ▷ Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Faire référence aux accessoires en vente dans le commerce et indiqués dans le manuel d'installation (pour les tuyaux circulaires : diamètre minimum 120 mm). Le tuyau d'évacuation doit être le plus court possible
- ▷ Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- ▷ Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
- ▷ Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.)
- ▷ Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec

des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés de sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar afin d'éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.

- ▷ Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles
- ▷ Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un technicien du service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter toute situation de danger.
- ▷ Brancher la fiche de l'appareil à une prise

conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.

- ▷ En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.

 **ATTENTION :** avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- ▷ Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

 **AVERTISSEMENT :** toute installation de vis ou d'éléments de fixation non conforme à ces instructions peut entraîner des risques des dangers électriques.

- ▷ Ne pas regarder directement la lumière avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).

- ▷ Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien sans la surveillance d'un adulte.
- ▷ Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- ▷ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- ▷ Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, qu'à condition qu'ils soient

surveillés, qu'ils aient été adéquatement instruits sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et qu'ils en comprennent les risques. Interdire aux enfants de jouer avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT:**

L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- ▷ Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Entretien et nettoyage.
- ▷ Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf

s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).

- ▷ **ATTENTION** : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- ▷ Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- ▷ Ne pas toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées.
- ▷ Ne jamais utiliser des appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer le produit.
- ▷ Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- ▷ Après l'utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson en intervenant sur la commande correspondante.

Ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- ▷ **ATTENTION** : Toute cuisson non surveillée sur une table de cuisson présentant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et générer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Par contre, débrancher l'appareil et étouffer les flammes, par exemple en les couvrant avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- ▷ **ATTENTION** : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment surveillé.
- ▷ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- ▷ **ATTENTION** : Danger d'incendie: Ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ▷ Installer l'appareil de manière à ce qu'il puisse

être débranché du secteur avec un écart entre les contacts (3 mm) assurant un débranchement complet en cas de surtension de catégorie III.

- ▷ Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- ▷ La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.

Critères pour les meubles

- ▷ La table de cuisson est destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, au-dessus d'un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- ▷ Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- ▷ Pour les unités à encastrer, les composants (matières plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistant à la chaleur (min. 100 °C). Toute utilisation de matériaux et de colles non appropriés risque de provoquer des déformations et des détachements.
- ▷ Le module de cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les meubles hauts suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment de place pour travailler confortablement.
- ▷ L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- ▷ La distance minimale entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le croquis d'installation de l'appareil encastré (au moins 150 mm pour la

paroi arrière, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm minimum pour les meubles éventuellement au-dessus).

- ▷ Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la table de cuisson avant installation.

Utilisation correcte

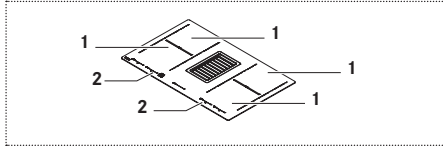
- ▷ L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- ▷ N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▷ Contrôler en continu les friteuses durant leur utilisation : l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- ▷ Ne pas utiliser l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- ▷ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- ▷ Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- ▷ Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- ▷ Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs.
Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface en vitrocéramique.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- ▷ Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé.
- ▷ Cet appareil présente une connexion de type “Y”, c’est pourquoi la présence du fil du “neutre” est nécessaire. Le cordon d’alimentation doit être au moins de type H05VV-F. Branchement MONOPHASÉ, BIPHASÉ et TRIPHASÉ : section min. des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre externe du cordon d’alimentation : min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- ▷ S’assurer que les caractéristiques de l’installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l’appareil.
- ▷ Brancher l’appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).
- ▷ Il est conseillé d’utiliser le cordon d’alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². En cas d’utilisation d’un cordon d’alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², se conformer aux instructions ci-dessous : pour le branchement triphasé, séparer les 2 fils sertis ensemble et retirer les gaines bleues des fils gris.

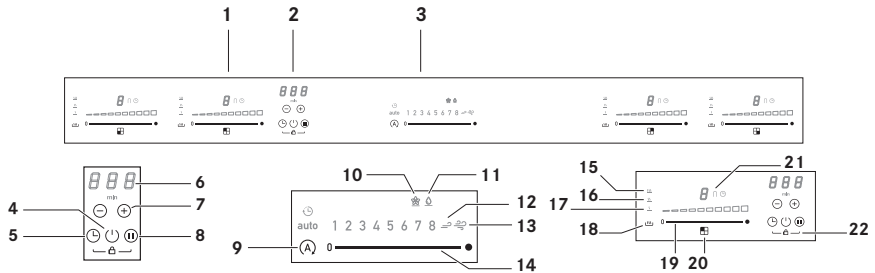
VUE D'ENSEMBLE

FMY 839 HI 2.0 – Plaque de cuisson à 4 zones avec hotte intégrée



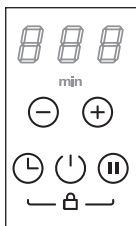
- 1 Zone de cuisson
- 2 Panneau de commande

Boutons et éléments d'affichage



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Commandes du panneau de cuisson | 12 | Vitesse INTENSIVE 1 |
| 2 | MARCHE/ARRÊT du panneau de commande de la plaque de cuisson/hotte | 13 | Vitesse INTENSIVE 2 |
| 3 | Panneau de commande du ventilateur d'extraction | 14 | Sélection du ventilateur de l'extracteur |
| 4 | MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte | 15 | Cuisson / Maintien à 92 °C |
| 5 | Activation de la minuterie | 16 | Cuisson / Maintien à 74 °C |
| 6 | Affichage de la minuterie | 17 | Cuisson / Maintien à 42 °C |
| 7 | Augmenter/diminuer la minuterie | 18 | Gestionnaire de température |
| 8 | Stop&Go / Rappel | 19 | Sélection de zone de cuisson / niveau de puissance |
| 9 | Mode automatique | 20 | Position de zone de cuisson |
| 10 | Filtre à charbon (anti-odeur) | 21 | Regroupement des zones de cuisson |
| 11 | Notification de nettoyage du filtre à graisse | 22 | Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson |

Éléments d'affichage et boutons pour MARCHÉ / ARRÊT du panneau de commande de la plaque de cuisson



MARCHÉ/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte

Appuyez sur MARCHÉ. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.

Par défaut, lorsque vous allumez la plaque de cuisson/extracteur, la hotte est en mode automatique et le voyant (A) s'allume.

- Touchez (appuyez sur) la barre de sélection pour désactiver le mode automatique et travailler avec le ventilateur de l'extracteur en mode manuel.

Le voyant (A) s'éteint.



Activation de la minuterie

- Appuyez et maintenez enfoncé pendant 5 secondes le bouton, la hotte passera en mode temporisé avec une minuterie prééglée de 15 min.

Le voyant de temporisation sur la hotte s'allume (L).

- Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le bouton pendant 5 secondes pour désactiver la minuterie.

Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal acoustique retentit (pendant 2 minutes, ou il s'arrête lorsque vous appuyez sur les boutons Marche/Arrêt), tandis que l'affichage (L) s'éteint.

Le compte à rebours n'est pas visible, le retour visuel est le voyant (L).



Stop&Go / Rappel

Augmenter/Diminuer la minuterie pour la zone de cuisson

- Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre à graisse
- Appuyez et maintenez pour réinitialiser le filtre anti-odeur à charbon actif



Verrou : touchez simultanément pendant quelques secondes

Éléments d'affichage et boutons pour le panneau de commande du ventilateur d'extraction



Sélection du ventilateur de l'extracteur

Augmentez/diminuez la vitesse (puissance) d'extraction

Activation/Désactivation du fonctionnement automatique (par défaut, le mode automatique est actif).

Lorsque la barre de sélection de la hotte est touchée (appuyée), le mode automatique se désactive et fonctionne avec le ventilateur en mode manuel.

Pour réactiver le mode automatique, appuyez sur le bouton (A) puis le voyant **auto** s'allumera pour indiquer que la hotte fonctionne dans ce mode.

Par défaut, la hotte est en mode conduit.

Activer le filtre à charbon actif

- Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton (A) de la hotte lors de sa première mise en service (U).

À partir de ce moment, l'icône allumée indiquera lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon actif (S).

La notification de nettoyage du filtre à graisse avec le voyant (D) est toujours activée.

Réinitialisation de saturation du filtre anti-odeur à charbon actif

Après l'entretien des filtres :

- appuyez et maintenez 5 secondes le bouton (M) - Le voyant du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.
- appuyez et maintenez 5 secondes le bouton (N) - Le voyant du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours de l'indicateur recommence.

Réglez la vitesse sur INTENSIF 1

Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 10 minutes.

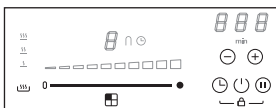
Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.

Réglez la vitesse sur INTENSIF 2

Cette vitesse est temporisée pour fonctionner pendant 5 minutes.

Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse précédente.

Éléments d'affichage et boutons pour les commandes du panneau de cuisson



MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/hotte

Appuyez sur MARCHE. Appuyez à nouveau pour ARRÊTER.

Sélectionnez la zone de cuisson pour régler la minuterie indépendante.

Il s'agit d'un compte à rebours qui peut être réglé pour chaque zone de cuisson, même simultanément.

À la fin de la période définie, les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement et un signal sonore fournit l'information.



Activation/Réglage de la minuterie de la plaque de cuisson :

- Appuyez plusieurs fois sur la touche pour choisir la zone de cuisson à activer.

L'icône correspondante sur la zone de cuisson s'allume.

Une fois sélectionné la zone de cuisson désirée, réglez la durée de la minuterie :

- Appuyez sur pour augmenter la minuterie d'arrêt automatique

- Appuyez sur pour diminuer la minuterie d'arrêt automatique



Réglage de l'heure (plus/moins)

Stop&Go / Rappel

Cette fonction permet de suspendre/reprendre toute fonction active sur la plaque de cuisson, et de ramener la puissance de cuisson à zéro. Appuyez pour activer, appuyez à nouveau et déplacez complètement le curseur indiqué de gauche à droite pour désactiver.



Remarque : Si au bout de 10 minutes, la fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Cette fonction permet de récupérer tous les réglages de la plaque de cuisson en cas d'arrêt accidentel.

Activation :

- Remettez la plaque de cuisson en marche

- Appuyez sur dans les 6 secondes



Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson

Permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson pour empêcher toute altération accidentelle, en laissant actives les fonctions qui ont déjà été réglées. Répétez l'opération pour désactiver.



Indicateur de position de zone de cuisson

Les zones de cuisson peuvent fonctionner en combinaison, pour créer une zone unique avec le même niveau de puissance. Zones de cuisson avant principale et arrière secondaire. Pour activer la fonction de regroupement : touchez simultanément la barre 2 et le symbole s'allume.

Avec la barre de sélection de la zone principale, il est possible de sélectionner le niveau de puissance.

Pour désactiver la fonction de regroupement, répétez simplement la procédure d'activation.

Sélection de zone de cuisson

Augmenter/Diminuer le niveau de puissance

Fonction de puissance supplémentaire qui reste active pendant 10 minutes, après quoi la température revient à la valeur précédemment réglée.

- Touchez et faites défiler le long de la barre de sélection et activez la surpuissance.

Le niveau de surpuissance est affiché sur l'écran de la zone sélectionnée avec le symbole .



Activation du gestionnaire de température. L'écran affiche .



Cuisson / Maintien à 42 °C



Cuisson / Maintien à 74 °C



Cuisson / Maintien à 92 °C



Regroupement de zone entre deux zones de cuisson activées



Surpuissance activée

VOTRE APPAREIL


Fonctionnement des plaques à induction

Les plaques à induction fonctionnent différemment des plaques de cuisson traditionnelles ou des plaques pleines. La bobine d'induction placée sous la vitre céramique crée un champ magnétique qui alterne rapidement et qui chauffe directement le fond magnétisable du récipient.


La vitre céramique est seulement chauffée par le récipient chaud. Dès que le récipient est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation est immédiatement interrompue.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson est équipée d'un détecteur de récipient. Le détecteur de récipient reconnaît les récipients de cuisine équipés d'un fond magnétisable, adapté aux plaques à induction.

Si le récipient est retiré pendant le fonctionnement ou qu'un récipient inadapté est utilisé, l'affichage situé près de l'indicateur à barres clignote avec .

Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai de détection de 10 secondes :

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- L'affichage de chaque zone de cuisson indique .

Récipients de cuisine

Récipients adaptés

Seuls les récipients équipés d'un fond magnétisable sont adaptés à une utilisation sur les plaques à induction.

L'aimant adhère en chaque point sur toute le fond du récipient.


Récipients adaptés à la cuisson par induction

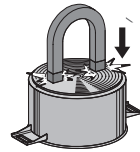
Les récipients utilisés sur la surface de cuisson par induction doivent être en métal, avec des propriétés magnétiques et un fond suffisamment large.

Récipients adaptés :

- ✓ Récipients en acier émaillé avec des fonds épais.
- ✓ Récipients en fonte avec un fond émaillé.
- ✓ Récipients en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec un fond spécial.

Récipients inadaptés :

- ✓ Récipients en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre ignifuge, bois, céramique et terre cuite.
- ▶ Pour vérifier si la poêle est adaptée, approcher un aimant de son fond : si l'aimant est attiré, la poêle est adaptée à la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'aimant, vous pouvez verser une petite quantité d'eau dans la poêle et la positionner sur une zone de cuisson avant de l'activer. Si le symbole  apparaît sur l'affichage, cela signifie que la poêle n'est pas adaptée.



Remarque : utilisez exclusivement des récipients avec un fond parfaitement plat et adapté aux plaques de cuisson à induction. Utiliser des récipients avec un fond irrégulier peut menacer l'efficacité du système de chauffage et empêcher la détection du récipient sur la zone de cuisson.

Bruits pendant la cuisson

Les récipients peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Cela n'est pas signe de dysfonctionnement et n'affecte aucunement le fonctionnement de l'appareil. Le bruit dépend du type de récipient utilisé. Si le bruit est très dérangement, il suffit de changer de récipient.

Conseil pour économiser l'énergie

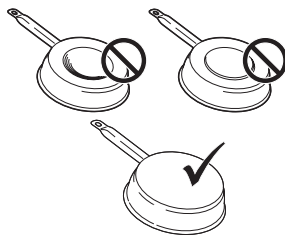
- ▶ Le diamètre du fond de la poêle doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- ▶ Lorsque vous achetez une poêle, vérifiez si le diamètre indiqué est celui du fond ou du haut de la poêle, le haut étant presque toujours plus large que le fond.
- ▶ Lorsque vous préparez des plats avec des temps de cuisson longs, vous pouvez économiser du

temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur, ce qui permet également de conserver les vitamines des aliments.

- ▶ Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car si le liquide est insuffisant et que le récipient chauffe excessivement, cela peut endommager à la fois l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- ▶ Si possible, couvrez toujours les poêles avec un couvercle adapté.
- ▶ Choisissez une poêle adaptée à la quantité d'aliments à cuisiner. Une grande poêle à moitié vide entraîne un gaspillage d'énergie.



| Zone de cuisson | Base du récipient | | Remarque |
|--------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|
| | Min. Ø (recommandé) | Max. Ø (recommandé) | |
| 184 mm × 220 mm (simple) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (double) | 110 mm | 245 mm | Avec fonction de liaison |

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de la cuisson par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ils peuvent générer de la chaleur directement sur le fond du récipient. Les casseroles et poêles peuvent générer divers bruits ou vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces bruits sont décrits comme suit :

Bourdonnement sourd (semblable à un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de température élevé. Il provient de la quantité d'énergie transférée depuis la table de cuisson vers le récipient. Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient est vide. Il cesse une fois que de l'eau ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement

Ce bruit se produit avec des récipients comprenant des matériaux différents disposés en couches superposées. Il est causé par les vibrations sur les surfaces où différents matériaux se rencontrent. Le bruit se produit sur le récipient et peut varier selon la quantité et la méthode de préparation des aliments.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des récipients composés de matériaux différents disposés en couches superposées, notamment lorsqu'ils sont utilisés à la puissance maximale et également sur deux zones de cuisson.

Le bruit cesse ou devient moins intense lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cette fin, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé afin de réduire et de réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après arrêt de l'appareil si la température détectée de la table de cuisson est encore trop élevée.

Sons rythmiques et similaires aux aiguilles d'une montre

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'affaiblit lorsque certaines d'entre elles sont éteintes. Les bruits décrits sont tout à fait normaux pour la technologie de cuisson par induction décrite et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

FONCTIONNEMENT

Mise en marche des plaques

- ▶ Maintenez (⏻) appuyé pendant une seconde pour allumer l'appareil.
 - « 0 » clignote sur tous les affichages de puissance.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre, les plaques s'éteindront après 10 secondes pour des raisons de sécurité.




Sélectionner une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur la touche « 0 » près du curseur du graphique à barres et faites-le glisser pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

| Niveau de puissance | Méthode de cuisson | Utilisée pour |
|---------------------|------------------------------------|--|
| 1 | Fondre, réchauffer doucement | Beurre, chocolat, gélatine, sauces |
| 2 | Fondre, réchauffer doucement | Beurre, chocolat, gélatine, sauces |
| 3 | Faire gonfler | Riz |
| 4 | Cuire en continu, réduire, mijoter | Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson |
| 5 | Cuire en continu, réduire, mijoter | Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson |
| 6 | Cuire en continu, braiser | Pâtes, soupes, viande braisée |
| 7 | Frir doucement | Rœsti (rissolés), omelettes, aliments panés, saucisses |
| 8 | Friture | Viande, chips |
| 9 | Friture instantanée | Steak |
| P | Cuisson rapide | Eau bouillante |

Niveau de température

| Niveau de temp. | Méthode de cuisson | Utilisée pour |
|---|--------------------|--|
|  | Fondre | Fondre du beurre, du chocolat ou du miel à environ 42 °C |
|  | Garder au chaud | Les sauces, garder les aliments prêts à servir à environ 74 °C |
|  | Cuisson lente | Garder les aliments préparés à environ 92 °C |

Éteindre une zone de cuisson

- ▶ Appuyez sur « 0 » sur le graphique de barre.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre et que les autres zones de cuisson sont éteintes, les plaques s'éteindront au bout de 10 secondes.

Éteindre les plaques de cuisson

- ▶ Appuyez sur (⏻) pendant quelques secondes pour désactiver les plaques de cuisson.
 - Si vous ne saisissez rien d'autre sur l'écran et que toutes les zones de cuisson sont éteintes, les plaques s'éteindront au bout de 10 secondes.

Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois la zone de cuisson éteinte et encore chaude, un « H » reste allumé sur le panneau tant qu'il y a un risque de brûlure.








Décongeler, garder au chaud et réglage de cuisson lente

Avec la fonction de décongélation vous pouvez décongeler des aliments ou faire fondre délicatement le beurre, le chocolat ou le miel.

Le réglage garder au chaud garde les aliments au chaud

à env. 74 °C.

Garder les aliments préparés à environ 92 °C. Avec la cuisson lente, vous pouvez cuire vos aliments à basse température pour préserver leur valeur nutritive.

- ▶ Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur « 0 » près de l'indicateur à barres de la zone de cuisson.
- ▶ Appuyez sur  une seule fois.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « fondre » (décongélation), appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « garder au chaud », appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.
- ▶ Pour sélectionner le réglage « cuisson lente », appuyez sur  une fois de plus.
 -  s'affiche.

Réglage PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un amplificateur de chaleur « PowerPlus ».





Lorsque le PowerPlus est allumé, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne à très haute puissance pour 10 minutes. Le PowerPlus est utilisé, par exemple, afin de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

- ▶ Faites glisser votre doigt sur le diagramme à barres jusqu'à ce que le signe « P » apparaisse sur l'affichage.
- ▶ Pour arrêter le PowerPlus, faites glisser votre doigt dans le sens opposée sur le diagramme à barres à la puissance désirée.




Minuterie

Lorsque que la minuterie est réglée, la zone de cuisson s'éteint après une durée définie entre 1 min et 1h59 min.

Réglage de la minuterie



- ✓ Cuisinière allumée
 - ✓ Zone de cuisson définie
 - ▶ Appuyer sur .
 - « _00 » clignote au milieu de l'écran.
 - ▶ Appuyez sur  pour augmenter la durée de la minuterie, appuyez sur  pour réduire la durée.
- Lorsque vous appuyez sur la touche  pour la première fois « 1 » est allumé à l'écran.

Modification de la minuterie

- ✓ Réglage de la minuterie
- ▶ Appuyez sur la zone de cuisson active de la minuterie que vous souhaitez modifier.
- ▶ Appuyer sur .
- ▶ Modifiez la durée de la minuterie à l'aide de  et .

Fonction de liaison des plaques





La fonction de liaison des plaques de cuisson vous permet de relier deux zones de cuisson individuelles.

- ▶ Appuyez sur l'indicateur de barre des deux zones de cuisson.
 - L'affichage près des deux zones indique  sur un côté et  sur l'autre côté.

Si l'une des zones de cuisson est déjà utilisée lors du démarrage de la fonction de liaison, le niveau de puissance et du temps de cuisson de cette zone s'appliquera aux deux zones. Si les deux zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation, la durée de fonctionnement s'efface dans les affichages du niveau de puissance.

Si la fonction regroupement n'est pas possible, réglez la vitesse Boost.

Verrouillage pour enfants

- ✓ Appareil allumé
- ▶ Touchez  et  simultanément pendant quelques secondes jusqu'à entendre un signal sonore.
 - L'affichage est verrouillé. Lorsque l'affichage s'éteint dans cet état, la fonction verrouillage reste active quand vous redémarrez les plaques.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez sur  et  simultanément pendant quelques secondes.

Fonction cuisson rapide

Cette fonction est utilisée pour chauffer une casserole à la puissance maximum avant de continuer la cuisson au niveau sélectionné. Le délai pendant lequel la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale

dépend du niveau de cuisson final paramétré. Voir le tableau:

| Niv. puissance | Minuteur |
|----------------|----------------|
| 1 | 48 secondes |
| 2 | 144 secondes |
| 3 | 230 secondes |
| 4 | 312 secondes |
| 5 | 408 secondes |
| 6 | 120 secondes |
| 7 | 168 secondes |
| 8 | 216 secondes |
| 9 | non disponible |
| P | non disponible |

Pour activer: avec une casserole sur la table de cuisson et la zone de cuisson étant sélectionnée, appuyer et garder l'appui pendant 3 secondes sur la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique "A".

Le niveau de cuisson peut être augmenté, mais si on le baisse la fonction se désactive.

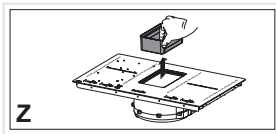
On peut aussi désactiver en appuyant et en gardant l'appui pendant 3 secondes sur la zone de cuisson en question.

| Modèle | FMY 839 HI 2.0 |
|----------------------|----------------|
| Puissance total max. | 7,545 kW |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le filtre anti-odeurs à charbon actif peut être régénéré. Suivez les instructions fournies sur le kit pour la méthode de régénération et pour les intervalles de remplacement.

Filtres à graisse **Z**: Les filtres doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement, ou plus fréquemment pour une utilisation particulièrement intensive, et peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les grilles dans le lave-vaisselle.



Recommandations générales

- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

Nettoyage de l'appareil

- ▷ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires.
- ▷ Pour un nettoyage quotidien, utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit de nettoyage approprié. Suivez les conseils du fabricant concernant les agents de nettoyage. Nous vous recommandons d'utiliser des agents de nettoyage de protection.
- ▷ Retirez la saleté incrustée, telle que les traces de lait bouilli à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Suivez les conseils du fabricant concernant le racloir adapté.
- ▷ Retirez les traces d'aliments sucrés, telles que la confiture bouillie sur la plaque à l'aide d'un racloir pour vitres céramiques lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▷ Retirez les traces de plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique lorsque la plaque est encore chaude. Sinon, cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique.
- ▷ Éliminez les traces de calcaire à l'aide d'une petite quantité de solution dissolvante pour calcaire, telle que le vinaigre ou le jus de citron, dès que la table de cuisson a refroidi. Puis nettoyez à nouveau avec un chiffon humide.

DÉPANNAGE


Codes d'erreur

| Code d'erreur | Description | Cause possible de l'erreur | Solution |
|-----------------------------------|---|--|--|
| ER 03 et tonalité continue | Activation continue d'un capteur ; TC s'éteint après 10 sec. | Eau ou récipients sur le verre au-dessus des capteurs de commande tactile | Nettoyer la surface de commande, retirer les objets sur les capteurs. |
| ER20 | Mémoire Flash – erreur TC | TC défectueuse | Remplacer la TC |
| ER 22 | Bouton d'évaluation défectueux, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5 à 7,5 sec. | Court-circuit ou circuit ouvert dans la zone de la commande tactile | Remplacer la TC |
| ER 31 | Données de configuration incorrectes ou différence entre le générateur et la TC | Nouvelle configuration du générateur d'induction requise | Nouvelle configuration (menu Service) |
| ER 36 | Valeur NTC sur TC incorrecte; l'interface utilisateur s'éteint | Court-circuit ou circuit ouvert de NTC | Remplacer la TC |
| ER 47 | Erreur de communication entre la TC et l'induction | Pas de communication LIN ou erreur de communication ! (l'esclave ne répond pas à la requête du maître) | Câble de connexion non branché correctement ou défectueux. |
| U400 | Tonalité continue L'alimentation électrique à l'entrée est trop élevée | Mauvais raccordement de la table de cuisson | Raccordement de l'alimentation électrique correct |
| E/2 | Température excessive de l'élément d'induction | Surcharge de la table de cuisson ou récipients chauffés à vide | Laisser le système refroidir. |
| E/A | Erreur sur la carte d'alimentation | Défaillance d'un composant | Remplacer la carte d'alimentation |
| E/6 | Erreur sur la carte d'alimentation | Aucune erreur d'alimentation sur la carte d'alimentation | 1. Contrôler le câblage 2. Contrôler l'alimentation du filtre 3. Remplacer la carte d'alimentation |
| E/8 | Vitesse du ventilateur incorrecte | Erreur sur le ventilateur gauche ou droit | Évacuation de l'air bloquée, p. ex. par du papier Remplacer le ventilateur défectueux |
| E/9 | Capteur de température défectueux sur l'inducteur | | Remplacer l'inducteur Remplacer la carte d'alimentation |

MAINTENANCE ET RÉPARATION

- ▷ S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle.
- ▷ S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.
- ▶ Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :
 - type de défaut
 - modèle d'appareil (Art./Cod.)
 - numéro de série (N.S.)Ces informations figurent sur la plaque signalétique. La plaque d'identification est fixée sur la face inférieure.

MISE AU REBUT

- ▷ Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
- ▷ L'appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : 4300

Modèle : FMY 839 HI 2.0

► Reportez-vous à la plaque signalétique située sur la partie inférieure du produit.

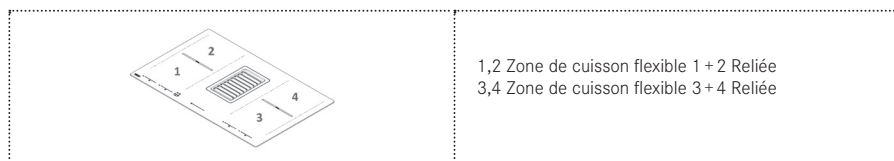
Le fabricant améliore ses produits en permanence.

Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

D'autres caractéristiques techniques sont disponibles sous :

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



| Paramètre | Valeur | Dimensions (mm) |
|---|---|-------------------|
| Dimensions de fonctionnement | - | 830 × 520 (l x p) |
| Tension d'alimentation et fréquence | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Valeurs des éléments de puissance et chauffants | | |
| Zone de cuisson 1, 2, 3, 4 | 2 100 W Amplification de puissance : 3 700 W | 230 x 210 |
| Zone de cuisson flexible 1 + 2, 3+4 | 3 700 W | 460 x 210 |

| Paramètre | Symbole | Valeur | Unité de mesure |
|----------------------------|---------|-----------|-----------------|
| Poids de l'appareil | M | 26 / 19 | kg |
| Nombre de zones de cuisson | | 4 | |
| Source de chaleur | | Induction | |



INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------|----|
| Informatie over de handleiding | 65 |
| Veiligheidsinformatie | 65 |
| Elektrische aansluiting | 72 |
| Overzicht | 73 |
| Uw apparaat | 77 |
| Gebruik | 79 |
| Reiniging en onderhoud | 81 |
| Probleemoplossing | 82 |
| Onderhoud en reparatie | 83 |
| Verwijdering | 83 |
| Technische gegevens | 84 |

INFORMATIE OVER DE HANDLEIDING

Deze gebruiksaanwijzingen gelden voor verschillende modellen van het apparaat. Mogelijk zijn sommige van de hier beschreven eigenschappen en functies niet beschikbaar op het specifiek aangekochte model.


- ▶ Lees de gebruiksaanwijzingen aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken.
- ▶ Bewaar de gebruiksaanwijzingen.
- ▶ Gebruik het apparaat dat in deze gebruiksaanwijzingen is beschreven alleen waarvoor het bedoeld is.

| Symbol | Betekenis |
|---|---|
|  | Waarschuwing voor gevaar. Waarschuwing voor letselgevaar. |
|  | Veilige handelingen en waarschuwingen ter voorkoming van letsel of gevaar. |
|  | Handeling. Beschrijft een handeling die moet worden uitgevoerd. |
|  | Resultaat. Resultaat van één of meer handelingen. |
|  | Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende handeling mag worden uitgevoerd. |

VEILIGHEIDSGEINFORMATIE

ⓘ Lees voor installatie en gebruik deze handleiding aandachtig door, voor uw eigen veiligheid en om een correct gebruik van het apparaat te waarborgen. Deze voorschriften moeten het apparaat altijd vergezellen, ook in geval van verplaatsing of verkoop. Gebruikers dienen volledig op de hoogte te zijn van de werking en de veiligheidskenmerken van het apparaat.

De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de bepalingen van de EMC-normen en van de EMF-richtlijn en interfereren niet met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische implantaten dienen contact op te nemen met hun huisarts of met de producent van het implantaat om te beoordelen of het voldoende bestand is tegen interferenties.

 De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht. Raadpleeg het deel **ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen.

Bij apparaten met een netsnoer moet de plaatsing van de klemmen of de lengte van de geleiders tussen de bevestiging van het snoer en de klemmen zodanig zijn dat de stroomgeleiders worden aangespannen voordat de aardleiding wordt aangespannen, ingeval het snoer uit de bevestiging loskomt.

- ▷ De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste of ongeschikte installatie.
- ▷ Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning op het typeplaatje aan de binnenkant van het product.
- ▷ De vaste elektrische aansluitingen moeten


de door de huidige voorschriften vereiste ontkoppelingssystemen bevatten.

- ▷ Controleer bij apparaten van klasse I of de elektrische huisinstallatie een goede aarding garandeert.
- ▷ Sluit de afzuiginrichting aan op het rookkanaal met een geschikte pijp. Raadpleeg de verkrijgbare accessoires die in de installatiehandleiding zijn vermeld (voor ronde buizen: minimale diameter 120 mm). De lengte van de afvoerpijp moet zo kort mogelijk zijn.
- ▷ Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- ▷ De luchtafvoervoorschriften moeten in acht worden genomen.
- ▷ Sluit het afzuigapparaat niet aan op kanalen die verbrandingsgassen afvoeren (ketels, haarden, enz.).
- ▷ Als de afzuiginrichting met niet-elektrische apparaten

wordt gebruikt (bijv. apparaten met gasbranders), moet het vertrek voldoende worden geventileerd om te voorkomen dat de uitgestoten gassen terugstromen. Als het kookapparaat wordt gebruikt met apparaten die gebruikmaken van niet-elektrische energiebronnen, dan mag de onderdruk in het vertrek niet hoger zijn dan 0,04 bar om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kookapparaat in het vertrek worden gezogen.

- ▷ De lucht mag niet worden afgevoerd via een kanaal dat als rookkanaal wordt gebruikt voor apparaten op gas of met andere brandstoffen.
- ▷ Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerd technicus om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- ▷ Sluit de stekker van het apparaat op een toegankelijk stopcontact aan dat voldoet aan de geldende normen.
- ▷ Wat betreft de te treffen technische en veiligheidsmaatregelen voor de rookgasafvoer, is het belangrijk om de regels die door de plaatselijke overheden zijn bepaald nauwgezet te volgen.

 **LET OP:** verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- ▷ Gebruik alleen schroeven en kleine onderdelen die bij het apparaat zijn geleverd.

 **WAARSCHUWING:** indien de schroeven of bevestigingselementen niet volgens deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kunnen elektrische gevaren ontstaan.

- ▷ Kijk niet direct in het licht door optische apparaten (verrekijker, vergrootglas, enz.).

- ▷ De reiniging en het gewone onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder het toezicht van een volwassene.
- ▷ Kinderen moeten worden gecontroleerd om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ▷ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische en geestelijke vermogens, of met inadequate ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- ▷ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of zonder de nodige ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en voldoende geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Het moet kinderen verboden worden met het apparaat te spelen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan.
Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- ▷ Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- ▷ Het is aanbevolen om een goede ventilatie van de ruimte te garanderen wanneer het apparaat wordt gebruikt met apparaten op gas of met andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die

de lucht alleen in de ruimte laten hercirculeren).

- ▷ **LET OP:** Als het oppervlak beschadigd is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- ▷ Schakel het toestel niet in als het oppervlak gebarsten is of als er zichtbare schade is in de dikte van het materiaal.
- ▷ Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.
- ▷ Reinig het product niet met stoomapparaten.
- ▷ Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat ze heet kunnen worden.
- ▷ Schakel het element van de kookplaat na gebruik uit met de desbetreffende bediening en vertrouw niet op de pandetector.
- ▷ **LET OP:** Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet en olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT vuur met water te doven. Zet daarentegen het apparaat uit en smoor het vuur, bijvoorbeeld door het met een deksel of een branddeken af te dekken.
- ▷ **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Korte kookprocessen vereisen continu toezicht.
- ▷ Het apparaat is niet bestemd om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te werken.
- ▷ **LET OP:** Brandgevaar: Leg geen voorwerpen op de kookvlakken.
- ▷ Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat het van de elektrische voeding kan worden losgekoppeld met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling

garandeert bij overspanning van categorie III.

- ▷ Het apparaat mag niet aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- ▷ De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.

Vereisten voor het keukenmeubilair

- ▷ De kookplaat is bedoeld voor inbouw in het keukenwerkblad boven een keukenmodule met een breedte van 600 mm of meer.
- ▷ Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en de normen met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging nauwgezet worden opgevolgd.
- ▷ Bij inbouwunits moeten de componenten (kunststof materialen en gefineerd hout) worden gemonteerd met hittebestendige lijm (min. 100 °C): het gebruik van ongeschikte materialen en lijm kan vervormingen en loslatingen veroorzaken.
- ▷ De keukenmodule moet over voldoende ruimte beschikken voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. Kastmodules boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden geïnstalleerd dat er voldoende ruimte overblijft om comfortabel te werken.
- ▷ Het gebruik van sierranden van hardhout rondom het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand altijd gelijk blijft aan hetgeen in de installatie-afbeeldingen is weergegeven.
- ▷ De minimale afstand tussen het gemonteerde apparaat en de achterwand is aangegeven in de installatie-afbeelding van het inbouwapparaat (150 mm voor de zijwand, 40 mm voor de achterwand en 500 mm voor eventuele bovenkasten).

- ▷ Om te voorkomen dat er vloeistoffen tussen het frame van de kookplaat en het werkblad infiltreren, moet de bijgeleverde kleefpakking op de hele buitenrand van de kookplaat worden aangebracht, voordat de installatie wordt uitgevoerd.
- timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ▷ Het apparaat mag niet achter een sierdeur worden geïnstalleerd om te voorkomen dat deze heet wordt.
- ▷ Klim niet om het apparaat om schade te voorkomen.
- ▷ Plaats geen warme pannen en braadpannen op het frame om de pakking in silicone niet te beschadigen.

Correct gebruik

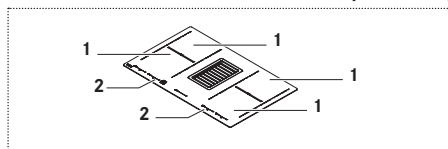
- ▷ Het afzuigapparaat is uitsluitend ontworpen voor het verwijderen van kookgeuren bij huishoudelijk gebruik.
 - ▷ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
 - ▷ Controleer frituurpannen tijdens het gebruik: oververhitte olie kan vlam vatten.
 - ▷ Gebruik het apparaat niet met een externe
- ▷ Snijd of bereid geen voedsel op de glaskeramische kookplaat en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif niet met braadpannen of pannen over de glaskeramische kookplaat.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- ▷ De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- ▷ Dit apparaat heeft een Y-aansluiting, en dus is een neutrale draad nodig. Het netsnoer moet minstens van het type H05VV-F zijn. EENFASE, TWEFASE en DRIEFASE aansluiting: min. doorsnede van de geleiders: 2,5 mm². Buitendiameter van het netsnoer: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- ▷ Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- ▷ Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).
- ▷ Het is raadzaam het netsnoer H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² te gebruiken. Als u het netsnoer H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² gebruikt, houd u dan aan de volgende instructies: scheid voor de driefase aansluiting de 2 draden en verwijder de blauwe kabelmantels van de grijze draden.

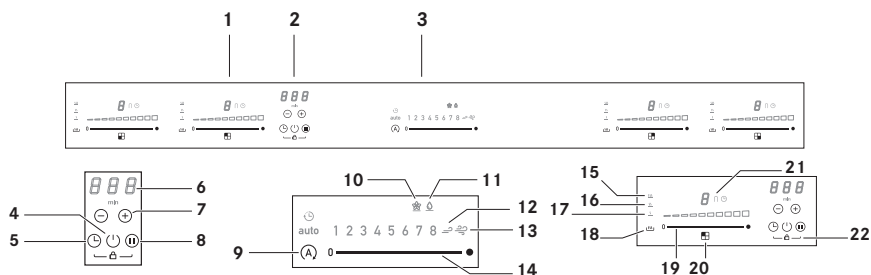
OVERZICHT

FMY 839 HI 2.0 – fornuis met 4 kookplaten en geïntegreerde dampkap



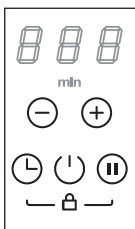
- 1 Kookzone
- 2 Bedieningspaneel

Knoppen en displayelementen



- | | | | |
|----|--|----|----------------------------------|
| 1 | Bediening bereidingspaneel | 12 | Snelheid INTENSIEF 1 |
| 2 | AAN / UIT van het bedieningspaneel fornuis / dampkap | 13 | Snelheid INTENSIEF 2 |
| 3 | Bedieningspaneel afzuigventilator | 14 | Selectie van afzuigkapventilator |
| 4 | AAN/UIT van de kookplaat/kap | 15 | Bereiden / Warm houden aan 92 °C |
| 5 | Timer inschakelen | 16 | Bereiden / Warm houden aan 74 °C |
| 6 | Timerdisplay | 17 | Bereiden / Warm houden aan 42 °C |
| 7 | De timer verhogen / verlagen | 18 | Temperatuurbesluit |
| 8 | Stop&Go / Oproepen | 19 | Keuze / Vermogenniveau kookzone |
| 9 | Automatische modus | 20 | Kookzonepositie |
| 10 | Koolfilter (geurfilter) | 21 | Overbruggende kookzones |
| 11 | Melding reiniging vetfilter | 22 | De kookplaat ver/ontgrendelen |

Displayelementen en knoppen voor AAN / UIT van het bedieningspaneel van het fornuis



AAN/UIT van de kookplaat/kap

- Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.



Wanneer u de kookplaat/afzuigkap aanzet, staat de kap standaard in de automatische modus en de led (A) gaat branden.

- Raak de selectiebalk aan (druk erop) om de automatische modus uit te schakelen en met de afzuigkap in de manuele modus te werken.

De led (A) gaat uit.

Timer inschakelen

- Houd de knop 5 seconden ingedrukt; de kap wordt in de uitstelmodus gezet met een ingestelde vertraging van 15 min.



De led van de uitstelindicator op de kap gaat branden (⌚).

- Houd de knop opnieuw 5 seconden ingedrukt om de vertraging te deactiveren.

Wanneer de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of tot de aan/uit-knop wordt ingedrukt), terwijl het display (⌚) uitschakelt.

Het aftellen is niet zichtbaar, het led (⌚) geeft een visuele feedback.



Stop&Go / Oproepen

De timer van de kookzone hoger/lager zetten



- Houd ingedrukt om het vetfilter te resetten
- Houd ingedrukt voor de reset van de geurkoolstoffilter



Toetsenvergrendeling: raak tegelijkertijd enkele seconden

Displayelementen en knoppen voor AAN / UIT van het bedieningspaneel van de afzuigventilator



0 ————— ●

Selectie van afzuigkapventilator Afzuigsnelheid (power) verhogen/verlagen

Automatische functie in/uitschakelen (de automatische modus is standaard actief).


Wanneer de selectiebalk van de afzuigkap aangeraakt (ingedrukt) wordt, wordt de automatische modus gedeactiveerd en werkt de afzuigventilator in handmatige modus.


Om de automatische modus terug in te schakelen, dient de eindgebruiker op de knop (A) te drukken; de led **auto** gaat branden om aan te geven dat de kap in deze modus werkt.

De kap staat standaard in de afvoermodus.

Koolstoffilter inschakelen


- Houd de knop (A) op de kap bij de eerste inschakeling 5 seconden ingedrukt.


(A) Vanaf dat ogenblik toont de kap wanneer onderhoud van de koolstof(geur)filter nodig is en de led  gaat branden.

De waarschuwing voor de vetfilter met de led  is altijd vrijgegeven.

Verzadiging van geurfilter met actieve kool resetten

Na de uitvoering van het onderhoud op de filters:

- houd de knoppen  5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.

- houd de knop  5 seconden lang ingedrukt - De vetled gaat uit, en het aftellen van de indicator start opnieuw.



Instellen van de snelheid INTENSIEF 1

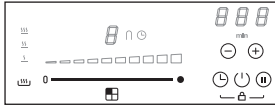
Deze snelheid is ingesteld om 10 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.



Instellen van de snelheid INTENSIEF 2

Deze snelheid is ingesteld om 5 minuten te duren. Als deze tijd verstreken is, gaat het systeem automatisch terug werken aan de snelheid die eerder was ingesteld.

Displayelementen en knoppen voor bediening kookpaneel



AAN/UIT van de kookplaat/kap

Druk om AAN te zetten. Druk opnieuw om UIT te schakelen.

Selecteer de kookzone om de onafhankelijke timer in te stellen.

Dit is een afteltimer, die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook gelijktijdig.

Aan het einde van de ingestelde periode worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en hoort u een akoestisch signaal.



Kookplaattimer inschakelen/instellen:

Druk verschillende malen op de toets om de kookzone te kiezen die u wenst in te schakelen.

Het betreffende pictogram op de kookzone gaat branden.

Wanneer de gewenste kookzone is geselecteerd, regelt u de tijdsduur van de timer:

- Druk op om de automatische uitschakeltijd te verhogen
- Druk op om de automatische uitschakeltijd te verlagen



De tijd instellen (plus /minus)

Stop&Go / Oproepen

Deze functie dient om elke functie die op de kookplaat actief is te onderbreken / opnieuw te starten door het kookvermogen op nul te zetten. Druk om in te schakelen, druk opnieuw en schuif de aangeduide schuifknop helemaal van links naar rechts om uit te schakelen.



Opmerking: Als na 10 minuten de pauzefunctie niet is uitgeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Deze functie dient om alle kookplaatinstellingen op te roepen, in geval van toevallige uitschakeling. Inschakeling:

- Schakel de kookplaat terug in
- Druk binnen de 6 seconden op



De kookplaat ver/ontgrendelen

Dient om de instellingen van de kookplaat te blokkeren om onverhoedse wijzigingen te voorkomen, de reeds ingestelde functies blijven geactiveerd. Herhaal de handeling om uit te schakelen.



Indicator van plaats van de kookzone

De kookzones kunnen samen functioneren en een enkele zone vormen met hetzelfde vermogensniveau.

Hoofdkookzones vooraan en secundaire kookzones achteraan. Om de Brug-functie in te schakelen: raak tegelijkertijd de 2 staven aan en het symbool gaat branden.

De selectiebalk van de masterzone staat toe het vermogensniveau te selecteren.

Herhaal de inschakelprocedure om de brugfunctie uit te schakelen.

Selectie van kookzone

Vermogensniveau verhogen/verlagen

Extra vermogenvoorziening die 10 minuten lang actief blijft, daarna heeft de temperatuur opnieuw de eerder ingestelde waarde.

Raak de selectiebalk aan en scroll en schakel de vermogensbooster in.

Het niveau van de vermogensbooster is te zien op het display van de geselecteerde zone met het symbool .



Inschakeling van temperatuurbeheer. Het display toont .



Koken / Warmhouden aan 42°C



Koken / Warmhouden aan 74°C



Koken / Warmhouden aan 92°C



Brugzone tussen twee kookzones geactiveerd



Vermogensbooster ingeschakeld

UW APPARAAT


Hoe functioneren inductiekookplaten?

Inductiekookplaten functioneren aanzienlijk anders dan conventionele of vaste kookplaten. De inductiespoel onder de glaskeramische plaat creëert een magnetisch veld dat snel wisselt en de magnetiseerbare laag van het kookgerei rechtstreeks verwarmt. De glaskeramische plaat wordt uitsluitend verwarmd door de pan(nen).


Als het kookgerei wordt verwijderd van de kookzone, wordt de stroomtoevoer ook onmiddellijk onderbroken.

Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met pandetectie. De pandetectie herkent het kookgerei met een magnetiseerbare laag, die geschikt is voor inductiekookplaten.

Als het kookgerei tijdens de werking wordt verwijderd of ongeschikte pannen worden gebruikt, knippert het display naast de staafindicator met .

Indien er tijdens de pandetectietijd van 10 seconden geen kookgerei op de kookzone wordt geplaatst:

- De kookzone schakelt na 10 seconden automatisch uit.
- Het display van elke kookzone vermeldt .

Kookgerei

Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een volledig magnetiseerbare laag is geschikt voor koken op de inductiekookplaat.

De magneet hecht aan elk punt van de gehele laag van het kookgerei.


Kookgerei geschikt voor gebruik bij inductiekoken

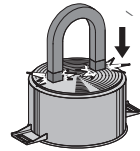
Kookgerei dat op de inductiekookplaat wordt gebruikt moet van metaal zijn, over magnetische eigenschappen beschikken en een voldoende grote bodem hebben.

Geschikt kookgerei:

- ✓ Geëmailleerd stalen kookgerei met een dikke bodem.
- ✓ Gietijzeren kookgerei met een geëmailleerde bodem.
- ✓ Kookgerei van meerlaags roestvast staal, ferritisch roestvast staal en aluminium met een speciale bodem.

Ongeschikt kookgerei:

- ✓ Koper, roestvast staal, aluminium, vuurvast glas, hout, kookgerei van keramiek en aardewerk.
- ▶ Om te zien of de pan geschikt is, houdt u een magneet dichtbij de bodem: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Als u geen magneet hebt, kunt u een klein beetje water in de pan doen, deze op een kookzone plaatsen en de kookzone inschakelen. Als het symbool  op het display verschijnt, betekent het dat de pan niet geschikt is.



Opmerking: gebruik alleen kookgerei met een volmaakte vlakke bodem en dat geschikt is voor inductiekookzones. Het gebruik van kookgerei met een onregelmatige bodem kan de efficiëntie van het verwarmingssysteem in gevaar brengen en kan verhinderen dat het kookgerei op de kookzone wordt gedetecteerd.

Geluid tijdens koken

Kookgerei kan tijdens het koken geluid maken. Dit geeft geen storing aan noch heeft het op enige wijze invloed op het functioneren van het apparaat. Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Als het geluid aanzienlijke storing veroorzaakt, kan het raadzaam zijn om een andere pan te gebruiken.

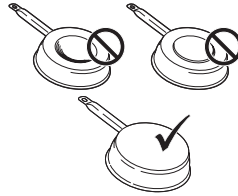
Advies voor energiebesparing

- ▶ De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone.



- ▶ Wanneer u een pan koopt, controleer dan of de aangegeven diameter gaat over de diameter van

- ▶ de bodem of van de deksel van de pan, omdat het deksel bijna altijd groter is dan de bodem.
 - ▶ Wanneer u maaltijden bereidt met lange kooktijden, kunt u tijd en energie besparen met het gebruik van een hogedrukpan, waardoor het ook mogelijk is om de vitamines in het voedsel te behouden.
 - ▶ Zorg ervoor dat de hogedrukpan genoeg vloeistof bevat. Wanneer de pan niet voldoende vloeistof bevat en te heet wordt, kan dit schade aan zowel de hogedrukpan als aan de kookzone veroorzaken.
 - ▶ Sluit, voor zover mogelijk, de pan dan altijd met een geschikte deksel.
- ▶ Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid te koken voedsel. Een grote, halfllege pan leidt tot energieverstopping.



| Kookzone | Panbodem | | Opmerking |
|-------------------------------|------------------------|------------------------|-----------------|
| | Min. Ø (aanbevolen) | Max. Ø (aanbevolen) | |
| 184 mm × 220 mm (enkelvoudig) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (dubbel) | 110 mm | 245 mm | met brugfunctie |

Normale geluiden tijdens gebruik van de kookpan

Inductietechnologie is gebaseerd op het opwekken van elektromagnetische velden. Deze kunnen direct in de bodem van het kookgerei hitte opwekken. Ketels en pannen kunnen allerlei geluiden maken of trillingen genereren afhankelijk van de manier waarop ze zijn gemaakt.

Deze geluiden worden als volgt beschreven:

Laag gebrom (als een transformator)

Dit geluid wordt gemaakt als op een hoog warmtevermogen wordt gekookt. Het is gebaseerd op de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar het kookgerei wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt vermindert.

Zacht gefluit

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is. Het stopt zodra water of voedsel in de kookpan wordt gedaan.

Gekraak

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat. Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar verschillende materialen elkaar raken. Het geluid treedt op in het kookgerei en kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de methode van voorbereiden van het voedsel.

Luid gefluit

Het geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende in lagen op elkaar aangebrachte materialen bestaat, en wanneer het bovendien wordt gebruikt bij maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt zwakker wanneer het warmteniveau wordt vermindert.

Ventilatorgeruis

Voor een goede werking van het elektronische systeem is het nodig dat de temperatuur van de kookplaat wordt geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het toestel is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na uitschakeling nog te hoog is.

Ritmische geluiden die doen denken aan het tikken van een klok

Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of wordt zachter wanneer er een paar worden uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn normaal voor de beschreven inductietechnologie, dit zijn geen storingen.

GEBRUIK

Apparaat inschakelen

- ▶ Druk één seconde op (⏻) om het apparaat in te schakelen.
 - „0“ knippert op alle stroomniveaudisplays.
 - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het apparaat na 10 seconden om veiligheidsredenen automatisch uit.

Een kookzone inschakelen

- ▶ Druk op „0“ naast de staafindicator van de kookzone en veeg die naar het gewenste stroomniveau.

Stroomniveaus

| Stroomniveau | Kookmethode | Toepassing |
|--------------|------------------------------|--|
| 1 | Smelten, rustig opwarmen | Boter, chocola, gelatine, sauzen |
| 2 | Smelten, rustig opwarmen | Boter, chocola, gelatine, sauzen |
| 3 | Opwarmen | Rijst |
| 4 | Doorkoken, reduceren, stoven | Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis |
| 5 | Doorkoken, reduceren, stoven | Groente, aardappelen, sauzen, fruit, vis |
| 6 | Doorkoken, smoren | Pasta, soep, gesmoord vlees |
| 7 | Rustig bakken | Rosti (gerasppte gebakken aardappel), omeletten, gepaneerd gebakken voedsel, worsten |
| 8 | Braden, frituren | Vlees, patat (aardappelen) |
| 9 | Snelbraden | Biefstuk |
| P | Snel opwarmen | Kokend water |

Temperatuurniveau

| Temp. niveau | Kookmethode | Toepassing |
|--------------|----------------|--|
| <u>§</u> | Smelten | Boter, chocola of honing smelten op ca. 42°C |
| <u>§§</u> | Warmhouden | Sauzen, houdt voedsel gereed voor serveren op ca. 74°C |
| <u>§§§</u> | Lage kookstand | Houdt klaargemaakt voedsel warm op ca. 92°C |

Een kookzone uitschakelen

- ▶ Druk „0“ op de staafindicator.
 - Als er verder niets wordt ingevoerd en de andere kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

Kookplaat uitschakelen








- ▶ Druk een paar seconden op (⏻) om de kookplaat uit te schakelen.
 - Als er verder niets wordt ingevoerd op het display en alle kookplaten zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit.

Warmte-indicator

Nadat een kookzone uitgeschakeld is en nog heet is, blijft een „H“ op het paneel oplichten zolang er risico op brandwonden bestaat.

Ontdooien, warmhouden en lage kookstand

Met de ontdoofunctie kunt u voedsel ontdooien en boter, chocola of honing zachtjes laten smelten. De warmhoudfunctie houdt bereide maaltijden warm op ca. 74 °C. De lage kookstand houdt bereide maaltijden warm op ca. 92 °C. In de lage kookstand kunt u op lage temperaturen koken om de voedingswaarde van voedsel te behouden.

- ▶ Selecteer de kookzone door naast de staafindicator van de kookzone op „0“ te drukken.
- ▶ Druk één keer op .
- ▶ Druk nogmaals op  om de functie „Smelten“ (ontdooien) te selecteren.
 -  verschijnt.
- ▶ Druk nogmaals op  om de functie „Warmhouden“ te selecteren.
 -  verschijnt.
- ▶ Druk nogmaals op  om de functie „Lage kookstand“ te selecteren.
 -  verschijnt.

PowerPlus-instelling

Alle kookzones zijn uitgerust met de PowerPlus-booster.

Als PowerPlus is ingeschakeld, werkt de gekozen kookzone 10 minuten op een extra hoge stand. PowerPlus kan bijvoorbeeld worden gebruikt om heel snel een grote hoeveelheid water op te warmen.



- ▶ Veeg op de staafindicator tot een „P“ op het display verschijnt.
- ▶ Om PowerPlus te beëindigen moet u op de staafindicator terugvegen naar het gewenste niveau.


Timer

Als de timer is ingesteld, schakelt de kookzone na een ingestelde tijd tussen 1 min. en 1 u. 59 min. uit.




Timer instellen

- ✓ Apparaat ingeschakeld
- ✓ Kookplaat ingesteld

- ▶ Druk op .
 - „00“ knippert in het midden van het display.
- ▶ Druk op  om de timerduur te verhogen, druk  om de tijd te verlagen.



Als u  de eerste keer indrukt, licht een „1“ in het display op.

Timer wijzigen

- ✓ Timerinstelling
- ▶ Druk op de actieve kookzone van de timer die u wilt wijzigen.
- ▶ Druk op .
- ▶ Wijzig de timerduur via  en .





Brugfunctie

De brugfunctie zorgt ervoor dat twee afzonderlijke kookzones kunnen worden ingeschakeld om samen te worden aangepast.

- ▶ Druk op de staafindicatoren van de twee kookzones.
 - Het display naast de twee zones vermeldt  aan één kant en  aan de andere kant.

Als een van de kookzones al aanstaat wanneer de brugfunctie wordt ingeschakeld, worden het stroomniveau en de werkingstijd van deze kookzone op beide zones toegepast. Als beide kookzones al aanstaan, worden de werkingstijden in de stroomniveaudisplays hersteld. Indien de brugfunctie niet mogelijk is, stel dan de boost-snelheid in.

Kinderbeveiliging

- ✓ Apparaat ingeschakeld
- ▶ Raak  en  tegelijkertijd enkele seconden aan tot men een geluidssignaal hoort.
 - Het display wordt afgesloten. Als het display op deze manier wordt afgesloten, zal de sluitfunctie bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat nog steeds actief zijn.
- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, druk tegelijkertijd op  en  gedurende enkele seconden.

Opwarmfunctie

Deze functie wordt gebruikt om een pan te verwarmen tot het maximale vermogen alvorens verder te gaan met de bereiding op een geselecteerde stand. Het tijdsinterval waarin de kookzone op het maximale vermogen wordt gehouden, is afhankelijk van de uiteindelijk ingestelde kookstand. Zie de tabel:

| Vermogensstand . | Timer |
|------------------|------------------|
| 1 | 48 seconden |
| 2 | 144 seconden |
| 3 | 230 seconden |
| 4 | 312 seconden |
| 5 | 408 seconden |
| 6 | 120 seconden |
| 7 | 168 seconden |
| 8 | 216 seconden |
| 9 | niet beschikbaar |
| P | niet beschikbaar |

Houd de geselecteerde waarde (van 1 tot 8) op de vermogensbalk 3 seconden lang ingedrukt om de geselecteerde kookzone in te schakelen, terwijl er een pan op de kookplaat staat. Het display van de

bijbehorende kookzone toont 'A'.

U kunt de kookstand verhogen, maar het verlagen ervan schakelt de functie uit.

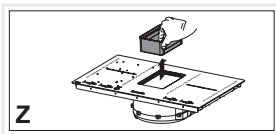
De functie kan ook worden uitgeschakeld door de toets van de betreffende kookzone 3 seconden lang aan te raken en vast te houden.

| Model | FMY 839 HI 2.0 |
|---------------------|----------------|
| Max Totaal Vermogen | 7,545 kW |

REINIGING EN ONDERHOUD

De geurfilter met actieve kool kan geregenereerd worden. Volg de instructies bijgeleverd in het pakket zowel voor de regeneratiemethode als voor de intervallen voor vervanging.

Vetfilters **Z**: De filters moeten elke 2 bedrijfsmaanden gereinigd worden, of vaker bij bijzonder intensief gebruik, en kunnen in een vaatwasser gewassen worden. De roosters zijn niet geschikt voor de vaatwasser.



Algemene aanbevelingen

- ▷ Gebruik geen schuurspontjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▷ Voedsel dat per ongeluk valt of bezinkt op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mag niet worden gegeten.

Apparaat reinigen

- ▷ Reinig de kookplaat na ieder gebruik om te voorkomen dat voedselresten aanbranden.
- ▷ Gebruik een zachte doek of spons met water en een geschikt reinigingsmiddel om dagelijks vuil te reinigen. Volg het advies van de fabrikant op in verband met reinigingsmiddelen. Wij raden het gebruik van beschermende reinigingsmiddelen aan.
- ▷ Verwijder overgebleven resten (bv. melk die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Volg het advies van de fabrikant in verband met de schraper.
- ▷ Verwijder overgebleven suikerhoudende resten (bv. siroop die is overgekookt) met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▷ Verwijder gesmolten plastic met een glaskeramische schraper terwijl de kookplaat nog warm is. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- ▷ Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid kalkoplossend middel, bv. azijn of citroensap, als de kookplaat is afgekoeld. Daarna even afnemen met een vochtige doek.

PROBLEEMOPLOSSING

Foutcodes

| Foutcode | Omschrijving | Mogelijke oorzaak van de fout | Oplossing |
|-------------------------------|--|---|--|
| ER 03 en continue toon | Continue activering van de sensor; Touch Control schakelt uit na 10 sec | Water of kookgerei op het glas boven de sensoren van de Touch Control | Maak het bedieningsoppervlak schoon, verwijder voorwerpen van de sensoren. |
| ER 20 | Fout flashgeheugen – Touch Control | µC- defect | Vervang de Touch Control |
| ER 22 | Evaluatie knop defect, UI schakelt uit na 3,5-7,5 sec | Kortsluiting of open circuit in de omgeving van de knopsensorkring | Vervang de Touch Control |
| ER 31 | Foutieve configuratiedata of afwijking tussen generator en Touch Control | New configuration of the induction generator required | Nieuwe configuratie (menu 'Service') |
| ER 36 | NTC-waarde defect op Touch Control; UI schakelt uit | Kortsluiting of open circuit van de NTC | Vervang de Touch Control |
| ER 47 | Communicatiefout tussen Touch Control en inductie | Geen of foutieve LIN-communicatie! (Slave antwoordt niet op vraag van master) | Aansluitkabel niet goed bevestigd of defect. |
| U 400 | Continue toon Voedingsspanning aan de ingang te hoog | Kookplaat verkeerd aangesloten | Corrigeer aansluiting voedingsspanning |
| E/2 | Te hoge temperatuur van het inductie-element | Overbelasting van kookplaat of kookgerei leeg gekookt | Laat het systeem afkoelen. |
| E/A | Fout op de voedingsprintplaat | Defecte component | Vervang de voedingsprintplaat |
| E/6 | Fout op de voedingsprintplaat | Geen stroomtoevoer-fout op de elektriciteitskast | 1. controleer bedrading 2. controleer filterprintplaat 3. vervang voedingsprintplaat |
| E/8 | Foutief ventilator-toerental | Fout op ventilator links of rechts | Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier Defecte ventilator vervangen |
| E/9 | Defecte temperatuursensor op inductor | | Vervang inductor Vervang voedingsprintplaat |

ONDERHOUD EN REPARATIE

- ▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
 - ▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.
- ▶ Als u contact opneemt met de klantenservice, moet u de volgende gegevens opgeven:
 - soort storing
 - het model (Art./Cod.)
 - serienummer (S.N.)
 Deze informatie staat op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant geplaatst.

VERWIJDERING

- ▷ Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.
- ▷ Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19 / EU met betrekking tot de reductie van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en afvalverwerking.

TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: 4300

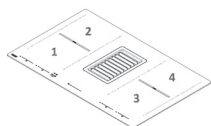
Model: FMY 839 HI 2.0

- ▶ Bekijk het typeplaatje aan de onderkant van het product.
- ▶ De fabrikant voert continu productverbeteringen uit. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder kennisgeving zijn gewijzigd.

Meer technische gegevens zijn beschikbaar op:

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gebruigd:
3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gebruigd:

| Parameter | Waarde | Afmetingen (mm) |
|--|---|-------------------|
| Werkafmetingen | - | 830 × 520 (B x D) |
| Netspanning / frequentie | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Vermogen en waarden verwarmingselement | | |
| Kookzone 1,2,3,4 | 2100 W; Powerboost: 3700 W | 230 x 210 |
| Flexibele kookzone 1 + 2, 3+4 | 3700 W | 460 x 210 |

| Parameter | Symbool | Waarde | Maateenheid |
|------------------|---------|----------|-------------|
| Gewicht | M | 26 / 19 | kg |
| Aantal kookzones | | 4 | |
| Warmtebron | | inductie | |

INDICE

| | |
|-------------------------------|-----|
| Informazioni sul manuale | 86 |
| Informazioni per la sicurezza | 86 |
| Collegamento elettrico | 92 |
| Vista d'insieme | 93 |
| Il dispositivo | 97 |
| Funzionamento | 99 |
| Pulizia e cura | 101 |
| Risoluzione dei problemi | 102 |
| Manutenzione e riparazione | 103 |
| Smaltimento | 103 |
| Dati tecnici | 104 |

INFORMAZIONI SUL MANUALE

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in queste istruzioni per l'uso solo conformemente all'uso previsto.


| Simbolo | Significato |
|---|--|
|  | Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni. |
|  | Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni. |
|  | Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta. |
|  | Risultato. Risultato di una o più azioni. |
|  | Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva. |

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Ⓢ Per la propria sicurezza e a garanzia di un uso corretto dell'apparecchio, leggere attentamente questo manuale prima di installare e utilizzare il prodotto. Queste istruzioni devono sempre accompagnare l'apparecchio, anche in caso di trasloco o di vendita. Gli utilizzatori devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.

I sistemi a induzione di questi piani di cottura sono

conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se quest'ultimo sia sufficientemente resistente alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi provvisti di cavo di alimentazione, la disposizione dei morsetti o il tratto dei conduttori tra l'ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere tali che i conduttori attraversati dalla corrente vengano tesi prima del conduttore di messa a terra nel caso in cui il cavo fuoriesca dall'ancoraggio.

- ▷ Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.
- ▷ Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricola fissata all'interno del prodotto.
- ▷ I collegamenti elettrici fissi devono incorporare i mezzi di disconnessione previsti dai codici vigenti.
- ▷ Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico domestico


garantisca una messa a terra adeguata.

- ▷ Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm). La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- ▷ Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- ▷ È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- ▷ Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- ▷ Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando


l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.

- ▷ L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- ▷ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
- ▷ Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
- ▷ Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le

norme previste dalle autorità locali.

 **ATTENZIONE:** prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole protettive.

- ▷ Usare solo le viti o i piccoli componenti in dotazione con l'apparecchio.

 **AVVERTENZA:** la mancata installazione delle viti o degli elementi di fissaggio come previsto dalle presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.

- ▷ Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).
- ▷ La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- ▷ Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- ▷ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione

o istruzione sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.

- ▷ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

AVVERTENZA:

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Fare attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli

8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- ▷ Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio).

Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.

- ▷ Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).
- ▷ **ATTENZIONE:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ▷ Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- ▷ Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- ▷ Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
- ▷ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- ▷ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare

affidamento sul rilevatore di tegami.

- ▷ **ATTENZIONE:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ▷ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
- ▷ L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- ▷ **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- ▷ L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica

con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.

- ▷ L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- ▷ La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

Requisiti dei mobili

- ▷ Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- ▷ Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- ▷ Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi

- resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
- ▷ Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.
 - ▷ L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
 - ▷ La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti).
- ▷ Per evitare che i liquidi possano infiltrarsi tra l'intelaiatura del piano cottura e il piano di lavoro, prima di procedere all'installazione posizionare, lungo l'intero bordo esterno del piano cottura, la guarnizione adesiva in dotazione.

Uso corretto

- ▷ L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- ▷ Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- ▷ Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- ▷ Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema separato di comando a distanza.
- ▷ Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.

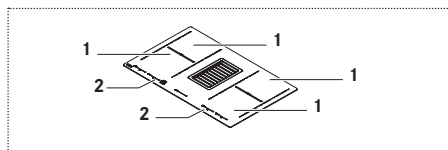
- ▷ Per evitare danni al dispositivo non salire sul dispositivo.
- ▷ Per evitare di danneggiare la guarnizione in silicone, non collocare pentole e tegami caldi sull'intelaiatura.
- ▷ Non tagliare o preparare alimenti sulla superficie in vetroceramica, né lasciare cadere oggetti duri su di essa.
Non trascinare tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- ▷ I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- ▷ Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" per cui è necessaria la presenza del filo di "neutro". Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05VV-F. Connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo di alimentazione: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- ▷ Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- ▷ Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- ▷ Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

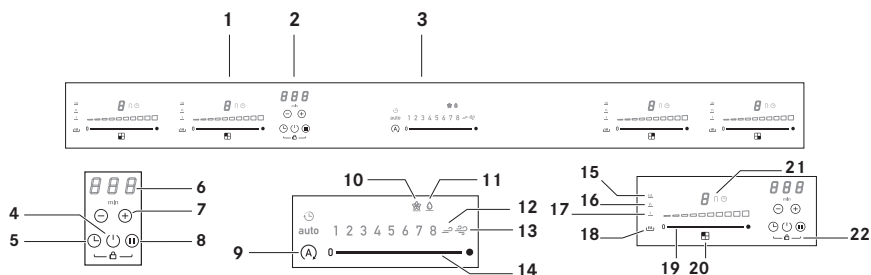
VISTA D'INSIEME

FMY 839 HI 2.0- Piano cottura a 4 zone con cappa integrata



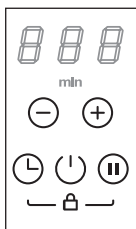
- 1 Zona di cottura
- 2 Pannello di comando

Pulsanti ed elementi di visualizzazione



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Comandi del pannello di cottura | 12 | Velocità INTENSIVA 1 |
| 2 | Accensione/Spegnimento del pannello di controllo piano cottura/cappa | 13 | Velocità INTENSIVA 2 |
| 3 | Pannello di controllo ventola dell'estrattore | 14 | Selezione della potenza di aspirazione |
| 4 | Accensione/spegnimento del piano di cottura/cappa | 15 | Cottura / Mantenimento del calore a 92°C |
| 5 | Attivazione del timer | 16 | Cottura / Mantenimento del calore a 74°C |
| 6 | Display del timer | 17 | Cottura / Mantenimento del calore a 42°C |
| 7 | Aumenta/Diminuisce timer | 18 | Gestione temperatura |
| 8 | Stop&Go / Riavvio | 19 | Selezione della zona di cottura / livello di potenza |
| 9 | Modalità automatica | 20 | Posizione zona di cottura |
| 10 | Filtro a carbone attivo (odore) | 21 | Zone di cottura ponte |
| 11 | Notifica lubrificazione filtro di pulizia | 22 | Blocco/sblocco del piano di cottura |

Visualizza elementi e pulsanti per ON/OFF del pannello di controllo del piano di cottura



Accensione/spengimento del piano di cottura/cappa

- Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.



Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore la cappa si attiva in modalità automatica e il LED (A) si accende. Toccare (premere) la barra di selezione per disattivare la modalità automatica e utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Il LED (A) si spegnerà.

Attivazione del timer

- Premere il tasto per 5 secondi; la cappa entrerà in modalità temporizzata con un timer preimpostato di 15 minuti.



Sulla cappa di accenderà il LED di indicazione del timer (L).

- Per disattivare il ritardo, premere nuovamente il tasto per 5 secondi.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico (della durata di 2 minuti, che può essere interrotto premendo il tasto di accensione/spengimento), e l'indicazione (L) si spegne. Il conto alla rovescia non è visibile, l'indicazione visiva è il LED (L).



Stop&Go / Riavvio

Aumento/diminuzione della durata del timer per la zona di cottura



- Premere a lungo per ripristinare il filtro antigrasso
- Premere a lungo per ripristinare il filtro antiodori al carbone



Blocco dei tasti: toccare simultaneamente per alcuni secondi

Visualizza elementi e pulsanti per pannello di controllo ventola dell'estrattore



Selezione della potenza di aspirazione

Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione

Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica).

Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale.

Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto (A): il LED **auto** si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.

Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante.

Attivazione del filtro al carbone

- Alla prima accensione della cappa (L), premere per 5 secondi il tasto (A).

Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone

Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED , sono sempre abilitate.

Ripristino e riattivazione del filtro al carbone

Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro:

- premere per 5 secondi il tasto - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riattivato il conto alla rovescia.
- premere per 5 secondi il tasto - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riattivato il conto alla rovescia.

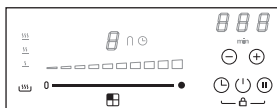
Impostazione della velocità INTENSIVA 1

Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Impostazione della velocità INTENSIVA 2

Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Visualizza elementi e pulsanti per i controlli del pannello di Cottura



Accensione/spengimento del piano di cottura/cappa

Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.

Selezione di una zona di cottura per l'impostazione di un timer indipendente.

Questo tasto attiva un timer che può essere impostato per le singole zone di cottura, anche simultaneamente.

Allo scadere del tempo impostato, le zone di cottura si spengono automaticamente e viene emesso un segnale acustico.



Attivazione/regolazione del timer del piano di cottura:

Premere più volte il tasto  per scegliere la zona di cottura che si desidera attivare.

Si accenderanno a rotazione le icone corrispondenti alle diverse zone di cottura.

Una volta selezionata la zona di cottura desiderata, regolare la durata del timer:

- Premere per aumentare il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico
- Premere per diminuire il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico



Impostazione del tempo (più/meno)

Stop&Go / Riavvio

Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva del piano di cottura azzerando la potenza della zona di cottura. Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo nuovamente e portare il cursore completamente verso destra per disattivarla.



Nota: se dopo 10 minuti la funzione di pausa non viene disattivata, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Questa funzione permette di richiamare tutte le impostazioni del piano di cottura in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:


- Riaccendere il piano di cottura
- Premere  entro 6 secondi



Blocco/sblocco del piano di cottura

Permette di bloccare le impostazioni del piano di cottura per impedire modifiche accidentali lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.

Indicatori di posizione delle zone di cottura

Le zone di cottura possono essere attivate in modalità combinata per creare un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Le zone di cottura principali sono quelle anteriori, le secondarie sono quelle posteriori. Per attivare la modalità combinata: toccare simultaneamente le 2 barre: si accenderà il simbolo .

Con la barra di selezione della zona principale è possibile selezionare il livello di potenza.

Per disattivare la modalità combinata, ripetere la stessa procedura.




Selezione della zona di cottura

Aumento/diminuzione del livello di potenza

Funzione di aumento della potenza che rimane operativa per 10 minuti, al termine dei quali la temperatura torna al valore impostato in precedenza.

Toccare e scorrere lungo la barra di selezione per attivare la modalità Power Booster.

L'attivazione della potenza supplementare viene mostrata sul display della zona di cottura selezionata con il simbolo .



Attivazione della gestione di temperatura. Sul display viene visualizzato .



Cottura / Mantenimento del calore a 42°C



Cottura / Mantenimento del calore a 74°C



Cottura / Mantenimento del calore a 92°C



Attivazione della zona di collegamento tra due zone di cottura



Attivazione della funzione Power Booster

IL DISPOSITIVO

Come funzionano i piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione funzionano in modo molto diverso dai piani cottura tradizionali o a piastre metalliche. La serpentina a induzione situata al di sotto della superficie in vetroceramica crea rapidamente un campo magnetico ad alta variabilità che scalda direttamente il fondo magnetizzabile della pentola. La superficie in vetroceramica è riscaldata unicamente dalla pentola calda. Quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura, l'alimentazione di corrente si interrompe immediatamente.

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con **U**.

Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza **U**.

Pentole

Pentole adatte

Solo le pentole con fondo totalmente magnetizzabile sono adatte per la cottura sul piano a induzione.

Un magnete aderisce su ogni punto dell'intero fondo della pentola.

Pentole adatte all'uso con la cottura a induzione

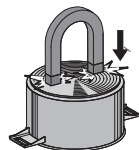
Le pentole da utilizzare su superfici di cottura a induzione devono essere in metallo, con proprietà magnetiche e dotate di una base sufficientemente larga.

Pentole adatte:

- ✓ Pentole in acciaio smaltato con fondo spesso.
- ✓ Pentole in ghisa con fondo smaltato.
- ✓ Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio inossidabile ferritico e alluminio con fondo speciale.

Pentole non adatte:

- ✓ Pentole e tegami in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.
- Per vedere se una pentola è adatta, portare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non si ha a disposizione alcun magnete, è possibile mettere una piccola quantità di acqua nella pentola, posizionare quest'ultima su una zona di cottura e accendere. Se sul display appare il simbolo **U**, la pentola non è idonea.



Attenzione: utilizzare esclusivamente pentole con fondo perfettamente piano e adatto a zone di cottura a induzione. L'utilizzo di pentole dal fondo irregolare può minare l'efficienza del sistema di radiazione del calore e può ostacolare il rilevamento di presenza pentola sulla zona di cottura.

Rumori durante la cottura

Le pentole possono produrre rumori durante la cottura. Questo non indica un malfunzionamento, né influisce in alcun modo sul funzionamento del dispositivo.

Il rumore dipende dal tipo di pentole utilizzate.

Se il rumore risulta particolarmente fastidioso, può essere utile cambiare la pentola.

Indicazioni per il risparmio energetico

- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.

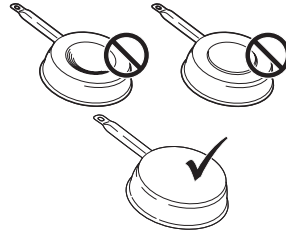


- Al momento di acquistare una padella, verificare se il diametro indicato corrisponde a quello

del fondo o a quello della parte superiore della pentola, in quanto quest'ultima in genere è più larga rispetto al fondo.

- ▶ Nelle preparazioni di piatti che richiedono tempi di cottura lunghi, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione. Questo tipo di cottura permette inoltre di preservare le vitamine nei cibi.
- ▶ Accertarsi che nella pentola a pressione vi sia liquido a sufficienza; se la quantità di liquido non è sufficiente e si surriscalda, ne possono conseguire danni sia alla pentola a pressione che alla zona di cottura.
- ▶ Se possibile, coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.

- ▶ Scegliere una pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. L'utilizzo di pentole larghe riempite solo in parte comporta uno spreco di energia.



| Zona di cottura | Fondo pentola | | Osservazioni |
|---------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| | Min Ø (consigliato) | Max Ø (consigliato) | |
| 184 mm × 220 mm (singola) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (doppia) | 110 mm | 245 mm | con funzione ponte |

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepito

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

FUNZIONAMENTO

Accensione del dispositivo

- ▶ Tenere premuto (⏻) per un secondo per accendere il dispositivo.
 - In tutti i display dei livelli di potenza lampeggia "0".
 - Se non si effettuano altre selezioni, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi per ragioni di sicurezza.

Selezione di una zona di cottura

- ▶ Premere lo "0" accanto al cursore a barre della zona di cottura e strisciare il dito per far scorrere il cursore e impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

| Livello di potenza | Metodo di cottura | Da usare per |
|--------------------|---------------------------------------|---|
| 1 | Sciogliere, riscaldare leggermente | Burro, cioccolata, gelatina, salse |
| 2 | Sciogliere, riscaldare leggermente | Burro, cioccolata, gelatina, salse |
| 3 | Far rinvenire | Riso |
| 4 | Cottura prolungata, ridurre, stufare | Verdure, patate, salse, frutta, pesce |
| 5 | Cottura prolungata, ridurre, stufare | Verdure, patate, salse, frutta, pesce |
| 6 | Cottura prolungata, brasare | Pasta, minestra, carne brasata |
| 7 | Frittura leggera | Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce |
| 8 | Frittura, frittura in olio abbondante | Carne, patatine fritte |
| 9 | Frittura rapida ad alta temperatura | Bistecca |
| P | Riscaldamento rapido | Acqua bollente |

Livello di temperatura

| Livello di temp. | Metodo di cottura | Da usare per |
|------------------|-----------------------|--|
| Ⓢ | Sciogliere | Sciogliere burro, cioccolato o miele a 42 °C ca. |
| ⓈⓈ | Mantenimento in caldo | Salse, mantenimento del cibo pronto per essere servito a 74 °C ca. |
| ⓈⓈⓈ | Cottura lenta | Mantenimento a caldo del cibo preparato a 92 °C ca. |

Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Toccare lo „0“ sul cursore a barre.
 - Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare (⏻) per qualche secondo per spegnere il piano cottura.
 - Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, il dispositivo si spegne dopo 10 secondi.

Indicatore di calore residuo








Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera "H" per indicare un pericolo di ustioni.

Impostazioni Defrost, Mantenimento in caldo e Cottura lenta

Con la funzione Defrost è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele.

L'impostazione Mantenimento in caldo mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 74 °C.

L'impostazione Cottura lenta mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 92 °C. Con l'impostazione Cottura lenta è possibile cuocere a basse temperature per conservare il valore nutrizionale degli alimenti.

- ▶ Selezionare la zona di cottura premendo lo "0" accanto al cursore a barre della zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere una volta .
- ▶ Per selezionare l'impostazione "Sciogliere" (Defrost), premere nuovamente  Compare .
- ▶ Per selezionare l'impostazione "Mantenimento in caldo", premere nuovamente  Compare .
- ▶ Per selezionare l'impostazione "Cottura lenta", premere nuovamente  Compare .

Regolazione PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono munite del booster PowerPlus.




Quando PowerPlus è attivato, la zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 10 minuti. PowerPlus può essere utilizzato, per esempio, per riscaldare rapidamente


- ▶ Far scorrere un dito sul cursore a barre finché nel display compare una "P".
- ▶ Per disattivare PowerPlus, riportare il cursore a barre al livello di potenza desiderato con lo scorrimento del dito.

Timer




Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un tempo regolato tra 1 minuto e 1 h 59 minuti.

Impostazione del timer

- ✓ Piano cottura acceso
- ✓ Zona di cottura impostata
- ▶ Premere 
 - "00" lampeggia al centro del display.
- ▶ Toccare  per aumentare la durata del tempo impostato sul timer, toccare  per ridurlo.



Quando si preme  per la prima volta, sul display si accende "1".

Modifica del timer

- ✓ Timer impostato
- ▶ Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- ▶ Premere .
- ▶ Modificare la durata del tempo impostato sul timer utilizzando  e .

Funzione ponte

La funzione di collegamento "ponte" consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano funzionare ed essere regolate insieme.





- ▶ Premere i cursori a barre delle due zone di cottura.
 - Il display accanto alle due zone visualizza  su un lato e  sull'altro lato.

Se una delle zone di cottura è già in funzione quando viene attivata la funzione ponte, il livello di potenza e il tempo di funzionamento di questa zona di cottura sarà selezionato per entrambe le zone collegate in ponte.

Se entrambe le zone sono già in funzione, i tempi di funzionamento vengono cancellati nei display del livello di potenza.

Se non è possibile combinare due zone, impostare la velocità Boost.

Blocco bambini

- ✓ Dispositivo acceso
- ▶ Toccare  e  simultaneamente per alcuni secondi finché non viene emesso un segnale acustico.
 - Il display è bloccato. Se il display si spegne quando è in questo stato, la funzione di blocco continuerà a essere attiva alla successiva riaccensione del piano cottura.
- ▶ Per disattivare il blocco di sicurezza, premere  e  simultaneamente per alcuni secondi.

Funzione Riscaldamento

Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:

| Liv. Potenza | Timer |
|--------------|-------------|
| 1 | 48 secondi |
| 2 | 144 secondi |
| 3 | 230 secondi |
| 4 | 312 secondi |
| 5 | 408 secondi |

| Liv. Potenza | Timer |
|--------------|-----------------|
| 6 | 120 secondi |
| 7 | 168 secondi |
| 8 | 216 secondi |
| 9 | non disponibile |
| P | non disponibile |

Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A".

È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione.

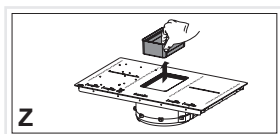
Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.

| | |
|------------------------|----------------|
| Modello | FMY 839 HI 2.0 |
| Potenza massima totale | 7,545 kW |

PULIZIA E CURA

Il filtro antiiodori al carbone attivo può essere rigenerato. Seguire le istruzioni fornite con il kit sia per la procedura di rigenerazione che per i tempi di sostituzione.

Filtri antigrasso **Z**: I filtri devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie.



Raccomandazioni generali

- ▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- ▷ Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

- ▷ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino.
- ▷ Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi protettivi.
- ▷ Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- ▷ Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▷ Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▷ Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


Codici di errore

| Codice di errore | Descrizione | Possibile causa dell'errore | Rimedio |
|-------------------------------|--|--|---|
| ER 03 e suono continuo | Attivazione del sensore continua; TC si spegne dopo 10 sec. | Acqua o pentola sul vetro, sui sensori del comando tattile | Pulire la superficie del comando, rimuovere gli oggetti dai sensori. |
| ER 20 | Memoria flash – errore TC | TC difettoso | Sostituire TC |
| ER 22 | Valutazione pulsante difettosa, l'interfaccia utente si spegne dopo 3.5 – 7.5 sec. | Corto circuito o circuito aperto nella zona dei sensori dei pulsanti | Sostituire TC |
| ER 31 | Dati di configurazione errati o deviazione tra generatore e TC | Occorre una nuova configurazione del generatore dell'induzione | Nuova configurazione (menu Manutenzione) |
| ER 36 | Valore NTC difettoso su TC, l'interfaccia utente si spegne | Corto circuito o circuito aperto del sensore NTC | Sostituire TC |
| ER 47 | Errore di comunicazione tra TC e induzione | Comunicazione LIN assente o errata! (Slave non risponde alle richieste del master) | Cavo di collegamento difettoso o non correttamente inserito. |
| U 400 | Suono continuo Potenza di alimentazione all'ingresso troppo alta | Collegamento errato del piano cottura | Collegamento all'alimentazione elettrica errato |
| E/2 | Temperatura eccessiva dell'elemento a induzione | Sovraccarico del piano cottura o pentole vuote | Lasciar raffreddare il sistema. |
| E/A | Errore sul pannello elettrico | Guasto del componente | Sostituire il pannello elettrico |
| E/6 | Errore sul pannello elettrico | Assenza di alimentazione elettrica sulla scheda di alimentazione | 1. controllare il cablaggio 2. controllare il pannello dei filtri 3. sostituire il pannello elettrico |
| E/8 | Velocità della ventola errata | Errore sulla ventola a sinistra o a destra | Scarico dell'aria ostruito, ad es. da carta Sostituire la ventola difettosa |
| E/9 | Difetto del sensore di temperatura sull'induttore | | Sostituire l'induttore Sostituire il pannello elettrico |

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

- ▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
 - ▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
 - ▶ Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
 - Tipo di guasto
 - Modello del dispositivo (Art./Cod.)
 - Numero di serie (S.N.)
- Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

SMALTIMENTO

- ▷ Il simbolo  sul prodotto o sul materiale di imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico; deve viceversa essere conferito presso un punto di raccolta preposto al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio di zona competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- ▷ L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: 4300

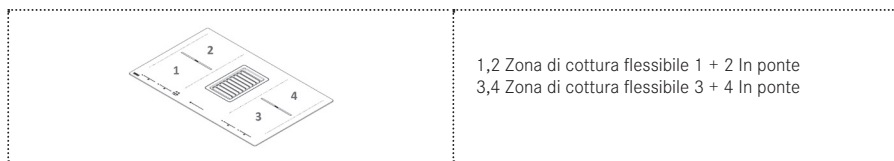
Modello: FMY 839 HI 2.0

- ▶ Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.
- ▶ Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito:

– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



| Parametro | Valore | Dimensioni (mm) | |
|---|---|-------------------|-----------------|
| Dimensioni utili | - | 830 x 520 (L x P) | |
| Tensione/frequenza di alimentazione | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | | |
| Dati elettrici e degli elementi riscaldanti | | | |
| Zona di cottura 1,2,3,4 | 2100 W; Power Boost: 3700 W | 230 x 210 | |
| Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4 | 3700 W | 460 x 210 | |
| Parametro | Simbolo | Valore | Unità di misura |
| Peso del dispositivo | M | 26 / 19 | kg |
| Numero di zone di cottura | | 4 | |
| Fonte di calore | | induzione | |




ÍNDICE

| | |
|-----------------------------|-----|
| Información sobre el manual | 106 |
| Informaciones de seguridad | 106 |
| Conexión eléctrica | 112 |
| Información general | 113 |
| Su aparato | 117 |
| Funcionamiento | 119 |
| Limpieza y cuidado | 121 |
| Corrección de fallos | 122 |
| Mantenimiento y reparación | 123 |
| Eliminación | 123 |
| Datos técnicos | 124 |

INFORMACIÓN SOBRE EL MANUAL

Estas instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. Por lo tanto, es posible que algunas características y funciones descritas no estén disponibles en el modelo específico que usted ha comprado.


- ▶ Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.
- ▶ Guarde las instrucciones de uso.
- ▶ Utilice el aparato descrito en estas instrucciones únicamente para el uso previsto.

| Símbolo | Significado |
|---|--|
|  | Aviso de peligro. Aviso de peligro de lesiones. |
|  | Acciones en condiciones seguras y advertencias para evitar lesiones o daños. |
|  | Acción. Especifica una acción que se debe realizar. |
|  | Resultado. Resultado de una o más acciones. |
|  | Condición que debe cumplirse antes de realizar la siguiente acción. |

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

ⓘ Para su seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Estas instrucciones deben acompañar siempre el aparato, incluso en caso de mudanza o venta. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con las disposiciones de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos implantados deben consultar con su médico de cabecera o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si este es lo suficientemente resistente a las interferencias.

 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.


Para los aparatos equipados con cable de alimentación, la disposición de los bornes o el tramo de los conductores entre la fijación del cable y los bornes deben realizarse de manera que los conductores cruzados por la corriente queden tensados antes que el conductor de puesta a tierra en caso de que el cable se suelte.

- ▷ El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de una instalación incorrecta o inadecuada.
- ▷ Controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa del número de serie fijada en el interior del producto.
- ▷ Las conexiones eléctricas fijas deben incorporar los medios de desconexión previstos por las normas vigentes.
- ▷ Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica doméstica garantice una puesta a tierra adecuada.
- ▷ Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios que es posible comprar indicados en el manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm). La longitud del tubo de descarga debe ser lo más corta posible.
- ▷ Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- ▷ Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- ▷ No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- ▷ Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe


asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 0,04 mbar para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.

- ▷ El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- ▷ Si el cable de alimentación está dañado, para evitar situaciones peligrosas debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por un técnico cualificado.
- ▷ Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- ▷ En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad

que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.


 **ATENCIÓN:** antes de instalar el aparato, retire las películas protectoras.

- ▷ Utilice únicamente los tornillos o los pequeños componentes suministrados con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** si no se instalan los tornillos o los elementos de sujeción según lo previsto en estas instrucciones, se pueden producir peligros eléctricos.

- ▷ No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- ▷ La limpieza y el mantenimiento ordinario no deben realizarlos los niños a menos que estén supervisados por un adulto.

- ▷ Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ▷ Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén vigiladas o hayan sido instruidas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- ▷ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y el conocimiento necesarios, siempre que sean vigilados o hayan sido debidamente instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- ▷ Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- ▷ Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).
- ▷ **ATENCIÓN:** Si la superficie está dañada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
- ▷ No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.

- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas.
 - ▷ No limpie el aparato con equipos de vapor.
 - ▷ No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
 - ▷ Después del uso, apague la zona de cocción de la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.
 - ▷ **ATENCIÓN:** Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia en una placa de cocción puede ser peligroso y generar incendios. No intente apagar NUNCA un incendio con agua. Al contrario, apague el electrodoméstico y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
 - ▷ **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Los procesos de cocción cortos requieren una vigilancia continua.
 - ▷ El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
 - ▷ **ATENCIÓN:** Peligro de incendio: No apoye ningún objeto sobre las superficies de cocción.
 - ▷ El aparato debe instalarse de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
 - ▷ El aparato no debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
 - ▷ La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- ### Requisitos de los muebles
- ▷ La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera

- de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- ▷ Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
 - ▷ Para las unidades empotradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede causar deformaciones y desenganches.
 - ▷ El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
 - ▷ Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
 - ▷ La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del aparato empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima).
 - ▷ Para evitar que los líquidos puedan infiltrarse entre el marco de la placa de cocción y la encimera, antes de efectuar la instalación, coloque la junta adhesiva suministrada a lo largo de todo el borde externo de la placa de cocción.

Uso correcto

- ▷ El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el

fin de eliminar los olores de cocción.

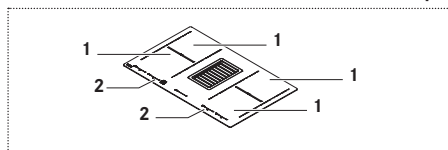
- ▷ No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- ▷ Las freidoras deben controlarse constantemente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede incendiarse.
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- ▷ El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- ▷ No se suba encima del aparato ya que puede dañarse.
- ▷ Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- ▷ No corte ni prepare alimentos sobre la superficie de vitrocerámica, ni deje caer objetos duros sobre ella.
No arrastre recipientes sobre la superficie de vitrocerámica.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- ▷ Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- ▷ Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" por lo que es necesario que esté el cable de "neutro". El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA Y TRIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- ▷ Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- ▷ Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- ▷ Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², siga las instrucciones siguientes: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

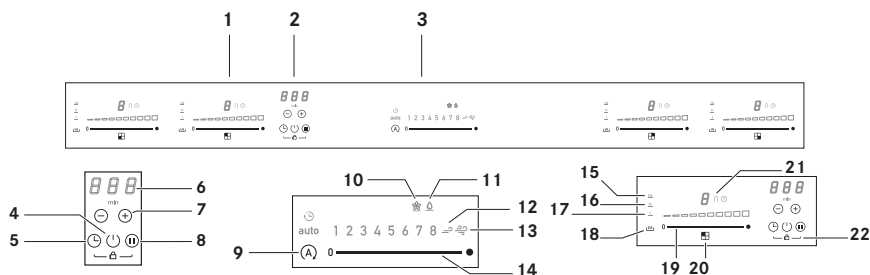
INFORMACIÓN GENERAL

FMY 839 HI 2.0 – Estufa de 4 zonas con campana integrada



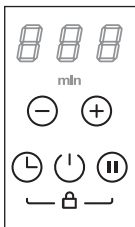
- 1 Zona de cocción
- 2 Panel de control

Botones y elementos de visualización



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Controles del panel de cocción | 12 | Velocidad INTENSIVA 1 |
| 2 | ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) del panel de control de la estufa / campana | 13 | Velocidad INTENSIVA 2 |
| 3 | Panel de control del ventilador del extractor | 14 | Selección del extractor |
| 4 | ON (ENCENDIDO) / OFF (APAGADO) de la estufa/campana | 15 | Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C |
| 5 | Active el Temporizador | 16 | Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C |
| 6 | Pantalla del temporizador | 17 | Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C |
| 7 | Aumentar / Disminuir el temporizador | 18 | Administrador de Temperatura |
| 8 | Stop&Go / Recordatorio | 19 | Selección de la zona de cocción / nivel de potencia |
| 9 | Modo automático | 20 | Posición de la zona de cocción |
| 10 | Filtro de carbón activado (olor) | 21 | Zonas puente de cocción |
| 11 | Notificación de limpieza del filtro de grasa | 22 | Bloqueo/desbloqueo de la estufa |

Elementos de indicación y teclas para el ENCENDIDO / APAGADO del panel de control de la estufa



ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campana

- Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).



De forma predeterminada, cuando se enciende la estufa/el extractor, la campana está en modo automático y el led (A) se enciende.

- Toque (pulse) la barra de selección para desactivar el modo automático y trabajar con el extractor en modo manual.

El led (A) se apagará.

Active el Temporizador

- Pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón, la campana estará en modo de retraso con un temporizador preestablecido de 15 min.



El led indicador de retraso en la campana se va a encender (L).

- Mantenga presionado 5 segundos el botón otra vez para desactivar el retraso.

Cuando el temporizador haya finalizado la cuenta atrás, se emitirá una señal acústica (durante 2 minutos, o se detendrá al pulsar el botón On/Off), mientras la pantalla (L) se apaga. La cuenta atrás no es visible, la retroalimentación visual es el led (L).



Stop&Go / Recordatorio

Aumento/Disminución del temporizador de la zona de cocción



- Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de grasa.
- Pulse y mantenga pulsado para restablecer el filtro de carbón activado para olores.



Bloqueo de las teclas: toque simultáneamente durante unos segundos

Elementos de indicación y botones del panel de control del ventilador del extractor



Selección del extractor

Aumento/Disminución de la velocidad de extracción (potencia)

Activación/Desactivación de la función automática (de forma predeterminada, el modo automático está activo).

Quando se toca (presiona) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y funciona con el extractor en modo manual.

Para reactivar el modo automático, presione el botón (A) y el led **auto** se encenderá para indicar que la campana está trabajando en este modo.

Por defecto, la campana está en modo conducto.

Active el filtro de carbón

- Presione durante 5 segundos el botón (A) de la campana la primera vez que se enciende (L).

A partir de ese momento el ícono de encendido indicará cuándo es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (olor) (L).

La notificación del filtro de limpieza de grasa a través del led (L) está siempre activada.

Restablecimiento de la saturación del filtro de olores de carbón activo

Después de realizar el mantenimiento de los filtros:

- pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón (L) - El led de grasa se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.
- pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos el botón (L) - El led de olor se apagará y la cuenta atrás del indicador comenzará de nuevo.

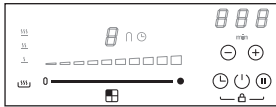
Ajuste la velocidad INTENSIVA 1

Esta velocidad está programada para funcionar durante 10 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.

Ajuste la velocidad INTENSIVA 2

Esta velocidad está programada para funcionar durante 5 minutos. Al final de este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad que se había fijado antes.

Elementos de indicación y teclas para los mandos del panel de cocción



ON (ENCENDER) / OFF (APAGAR) de la estufa/campaña

Pulse ON (ENCENDER). Pulse nuevamente OFF (APAGAR).

Seleccione la zona de cocción para ajustar el temporizador independiente.

Es una cuenta atrás, que puede ajustarse para cada zona de cocción, incluso simultáneamente.

Al final del período establecido, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y una señal acústica lo informará.




Activación/Regulación del temporizador de la estufa:

- Pulse durante más tiempo la tecla  para elegir la zona de cocción que desea activar.

El icono correspondiente a la zona de cocción se iluminará.

Quando se selecciona a la zona de cocción deseada, regule la duración del temporizador:

- Pulse  para aumentar el tiempo de apagado automático

- Pulse  para disminuir el tiempo de apagado automático



Ajuste de la hora (más / menos)

Stop&Go / Recordatorio

Esta función permite suspender/ reiniciar cualquier función activa en la estufa, llevando la potencia de cocción a cero. Pulse para activar, pulse de nuevo y deslice completamente el control deslizante indicado de izquierda a derecha para desactivarlo.



Nota: Si después de 10 minutos, la función Pausa no está desactivada, la estufa se apagará automáticamente.

Esta función permite recuperar todos los ajustes de la estufa, en caso de parada accidental.

Activación:

- Vuelva a encender la estufa

- Presione  dentro de 6 segundos



Bloqueo/desbloqueo de la estufa

Permite bloquear los ajustes de la estufa para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar.

Indicador de la posición de la zona de cocción

Las zonas de cocción pueden trabajar en combinación, creando una sola zona con el mismo nivel de potencia.

Zonas de cocción principales delanteras y secundarias traseras. Para activar

la función Puente: toque simultáneamente las 2 barras y el símbolo  se enciende.

Con la barra de selección de la zona maestra, es posible seleccionar el nivel de potencia.

Para desactivar la función de puente simplemente repita el mismo procedimiento de activación



Selección de la zona de cocción

Incremente/Reduzca el nivel de potencia

Característica de potencia suplementaria que permanece activa durante 10 minutos,

después de lo cual la temperatura vuelve al valor ajustado previamente.

Toque y desplácese por la barra de selección y active el Intensificador de Potencia.

El nivel de intensificador de potencia se muestra en la pantalla de la zona seleccionada

con el símbolo .



Activación del Administrador de Temperatura. La pantalla muestra .



Cocción / Mantenimiento del calor a 42°C



Cocción / Mantenimiento del calor a 74°C



Cocción / Mantenimiento del calor a 92°C



Zona de puente entre dos zonas de cocción activada



Impulsor de potencia activado


SU APARATO

Cómo funcionan las placas de cocción por inducción


El funcionamiento de las placas de cocción por inducción es bastante diferente al de las placas de cocción convencionales o las hornillas tradicionales. La bobina de inducción situada bajo la vitrocerámica crea un campo magnético que alterna rápidamente y que calienta directamente la base magnetizable del utensilio de cocina. La vitrocerámica solo se calienta con el utensilio de cocina caliente. Si el utensilio de cocina se quita de la zona de cocción, el suministro eléctrico se interrumpe inmediatamente.

Detección de olla

Cada zona de cocción está equipada con un sistema de detección de olla. La función de detección de olla reconoce el utensilio de cocina con una base magnetizable que es adecuado para su uso con placas de cocción por inducción.

Si el utensilio de cocina se quita durante el funcionamiento o si se usa un utensilio de cocina no adecuado, la pantalla situada junto al gráfico de barras parpadeará con .

Si no hay utensilios de cocina colocados en la zona de cocción durante el período de detección de 10 segundos:

- La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos.
- La pantalla de cada zona de cocción muestra .

Utensilios de cocina

Utensilios de cocina adecuados

Para cocinar en una placa de cocción por inducción solo pueden usarse utensilios de cocina con base totalmente magnetizable.

El imán se adhiere a cada punto en toda la base del utensilio de cocina.

Utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción


Los utensilios de cocina que se usen sobre cocinas de inducción deben estar fabricados en metal con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.

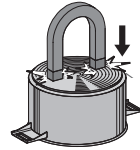
Utensilios de cocina adecuados:

- ✓ Utensilio de cocina en acero esmaltado con bases gruesas.

- ✓ Utensilio de cocina de hierro fundido con base esmaltada.
- ✓ Utensilio de cocina en acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable ferrítico y aluminio con una base especial.

Utensilios de cocina inadecuados:

- ✓ Utensilios de cocina de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio a prueba de fuego, madera, cerámica y terracota.
- ▶ Para comprobar si la sartén es adecuada, acerque un imán a la base: si es atraído, la sartén es adecuada para cocinas de inducción. Si no tiene un imán, puede poner una pequeña cantidad de agua en la sartén, colóquela sobre una zona de cocción y conecte la zona de cocción. Si el símbolo  aparece en la pantalla, la sartén no es adecuada.



Nota: use solamente utensilios de cocina con un fondo totalmente plano y adecuados para cocinas de inducción. Utilizar utensilios de cocina con una base irregular podría poner en peligro la eficiencia del sistema de calentamiento e impediría que la zona de cocción detectase el utensilio.

Ruido durante la cocción

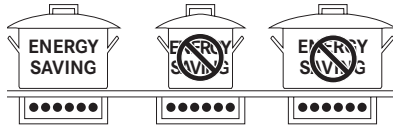
El utensilio de cocina puede hacer ruido durante la cocción. Esto no es señal de fallo de funcionamiento, ni afecta en ningún modo al funcionamiento del aparato.

El ruido depende del utensilio de cocina usado.

Si el ruido causa molestias considerables, puede que cambiar el utensilio de cocina resulte útil.

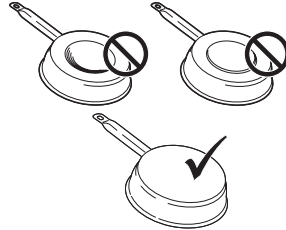
Consejos sobre ahorro de energía

- ▶ El diámetro de la base de la sartén debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- ▶ A la hora de comprar una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el de la base o de la parte superior de la sartén, ya que la parte superior suele ser mayor que la base.
- ▶ A la hora de elaborar platos con tiempos de cocción prolongados, se puede ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión que, además, permite conservar las vitaminas en los alimentos.
- ▶ Asegúrese de que la olla a presión contiene suficiente líquido dado que, si no hay suficiente y se sobrecalienta, puede causar daños tanto a la olla a presión como a la zona de cocción.

- ▶ Si es posible, cubra siempre las sartenes con una tapa adecuada.
- ▶ Elija un recipiente adecuado para la cantidad de alimento a cocinar. Una olla grande y medio vacía conlleva una pérdida de energía.



| Zona de cocción | Fondo de la olla | | Comentarios |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| | Min. Ø (recomendado) | Máx. Ø (recomendado) | |
| 184 mm × 220 mm (simple) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (doble) | 110 mm | 245 mm | con función de combinación |

Ruidos normales de funcionamiento de la superficie de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Pueden generar calor directamente sobre el fondo del utensilio de cocina. Las ollas y sartenes pueden generar gran variedad de ruidos o vibraciones en función de cómo hayan sido fabricadas.

Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido leve (como el emitido por un transformador)

Este ruido se produce al cocinar a un elevado nivel de calor. Se origina en la cantidad de energía transferida desde la superficie de cocción al utensilio de cocina. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Silbido leve

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. Cesa cuando se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crujido

Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra. Es provocado por las vibraciones de las superficies donde se combinan diferentes materiales. El ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad y el método de preparación de los alimentos

Silbido fuerte

Este ruido se produce con utensilios de cocina de varias capas de material, una sobre otra, y al utilizarse a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se reduce al reducir el nivel de calor.

Ruido de ventilador


Para un funcionamiento adecuado del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la superficie de cocción. Para este propósito, la superficie de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Por consiguiente, el ventilador puede continuar funcionando aunque se haya apagado el dispositivo si la temperatura detectada en la superficie de cocción sigue siendo demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares a los de un reloj

El ruido se produce solo cuando están funcionando al menos tres zonas de cocción y se debilita o desaparece cuando alguna de ellas se apaga. Los ruidos descritos son un componente normal de la tecnología de inducción descrita y no deben considerarse defectos.

FUNCIONAMIENTO

Encendido del aparato

- ▶ Mantenga pulsado  durante un segundo para encender el aparato.
 - «0» parpadea en las pantallas de todos los niveles de potencia.
 - Si no se hace nada más, por razones de seguridad el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.




Selección de una zona de cocción

- ▶ Pulse «0» junto al gráfico de barra de la zona de cocción y deslícelo para determinar el nivel de potencia deseado.

Niveles de potencia

| Nivel de potencia | Método de cocción | Usar para |
|-------------------|--------------------------------------|---|
| 1 | Fundir, calentamiento suave | Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas |
| 2 | Fundir, calentamiento suave | Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas |
| 3 | Inflar | Arroz |
| 4 | Cocción continuada, reducción, guiso | Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado |
| 5 | Cocción continuada, reducción, guiso | Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado |
| 6 | Cocción continuada, estofado | Pasta, sopa, carne estofada |
| 7 | Fritura lenta | Rosti (patatas doradas estilo hash brown), tortillas, alimentos empanados, salchichas |
| 8 | Fritura, rebozados | Carne, patatas fritas |
| 9 | Fritura rápida | Filete |
| P | Calentamiento rápido | Agua hirviendo |


Nivel de temperatura

| Nivel temp. | Método de cocción | Usar para |
|---|-----------------------|---|
|  | Fundir | Fundir mantequilla, chocolate o miel a aprox. 42 °C |
|  | Mantener caliente | Salsas, mantener la comida lista para servir a aprox. 74 °C |
|  | Cocinar a fuego lento | Mantener caliente comida ya cocinada a aprox. 92 °C |

Apagado de una zona de cocción

- ▶ Pulse «0» junto al gráfico de barra.
 - Si no se hace nada más y el resto de zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción

- ▶ Toque  durante unos segundos para apagar la placa de cocción.
 - Si no se hace nada más y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apagará transcurridos 10 segundos.








Indicador de calor residual

Después de que se apaga una zona de cocción y todavía está caliente, una «H» permanece iluminada en el panel siempre que exista riesgo de quemaduras.

Descongelar, Mantener caliente y Cocina lenta

Con la función de descongelación, puede descongelar comida o fundir lentamente mantequilla, chocolate o miel. La función de mantener caliente mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 74 °C.

La función de cocina lenta mantiene calientes comidas ya cocinadas a aprox. 92 °C. Con la función de comida lenta puede cocinar a baja temperatura para conservar los valores nutricionales de los alimentos.

- ▶ Seleccione la zona de cocción pulsando «0» junto a la barra de la zona de cocción.
- ▶ Pulse  una vez.
- ▶ Para seleccionar la función «Fundir» (descongelar), pulse  una vez más.
 - Aparece .
- ▶ Para seleccionar la función «Mantener caliente», pulse  una vez más.
 - Aparece .
- ▶ Para seleccionar la función «Cocina lenta», pulse  una vez más.
 - Aparece .

Ajuste PowerPlus

Todas las zonas de cocción disponen de la función de potencia extra PowerPlus.


Si la función PowerPlus se activa, la zona de cocción seleccionada funcionará a una potencia extra alta durante 10 minutos. PowerPlus puede usarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.




- ▶ Pulse en sentido ascendente (hacia la derecha) en el gráfico de barra hasta que aparezca una «P» en la pantalla.
- ▶ Para desactivar la función PowerPlus, pulse en sentido descendente (hacia la izquierda) en el gráfico de barra hasta el nivel de potencia deseado.

Temporizador




Si se activa el temporizador, la zona de cocción en cuestión se apagará transcurrido un período de tiempo determinado entre 1 min. y 1 h 59 min.

Ajuste del temporizador

- ✓ Placa de cocción encendida
- ✓ Zona de cocción seleccionada
- ▶ Pulse .
 - «00» parpadea en la parte central de la pantalla.



- ▶ Toque  para aumentar la duración del temporizador, toque  para reducir el tiempo.
- Si pulsa  por primera vez, «1» se ilumina en la pantalla.

Cambiar el temporizador

- ✓ Ajuste temporizador
- ▶ Pulse la zona de cocción activa del temporizador que desee modificar.
- ▶ Pulse .
- ▶ Cambiar la duración usando  y .

Función de combinación





La función de combinación le permite unir dos zonas de cocción individuales para que funcionen como una sola.

- ▶ Pulse las barras de ambas zonas de cocción.
 - La pantalla junto a las dos zonas muestra  en un lado y  en el otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está en funcionamiento cuando la función de combinación se enciende, el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se usará para ambas zonas. Si las dos zonas de cocción ya están en funcionamiento, los tiempos de funcionamiento se borran en las pantallas de nivel de potencia.

Si la función Puente no es posible, configure la velocidad Boost.

Bloqueo a prueba de niños

- ✓ Aparato encendido
- ▶ Toque  y  simultáneamente durante unos segundos hasta que se emita una señal acústica.
 - La pantalla se bloquea. Si la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo seguirá activa la próxima que se encienda la placa de cocción.
- ▶ Para desactivar el bloqueo a prueba de niños, presione  y  simultáneamente durante unos segundos.

Función Calentamiento

Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la máxima potencia antes de continuar la cocción al nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción final configurado. Véase la tabla:

| Niv. Potencia | Temporizador |
|---------------|--------------|
| 1 | 48 segundos |
| 2 | 144 segundos |
| 3 | 230 segundos |
| 4 | 312 segundos |
| 5 | 408 segundos |

| Niv. Potencia | Temporizador |
|---------------|---------------|
| 6 | 120 segundos |
| 7 | 168 segundos |
| 8 | 216 segundos |
| 9 | no disponible |
| P | no disponible |

| Modelo | FMY 839 HI 2.0 |
|---------------------|----------------|
| Potencia máx. total | 7,545 kW |

Para activar: con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la correspondiente zona de cocción muestra "A".

Es posible aumentar el nivel de cocción, pero, si se disminuye, la función se desactiva.

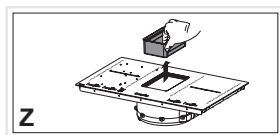
También se puede desactivar tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción en cuestión.

LIMPIEZA Y CUIDADO

El filtro de olores de carbón activado se puede regenerar. Siga las instrucciones proporcionadas en el propio Kit tanto para el método de regeneración como para los tiempos de sustitución.

Filtros de grasa **Z**: Los filtros deben limpiarse cada 2 meses

de funcionamiento, o con mayor frecuencia para un uso especialmente intenso, y pueden lavarse en el lavavajillas. No lave las parrillas en el lavavajillas.



Recomendaciones generales

- ▷ Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- ▷ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

Limpieza del aparato

- ▷ Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen.
- ▷ Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja con agua y un limpiador adecuado. Siga los consejos del fabricante en relación a los agentes de limpieza. Recomendamos usar agentes limpiadores protectores.
- ▷ Quite la suciedad incrustada, p. ej. leche que se haya derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. Siga las instrucciones del fabricante en relación a la rasqueta.
- ▷ Quite los restos azucarados, como mermelada, etc. que se hayan derramado, con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- ▷ Quite los restos de plástico fundido con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas, mientras la placa aún está caliente. De lo contrario, podría dañar la superficie vitrocerámica.
- ▷ Limpie las manchas de cal usando una pequeña cantidad de solución antical, p. ej. vinagre o zumo de limón, cuando la placa de cocción se haya enfriado. A continuación, vuelva a limpiar con un paño húmedo.

CORRECCIÓN DE FALLOS


Códigos de error

| Código de error | Descripción | Causa posible del error | Remedio |
|------------------------------|--|---|---|
| ER 03 y tono continuo | Activación continua del sensor; TC se apaga luego de 10 s | Agua o utensilio de cocina encima de la cubierta de vidrio sobre los sensores de los controles táctiles | Limpiar la superficie de los mandos, retirar los objetos sobre los sensores. |
| ER 20 | Memoria flash – Error de TC | TC- defectuoso | Sustituir TC |
| ER 22 | Comprobación de botones defectuosa, la interfaz de usuario se apaga luego de 3,5 – 7,5 s | Cortocircuito o circuito abierto en el área de los controles táctiles de los botones | Sustituir TC |
| ER 31 | Datos de configuración incorrectos o desviación entre generador y TC | Se requiere una nueva configuración del generador de inducción | Nueva configuración (menú de servicio) |
| ER 36 | Valor defectuoso de NTC en TC, la interfaz de usuario se apaga | Cortocircuito o circuito abierto en NTC | Sustituir TC |
| ER 47 | Error de comunicación entre TC e inductor | ¡La comunicación LIN no existe o tiene errores! (El slave no responde la solicitud del master) | El cable de conexión no está conectado correctamente o está dañado. |
| U 400 | Tono continuo Alimentación eléctrica a la entrada en alto | Conexión incorrecta de la superficie de cocción | Corregir la conexión de la alimentación eléctrica |
| E/2 | Temperatura excesiva del elemento de inducción | Sobrecarga de la superficie de cocción o del utensilio de cocina calentado en vacío | Permitir que se enfríe el sistema. |
| E/A | Error en la placa de alimentación | Fallo de componente | Sustituir placa de alimentación |
| E/6 | Error en la placa de alimentación | Ningún error de alimentación en la placa de alimentación | 1. Comprobar cableado 2. Comprobar placa de filtro de suministro eléctrico 3. Sustituir placa de alimentación |
| E/8 | Velocidad incorrecta en ventilador | Error en ventilador izquierdo o derecho | Salida de aire obstruida, p. ej., por un papel Sustituir el ventilador defectuoso |
| E/9 | Sensor de temperatura defectuoso en el inductor | | Sustituir inductor Sustituir placa de alimentación |

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
 - ▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
 - ▶ Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:
 - tipo de avería
 - modelo de aparato (Art. / Cod.)
 - número de serie (S. N.)
- Esta información está incluida en la placa de datos. La placa de datos está colocada en la parte inferior.

ELIMINACIÓN

- ▷ El símbolo  en el producto, o en el empaque, indica que este aparato no debe ser tratado como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.
- ▷ El aparato está de acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, en relación con la reducción de las sustancias peligrosas utilizadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos.

DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: 4300

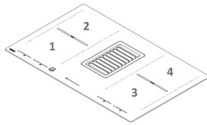
Modelo: FMY 839 HI 2.0

- ▶ Consulte la placa de datos situada en la parte inferior el producto.
- ▶ El fabricante somete los productos a un proceso continuo de mejora. Por ello, puede que el texto y las ilustraciones de este manual estén sujetos a modificaciones sin previo aviso.

Para más información acerca de los datos técnicos, visite:

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 Combinado
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 Combinado

| Parámetro | Valor | Dimensiones (mm) | |
|---|---|--------------------|--------------------|
| Dimensiones de funcionamiento | - | 830 x 520 (An x P) | |
| Frecuencia/voltaje de la fuente de alimentación | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | | |
| Valores de la potencia y el elemento de calor | | | |
| Zona de cocción 1,2,3,4 | 2100 W; Potencia extra: 3700 W; | 230 x 210 | |
| Zona de cocción flexible 1 + 2, 3 + 4 | 3700 W | 460 x 210 | |
| Parámetro | Símbolo | Valor | Unidad de medición |
| Peso del aparato | M | 26 / 19 | kg |
| Número de zonas de cocción | | 4 | |
| Fuente de calor | | inducción | |






ÍNDICE

| | |
|------------------------------|-----|
| Informações sobre o manual | 126 |
| Informações para a segurança | 126 |
| Ligação elétrica | 133 |
| Vista geral | 134 |
| O seu aparelho | 138 |
| Operação | 140 |
| Limpeza e cuidado | 142 |
| Resolução de problemas | 143 |
| Manutenção e reparação | 144 |
| Eliminação | 144 |
| Dados técnicos | 145 |

INFORMAÇÕES SOBRE O MANUAL

Estas instruções de utilização são válidas para diversos modelos do aparelho. Por isso, é possível que algumas das características e funções que aqui descrevemos não estejam disponíveis no modelo específico que comprou.

- ▶ Antes de utilizar o dispositivo, leia as instruções com atenção.
- ▶ Conservar as instruções de utilização.
- ▶ Utilize o dispositivo descrito nestas instruções de exclusivamente conforme o uso previsto.


| Símbolo | Significado |
|---|---|
|  | Aviso de perigo. Aviso de risco de ferimentos. |
|  | Ações em segurança e advertências para evitar ferimentos ou danos. |
|  | Ação. Especifica uma ação que deve ser cumprida. |
|  | Resultado. Resultado de uma ou mais ações. |
|  | Requisito que deve ser satisfeito antes de realizar a próxima ação. |

INFORMAÇÕES PARA A SEGURANÇA

ⓘ Para sua segurança e garantia de funcionamento correto do aparelho, leia atentamente este manual, antes de instalar e utilizar o produto. Estas instruções devem acompanhar sempre o aparelho, mesmo em caso de mudança de residência ou de venda. Os utilizadores devem ter pleno conhecimento do funcionamento e das características de segurança do aparelho.

Os sistemas de indução destas placas de cozinha cumprem as disposições das normas EMC e da diretiva EMF e não deveriam interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrónicos implantados devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado, para avaliar se este último é suficientemente resistente às

interferências.

 As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a secção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos providos de cabo de alimentação, a disposição dos terminais, ou a parte dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais, deve permitir aos condutores atravessados pela corrente serem esticados antes do condutor de ligação à terra se o cabo sair para fora da ancoragem.


- ▷ O fabricante não responde por eventuais danos decorrentes de uma instalação não correta ou inadequada.
- ▷ Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa do número de série fixada no interior do produto.
- ▷ As ligações elétricas fixas devem incluir os dispositivos de desconexão estabelecidos nos códigos em vigor.
- ▷ Para os aparelhos de classe I, verifique se a instalação elétrica doméstica garante uma ligação à terra adequada.
- ▷ Ligue o aspirador ao tubo de evacuação de fumo utilizando uma tubagem adequada. Refira-se aos acessórios disponíveis para compra indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo 120 mm). A tubagem de evacuação deve ser o mais curta possível.
- ▷ Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- ▷ É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- ▷ Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- ▷ Se o aspirador for utilizado em conjunto

com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no aposento um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for usado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no aposento não deve exceder 0,04 mbar, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura para o aposento.


- ▷ O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- ▷ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado,

para evitar situações perigosas.

- ▷ Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- ▷ Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.

 **ATENÇÃO:** antes de instalar o aparelho, retire as películas de proteção.

- ▷ Utilize apenas os parafusos e quinquilharia fornecidos com o aparelho.

 **ATENÇÃO:** a não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação como indicado nestas instruções pode causar perigos elétricos.

- ▷ Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).

- ▷ A limpeza e a manutenção de rotina não devem ser realizadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- ▷ Vigie as crianças, para evitar que brinquem com o aparelho.
- ▷ Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com experiência e conhecimentos inadequados, a menos que não estejam sob a supervisão ou que tenham sido previamente instruídos sobre a utilização do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança.
- ▷ Este aparelho poderá ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a necessária experiência e

conhecimentos apenas sob vigilância ou depois de instruídas adequadamente sobre a utilização do aparelho em condições de segurança e cientes dos riscos que a sua utilização comporta. Não deixe as crianças brincar com o aparelho.

**ADVERTÊNCIA:** O

aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Cuidado para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- ▷ Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- ▷ Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada

do aposento, quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no aposento).

- ▷ **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- ▷ Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- ▷ Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas.
- ▷ Não limpe o aparelho com equipamentos a vapor.
- ▷ Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície da placa de cozinha, porque podem ficar quentes.
- ▷ Após a utilização, desligue o elemento da placa de cozinha, utilizando o respetivo comando e não confie na indicação do detetor de painelas.
- ▷ **ATENÇÃO:** Cozinhar com gordura e óleo numa placa de cozinha sem vigilância, pode ser perigoso e provocar incêndios. NUNCA tente apagar as chamas com água. Em contrapartida, desligue o aparelho e abafe as chamas, cobrindo-as com a tampa de um tacho ou um cobertor antifogo, por exemplo.
- ▷ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Os processos de cozedura breve necessitam de supervisão contínua.
- ▷ O aparelho não se destina a ser acionado por um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▷ **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ▷ O aparelho deve ser instalado de forma que seja

possível isolá-lo da fonte de alimentação elétrica mediante um dispositivo de isolamento com distância de abertura entre os contactos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão completa nas condições de sobretensão da categoria III.

- ▷ O aparelho não deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- ▷ A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.

Requisitos dos móveis

- ▷ A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 milímetros de largura ou mais.
- ▷ Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa

tensão e à proteção contra incêndios.

- ▷ Para as unidades de encastrar, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100 °C): o uso de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações e descolamento.
- ▷ O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- ▷ O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.

- ▷ A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo).
- ▷ Para evitar infiltrações de líquido entre a estrutura da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida a toda a extensão da borda exterior da placa, antes de proceder à instalação.

Utilização correta

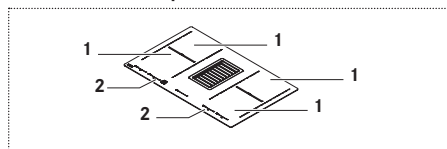
- ▷ O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- ▷ Nunca utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
- ▷ As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- ▷ Não utilize o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▷ O dispositivo não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que possa sobreaquecer.
- ▷ Para evitar danos no dispositivo, não suba para cima dele.
- ▷ Para evitar danos no vedante de silicone, não coloque tachos e panelas quentes sobre a estrutura.
- ▷ Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície vitrocerâmica nem deixe cair objetos duros em cima dela. Não arraste as panelas e os tachos sobre a superfície de vitrocerâmica.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▷ As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- ▷ Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em “Y” sendo, portanto, necessária a presença do fio do “neutro”. O cabo de alimentação deve ser pelo menos do tipo H05VV-F. Ligação MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro exterior do cabo de alimentação: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Os terminais de ligação são acessíveis removendo a tampa da caixa de ligações.
- ▷ Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- ▷ Ligue o aparelho como representado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- ▷ Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respeite as seguintes instruções: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azuis dos fios cinzentos.

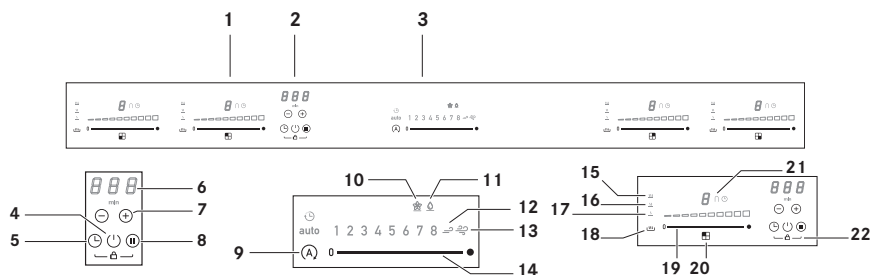
VISTA GERAL

FMY 839 HI 2.0 - placa de 4 zonas com exaustor integrado



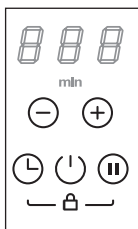
- 1 Zona de cozedura
2 Painel de controlo

Botões e elementos no display



- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Controlos do painel de cozedura | 12 | Velocidade INTENSIVA 1 |
| 2 | Liga/desliga da placa/painel de controlo do exaustor | 13 | Velocidade INTENSIVA 2 |
| 3 | Painel de controlo da ventoinha do extrator | 14 | Seleção da ventoinha do extrator |
| 4 | Liga/desliga da placa/exaustor | 15 | Cozedura / Manter aquecido a 92°C |
| 5 | Ativar o temporizador | 16 | Cozedura / Manter aquecido a 74°C |
| 6 | Ecrã do temporizador | 17 | Cozedura / Manter aquecido a 42°C |
| 7 | Aumentar/diminuir o temporizador | 18 | Gerenciador de Temperatura |
| 8 | Stop&Go / Readmissão | 19 | Nível de energia/Seleção da zona de cozedura |
| 9 | Modo automático | 20 | Posição da zona de cozedura |
| 10 | Filtro de carvão (odor) | 21 | Zonas de cozedura da ponte |
| 11 | Notificação do filtro de limpeza da graxa | 22 | Travar/destravar a placa |

Exibir elementos e botões para LIGA/DESLIGA do painel de controle da placa



Liga/desliga da placa/exaustor

- Prima ON (ligar). Prima novamente para desligar.



Por padrão, ao ligar a placa/extrator, o exaustor está em modo automático e a luz LED (A) acender-se-á.

- Toque (prima) a barra de seleção para desativar o modo automático e trabalhar com a ventoinha do extrator em modo manual.

A luz LED (A) desligar-se-á.

Ativar o temporizador

- Prima e segure por 5 segundos o botão e o exaustor estará em modo de atraso com um tempo preestabelecido de 15 minutos.



O indicador LED de atraso no exaustor acender-se-á (L).

- Prima e segure o botão por 5 segundos novamente para desativar o atraso.

Quando o temporizador terminar a contagem regressiva, há um sinal acústico (por 2 minutos, ou parará quando o botão de liga/desliga for premido), enquanto o visor (L) desliga.

A contagem regressiva não está visível, o retorno visual é o LED (L).



Stop&Go / Readmissão

Aumenta/diminui o temporizador para a zona de cozedura



- Prima e mantenha premido para redefinir o filtro de gordura
- Prima e mantenha premido para redefinir o filtro de carvão ativado



Bloqueio das teclas: toque simultaneamente por alguns segundos

Exibir elementos e botões para o painel de controle da ventoinha do extrator



Seleção da ventoinha do extrator

Aumenta/diminui a velocidade de extração (potência)

Ativação/desativação da função automática (por padrão, o modo automático está ativo).

Quando a barra de seleção do exaustor do fogão for tocada (premida), o modo automático é desativado e passa a funcionar com o ventilador do extrator em modo manual.

Para reativar o modo automático prima o botão (A) e o LED **auto** acender-se-á para indicar que o exaustor está a trabalhar neste modo.

Por padrão, o exaustor está em modo de exaustão.

Ativar filtro de carvão

Prima por 5 segundos o botão (A) no exaustor a primeira vez que ele for ligado (U).

Desde esse momento o ícone de aceso será mostrado quando for necessário executar manutenção do filtro (de odor) de carvão.

A notificação do filtro de limpeza de gordura através do LED (U) está sempre ativada.

Redefinir a saturação do filtro de odor de carvão ativado

Após executar manutenção nos filtros:

- prima e mantenha premido por 5 segundos o botão (-) - O LED de gordura se desligará, e a contagem regressiva do indicador começará novamente.
- prima e mantenha premido por 5 segundos o botão (+) - O LED de odor se desligará, e a contagem regressiva do indicador começará novamente.

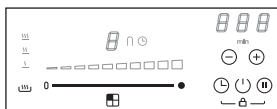
Ajuste a velocidade em INTENSA 1

Esta velocidade é temporizada para executar por 10 minutos. Ao final desse tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade que foi ajustada antes.

Ajuste a velocidade em INTENSA 2

Esta velocidade é temporizada para executar por 5 minutos. Ao final desse tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade que foi ajustada antes.

Exibir elementos e botões para os controles do painel de cozedura



Liga/desliga da placa/exaustor

Prima ON (ligar). Prima novamente para desligar.

Selecione a zona de cozedura para ajustar o temporizador independente.

É uma contagem regressiva, que pode ser ajustada para cada zona de cozedura, mesmo simultaneamente.

Ao final do período ajustado as zonas de cozedura desligarão automaticamente e um sinal acústico o informa.



Ativação/regulação do temporizador da placa:

- Prima a tecla (seta para cima) por mais tempo para selecionar a zona de cozedura que deseja ativar.

O respetivo icone se acenderá na zona de cozedura.

Ao selecionar a zona de cozedura desejada, regule a duração do temporizador:

- Prima (+) para aumentar o tempo da contagem regressiva automática

- Prima (-) para diminuir o tempo da contagem regressiva automática



Acertar a hora (mais/menos)

Stop&Go / Readmissão

Esta função permite suspender/reiniciar qualquer função ativa na placa, trazendo a potência de cozedura para zero. Prima para ativar, prima novamente e deslize completamente o controlo deslizante indicado da esquerda para a direita para desativar.



Nota: Se após 10 minutos, a função Pause (pausa) não for desativada, a placa desligará automaticamente.

Esta função permite recuperar todos os ajustes da placa, no caso de desligação accidental.

Ativação:

- Ligue novamente a placa

- Prima (II) dentro de 6 segundos



Travar/destravar a placa

Permite bloquear os ajustes da placa para evitar a adulteração accidental, deixando as funções que já foram ajustadas ativas. Repita a operação a desativar.

Indicador da posição da zona de cozedura

As zonas de cozedura estão habilitadas a trabalhar em combinação, criando uma zona única com o mesmo nível de potência. Zonas de cozedura dianteira mestre e traseira secundária. Para ativar a função de Ponte: toque simultaneamente as 2 barras e o símbolo (P) acender-se-á.

Com a barra de seleção na zona mestre é possível selecionar o nível de potência.

Repita o mesmo procedimento para desativar a função de ponte



Seleção da zona de cozedura

Aumentar/diminuir nível de potência

Recurso de potência suplementar que permanece ativo por 10 minutos, após o qual a temperatura retorna ao valor previamente ajustado.

- Toque e role pela barra de Seleção e ative o Amplificador de potência.

O nível do amplificador de potência é exibido no visor da zona selecionada com o símbolo P.



Ativação do Gerenciador de Temperatura. O monitor exibe (U).



Cozedura / Manter aquecido a 42°C



Cozedura / Manter aquecido a 74°C



Cozedura / Manter aquecido a 92°C



Zona de ponte entre duas zonas de cozedura ativada



Amplificador de potência ativado


O SEU APARELHO

Como funcionam as placas de indução


As placas de indução funcionam de forma consideravelmente diferente em relação aos fogões convencionais ou placas sólidas. A bobina de indução sob a vitrocerâmica cria um campo magnético que se altera rapidamente e que aquece diretamente a base magnetizável dos utensílios de cozinha. A vitrocerâmica só é aquecida pelos utensílios de cozinha quentes. Se os utensílios de cozinha forem removidos da zona de cozedura, a fonte de alimentação é imediatamente interrompida.

Deteção de recipientes

Cada zona de cozedura está equipada com deteção de recipientes. O sistema de deteção de recipientes reconhece utensílios de cozinha com uma base magnetizável adequada para utilização com placas de indução.

Se os utensílios de cozinha forem removidos durante a operação ou se se utilizarem utensílios de cozinha não adequados, o ecrã ao lado do gráfico de barras pisca com .

Se não houver utensílios de cozinha colocados na zona de cozedura durante o tempo de deteção de recipientes de 10 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente passados 10 segundos.
- O ecrã de cada zona de cozedura exhibe .

Utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha adequados

Apenas utensílios de cozinha com uma base completamente magnetizável são adequados para cozinhar na placa de indução.

O íman adere a cada ponto em toda a base do utensílio de cozinha.

Utensílios de cozinha adequados para cozinhar em placas de indução


Os utensílios de cozinha utilizados na superfície de cozedura de indução têm que de metal, com propriedades magnéticas e uma base de dimensões suficientes.

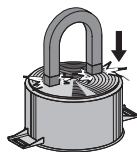
Utensílios de cozinha adequados:

- ✓ Utensílios de cozinha de aço esmaltado com bases grossas.

- ✓ Utensílios de cozinha de ferro fundido com uma base esmaltada.
- ✓ Utensílios de cozinha de aço inoxidável com várias camadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com uma base especial.

Utensílios de cozinha inadequados:

- ✓ Utensílios de cozinha de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro à prova de fogo, madeira, cerâmica e terracota.
- ▶ Para ver se o recipiente é adequado, aproxime um íman do fundo: se o íman for atraído, o recipiente é adequado para cozedura de indução. Se não tiver um íman, pode deitar uma pequena quantidade de água no recipiente, colocá-lo numa zona de cozedura e ligar a zona de cozedura. Se o símbolo  aparecer no ecrã, significa que o recipiente não é adequado.



Nota: utilize apenas utensílios de cozinha com um fundo perfeitamente plano e adequados para zonas de cozedura de indução. A utilização de utensílios de cozinha com um fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento e impedir que o utensílio de cozinha seja detetado na zona de cozedura.

Ruído durante a cozedura

Os utensílios de cozinha podem fazer ruído durante a cozedura. Isso não indica qualquer avaria nem afeta o funcionamento do aparelho de forma alguma. O ruído depende dos utensílios de cozinha utilizados. Se o ruído provocar alguma perturbação, trocar de utensílios pode ajudar.

Conselhos para economizar energia

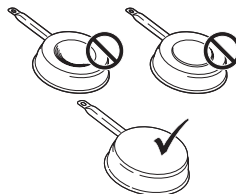
- ▶ O diâmetro da base do recipiente deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ Quando comprar um recipiente, verifique se o diâmetro indicado corresponde à base ou à parte superior do recipiente, uma vez que a parte superior é quase sempre maior do que a base.
- ▶ Quando preparar pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar tempo e energia se utilizar uma panela de pressão, que também permite preservar as vitaminas dos alimentos.
- ▶ Certifique-se de que a panela de pressão contém líquido suficiente, já que caso contrário e em caso

de sobreaquecimento, tal pode danificar tanto a panela de pressão como a zona de cozedura.

- ▶ Se possível, cubra sempre os recipientes com uma tampa adequada.
- ▶ Escolha um recipiente adequado para a quantidade de comida a cozinhar. Um recipiente grande meio vazio causa desperdício de energia.



| Zona de cozedura | Fundo do recipiente | | Observação |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| | Min. Ø (recomendado) | Máx. Ø (recomendado) | |
| 184 mm × 220 mm (simples) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (duplo) | 110 mm | 245 mm | com função de ligação em ponte |

Ruídos de funcionamento normais da placa

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Estes podem gerar calor diretamente no fundo do utensílio de cozinha. Os tachos e recipientes podem causar diversos ruídos ou vibrações, consoante a forma como foram fabricados. Estes ruídos são descritos como se segue:

Zumbido baixo (como um transformador)

Este ruído é produzido quando se cozinha a um nível de calor alto. Tem como base a quantidade de energia transferida da placa para o utensílio de cozinha. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio e para assim que é colocada água ou alimentos no mesmo.

Crepitação

Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por vários materiais sobrepostos em camadas. É provocado pelas vibrações das superfícies nos pontos em que os diferentes materiais entram em contacto. O ruído ocorre no utensílio de cozinha e pode variar consoante a quantidade e método de preparação da comida.

Assobio alto

Este ruído ocorre com utensílios de cozinha compostos por diversos materiais sobrepostos em camadas, quando são utilizados na potência máxima e ainda em duas zonas de cozedura. O ruído para ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para um funcionamento adequado do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa. Para este fim, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha também pode continuar a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado se a temperatura da placa detetada continuar demasiado elevada depois de ser desligado.

Sons ritmados e semelhantes aos dos ponteiros de um relógio

Este ruído ocorre apenas quando pelo menos três zonas de cozedura estão a funcionar e desaparece ou diminui quando algumas são desligadas.

Os ruídos descritos são um elemento normal da tecnologia de indução descrita e não devem ser considerados defeitos.

OPERAÇÃO

Ligar o aparelho

- ▶ Mantenha (⏻) premido durante um segundo para ligar o aparelho.
 - "0" pisca em todos os displays de níveis de potência.
 - Se não houver mais nenhuma introdução, o aparelho desliga-se passados 10 segundos por motivos de segurança.




Selecionar uma zona de cozedura

- ▶ Prima "0" perto do cursor do gráfico de barras da zona de cozedura e passe o dedo para definir o nível de potência.

Níveis de potência

| Nível de potência | Método de cozedura | Utilizado para |
|-------------------|------------------------------------|--|
| 1 | Derreter, aquecer suavemente | Manteiga, chocolate, gelatina, molhos |
| 2 | Derreter, aquecer suavemente | Manteiga, chocolate, gelatina, molhos |
| 3 | Engrossar | Arroz |
| 4 | Cozedura contínua, reduzir, guisar | Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe |
| 5 | Cozedura contínua, reduzir, guisar | Legumes, batatas, molhos, fruta, peixe |
| 6 | Cozedura contínua, brasagem | Massas, sopa, carne braseada |
| 7 | Fritura leve | Rosti (hash brown), omeletes, alimentos fritos em pão, salsichas |
| 8 | Fritura, fritura intensa | Carne, batatas fritas |
| 9 | Fritura rápida | Bife |
| P | Aquecimento rápido | Ferver água |

Nível de temperatura

| Nível de temp. | Método de cozedura | Utilizado para |
|---|--------------------|---|
|  | Derreter | Derreter manteiga, chocolate ou mel a cerca de 42°C |
|  | Manter quente | Molhos, manter a comida pronta a servir a cerca de 74°C |
|  | Cozedura lenta | Manter comida já cozinhada quente a cerca de 92°C |

Desligar uma zona de cozedura

- ▶ Toque em "0" no gráfico de barras.
 - Se não houver mais nenhuma introdução e se as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se passados 10 segundos.

Desligar a placa








- ▶ Toque (⏻) durante alguns segundos para desligar a placa.
 - Se não houver mais nenhuma introdução no display e se todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho desliga-se passados 10 segundos.

Indicador de calor residual

Depois que uma zona de cozedura é desligada e ainda está quente, um "H" permanece iluminado no painel, desde que haja risco de queimaduras.

Descongela, Manter quente e Definição de cozedura lenta

Com a função de descongelação pode descongelar alimentos ou derreter suavemente manteiga, chocolate ou mel. A definição de manter quente mantém os alimentos já preparados quentes a cerca de 74 °C. A definição de cozedura lenta mantém os alimentos já cozinhados quentes a cerca de 92 °C. Com a definição de cozedura lenta pode cozinhar a baixas temperaturas para preservar o valor nutricional dos alimentos.

- ▶ Selecione a zona de cozedura premindo "0" perto do gráfico de barras da zona de cozedura.
- ▶ Prima  uma vez.
- ▶ Para seleccionar a definição para "Derreter" (descongela) prima  mais uma vez.
 -  aparece.
- ▶ Para seleccionar a definição para "Manter quente" prima  mais uma vez.
 -  aparece.
- ▶ Para seleccionar a definição para "Cozedura Lenta" prima  mais uma vez.
 -  aparece.

Definição PowerPlus

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com o sistema auxiliar PowerPlus.





Quando o PowerPlus está ligado, a zona de cozedura selecionada funciona com potência extra elevada durante 10 minutos. PowerPlus pode ser utilizado, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- ▶ Deslize o dedo para cima no gráfico de barras até aparecer um "P" no display.
- ▶ Para terminar o PowerPlus, deslize para baixo no gráfico de barras até ao nível de potência desejado.




Temporizador

Quando está definido um temporizador, a zona de cozedura desliga-se passado um tempo definido entre 1 min e 1 h 59 min.

Regular o temporizador



- ✓ Placa ligada
 - ✓ Zona de cozedura definida
 - ▶ Prima .
 - "00" pisca na parte central do display.
 - ▶ Toque  para aumentar a duração do temporizador, toque em  para reduzir o tempo.
- Quando prime  pela primeira vez "1" ilumina-se -no display.

Alterar o temporizador

- ✓ Temporizador definido
- ▶ Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que queira alterar.
- ▶ Prima .
- ▶ Mude a duração do temporizador utilizando  e .

Função de ligação em ponte





A função de ligação em ponte permite que duas zonas de cozedura individuais sejam ligadas e ajustadas uma à outra.

- ▶ Prima os gráficos de barras das duas zonas de cozedura.
 - O display perto das duas zonas exibe  num lado e  do outro lado.

Se uma das zonas de cozedura já estiver em funcionamento quando se liga a função de ligação em ponte, o nível de potência e o tempo de operação desta zona de cozedura será utilizado para ambas as zonas. Se ambas as zonas de cozedura já estiverem a funcionar, os tempos de operação são limpos nos displays do nível de potência.

Se a função Bridging não for possível, defina a velocidade de Boost.

Trinco à prova de crianças

- ✓ Aparelho ligado
- ▶ Toque  e  simultaneamente por alguns segundos até que um sinal acústico seja emitido.
 - O display fica bloqueado. Quando o display se desliga neste estado, a função de bloqueio só volta a ficar ativa quando voltar a ligar a placa.
- ▶ Para desativar o bloqueio para crianças, pressione  e  simultaneamente por alguns segundos.

Função Aquecer

Esta função é utilizada para aquecer uma panela à potência máxima antes de continuar a cozinhar a um

nível selecionado. O intervalo de tempo durante o qual a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definido. Consulte o quadro:

| Nív. Potência | Temporizador |
|---------------|----------------|
| 1 | 48 segundos |
| 2 | 144 segundos |
| 3 | 230 segundos |
| 4 | 312 segundos |
| 5 | 408 segundos |
| 6 | 120 segundos |
| 7 | 168 segundos |
| 8 | 216 segundos |
| 9 | não disponível |
| P | não disponível |

Para ativar, com uma panela sobre a placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, prima e mantenha premido durante 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O visor da zona de cozedura correspondente mostra "A".

É possível aumentar o nível de cozedura mas diminuí-lo desativa a função.

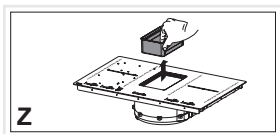
Também pode ser desativado tocando e mantendo a pressão durante 3 segundos, sobre o botão da zona de cozedura em questão.

| Modelo | FMY 839 HI 2.0 |
|-----------------------|----------------|
| Potência Máxima Total | 7,545 kW |

LIMPEZA E CUIDADO

O filtro de odor de Carvão Ativado pode ser regenerado. Siga as instruções fornecidas no próprio jogo quanto ao método de regeneração e prazos de substituição.

Filtros de gordura **Z**: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de operação ou mais frequentemente para uso particularmente pesado, e podem ser lavados em lava-louças. Não lave as grelhas na máquina de lavar loiça.



Recomendações gerais

- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Os alimentos que caíam ou se fixem acidentalmente na superfície ou nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.

Limpar o aparelho

- ▷ Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem.
- ▷ Para limpar a sujidade diária, use um pano macio ou esponja com água e um produto de limpeza adequado. Siga os conselhos do fabricante no que respeita aos produtos de limpeza. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.
- ▷ Remova sujidade encrustada, por exemplo, leite que tenha fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Siga os conselhos do fabricante no que respeita ao raspador.
- ▷ Remova alimentos açucarados, tais como compotas, que tenham fervido e entornado com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova plástico derretido com um raspador para placa de indução enquanto a placa ainda está quente. Caso contrário, isto poderia danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, como, por exemplo, vinagre ou sumo de limão quando a placa tiver arrefecido. Depois volte a limpar com um pano húmido.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro

| Código de erro | Descrição | Possível causa do erro | Solução |
|-----------------------------|---|--|--|
| ER 03 e tom contínuo | Ativação contínua do sensor; o TC desliga-se após 10 seg. | Água ou utensílio de cozinha sobre os sensores dos controlos táteis | Limpar a superfície de controlo, remover objetos que se encontrem sobre os sensores. |
| ER 20 | Memória flash – erro no TC | TC com defeito | Substituir o TC |
| ER 22 | Botão de controlo com defeito, a IU desliga-se após 3,5-7,5 seg. | Curto-circuito ou circuito aberto na zona do controlo tátil | Substituir o TC |
| ER 31 | Dados de configuração incorretos ou desvio entre o gerador e o TC | É necessário voltar a configurar o gerador de indução | Nova configuração (Menu de assistência) |
| ER 36 | Valor do NTC com defeito no TC; a IU desliga-se | Curto-circuito ou circuito aberto no NTC | Substituir o TC |
| ER 47 | Erro de comunicação entre o TC e o módulo de indução | Comunicação LIN inexistente ou com defeito! (O elemento secundário não responde ao pedido do elemento principal) | Cabo de ligação ligado incorretamente ou com defeito. |
| U 400 | Tom contínuo Potência da fonte de alimentação demasiado elevada na entrada | Ligação incorreta da placa | Ligar corretamente a fonte de alimentação |
| E/2 | Temperatura excessiva no elemento de indução | Sobrecarga da placa ou utensílios de cozinha vazios sobre zonas de cozedura ligadas | Deixar o sistema arrefecer. |
| E/A | Erro na placa de alimentação | Falha no componente | Substituir a placa de alimentação |
| E/6 | Erro na placa de alimentação | Nenhum erro de fornecimento de energia na placa de energia | 1. verificar a ligação 2. verificar o filtro da entrada 3. substituir a placa de alimentação |
| E/8 | Velocidade incorreta da ventoinha | Erro na ventoinha esquerda ou direita | Conduta de escape bloqueada, por ex., com papel Substituir a ventoinha com defeito |
| E/9 | Sensor de temperatura no indutor com defeito | | Substituir o indutor; substituir a placa de alimentação |

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO


- ▷ Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

- ▶ Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:

- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art./Cod.)
- número de série (N.S.)

Esta informação é apresentada na placa de características. A placa de dados está ligada ao lado inferior.

ELIMINAÇÃO

- ▷ O símbolo  no produto ou em sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue a um centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.
- ▷ O aparelho está de acordo com a Diretiva 2012/19/EU, com relação à redução de substâncias perigosas usadas em aparelhos elétricos e eletrónicos, e descarte de lixo.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: 4300

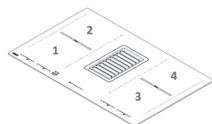
Modelo: FMY 839 HI 2.0

- ▶ Consulte a placa de características colocada na parte de baixo do produto.
- ▶ O fabricante fornece melhorias contínuas do produto. Por este motivo, o texto e as ilustrações neste manual poderão ser alterados sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis em:

- www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Ligado em ponte
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Ligado em ponte

| Parâmetro | Valor | Dimensões (mm) |
|---|---|-------------------|
| Dimensões de trabalho | - | 830 x 520 (L x P) |
| Tensão/Frequência da fonte de alimentação | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Valores dos elementos de energia e de aquecimento | | |
| Zona de cozedura 1,2,3,4 | 2100 W; Energia auxiliar: 3700 W | 230 x 210 |
| Zona de cozedura flexível 1 + 2, 3 + 4 | 3700 W | 460 x 210 |

| Parâmetro | Símbolo | Valor | Unidade de medida |
|-----------------------------|---------|---------|-------------------|
| Peso do aparelho | M | 26 / 19 | kg |
| Número de zonas de cozedura | | 4 | |
| Fonte de calor | | indução | |






KAZALO

| | |
|------------------------------------|-----|
| Podatki o priročniku | 147 |
| Varnostne informacije | 147 |
| Priključitev na električno omrežje | 152 |
| Pregled | 153 |
| Naprava | 157 |
| Delovanje | 159 |
| Čiščenje in nega | 161 |
| Odpravljanje težav | 162 |
| Vzdrževanje in popravila | 163 |
| Odlaganje | 163 |
| Tehnički podatki | 164 |

PODATKI O PRIROČNIKU

Ta navodila za uporabo veljajo za različne modele naprav. Zato je možno, da nekatere značilnosti in funkcije, opisane tukaj, niso na voljo v določenem kupljenem modelu.

- ▶ Pred uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo.
- ▶ Shranite navodila za uporabo.
- ▶ Napravo, opisano v teh navodilih, uporabljajte samo v skladu s predvideno uporabo.


| Simbol | Pomen |
|---|---|
|  | Opozorilo na nevarnost. Opozorilo na nevarnost poškodb. |
|  | Varna dejanja in opozorila, da se izognete poškodbam ali škodi. |
|  | Dejanje. Določite dejanje, ki ga želite izvesti. |
|  | Rezultat. Rezultat enega ali več dejanj. |
|  | Predpogoj, ki mora biti izpolnjen pred izvedbo naslednjega dejanja. |

VARNOSTNE INFORMACIJE

ⓘ Zaradi lastne varnosti in zaradi zagotavljanja pravilne uporabe naprave pred namestitvijo in uporabo izdelka natančno preberite navodila v tem priročniku. Ta navodila morajo biti vedno priložena napravi, tudi v primeru selitve ali prodaje. Uporabniki morajo do potankosti poznati delovanje in varnostne značilnosti naprave.

Indukcijski sistemi teh kuhalnih plošč so skladni z določbami predpisov EMC in direktive EMF in naj ne bi ovirali drugih elektronskih naprav. Osebe s

srčnimi spodbujevalniki ali z drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali z izdelovalcem vsadka glede zadostne odpornosti vsadka proti motnjam.

 Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično osebje. Preden nadaljujete z električno povezavo, si oglejte poglavje ELEKTRIČNA POVEZAVA.

Pri napravah z napajalnim kablom morata biti razporeditev

priključnih spojk oziroma del vodnikov med pritrditvijo kabla in priključnimi spojkami takšen, da so vodniki, po katerih teče tok, napeljeni pred ozemljitvenim vodnikom, v primeru da se kabel sname s pritrditve.

- ▷ Izdelovalec ne odgovarja za morebitne poškodbe, ki bi lahko nastale zaradi nepravilne ali neustrezne namestitve.
- ▷ Prepričajte se, da napetost v vašem električnem omrežju ustreza vrednosti, ki je navedena na tablici s podatki v notranjosti izdelka.
- ▷ Fiksni električni priključki morajo vključevati sredstva za odklop, ki jih predvidevajo veljavni predpisi.
- ▷ Pri napravah I. razreda preverite, ali gospodinjski aparat omogoča ustrezno ozemljitev.
- ▷ Sesalno napravo priključite na dimniško cev z ustrezno cevjo. Oglejte si dodatno opremo, ki jo je mogoče kupiti, navedeno v navodilih za namestitvev (za okrogle cevi: najmanjši premer 120 mm). Dolžina odtočne cevi mora biti čim krajša.
- ▷ Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- ▷ Upoštevati morate predpise v zvezi z odvodom zraka.
- ▷ Sesalne enote ne priključujte na izpušne cevi, ki prenašajo hlape iz zgorevanja (kotli, kamini itd.).
- ▷ Če sesalno napravo uporabljate skupaj z neelektričnimi napravami (npr. napravami s plinskimi gorilniki), morate zagotoviti zadostno stopnjo prezračevanja prostora, da preprečite povratni tok izpušnih plinov. Če napravo za kuhanje uporabljate skupaj z napravami, ki jih ne napaja električni tok, negativni tlak v prostoru na sme presežati vrednosti 0,04 mbar, da preprečite vsesavanje dima v prostor, kjer je nameščena naprava za kuhanje.
- ▷ Zraka ne smete odvajati v vod, ki ga uporabljate kot dimniško cev za naprave na plin ali druga goriva.
- ▷ Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec,

pooblaščen služba za tehnično podporo ali usposobljeni serviser, da se izognete nevarnim situacijam.

- ▷ Vtikač naprave priključite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi predpisi in je lahko dostopna.
- ▷ Glede tehničnih in varnostnih ukrepov, ki jih je treba sprejeti za izpust dimov, je treba natančno upoštevati predpise, ki jih predvidevajo lokalni organi.

⚠ POZOR: Pred namestitvijo aparata odstranite zaščitne folije.

- ▷ Uporabite samo vijake in majhne sestavne dele, ki so priloženi napravi.

⚠ OPOZORILO: Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite, kot je opisano v teh navodilih, lahko povzroči nevarnost električnega toka.

- ▷ Ne glejte neposredno v luč z optičnimi napravami (daljnogledi, povečevalna stekla ipd.).

- ▷ Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora odrasle osebe.
- ▷ Otroke je treba nadzorovati, da se zagotovi, da se z napravo ne igrajo.
- ▷ Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno otroci) z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z neustreznimi izkušnjami in znanjem, brez nadzora ali navodil o uporabi aparata s strani tistih, ki so odgovorni za njihovo varnost.

- ▷ To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma osebe z nezadostnimi izkušnjami in znanjem, samo če jih nekdo spremlja ali jih ustrezno poduči glede varne uporabe naprave in morebitnih tveganj pri uporabi. Otroci se z napravo ne smejo igrati.

⚠ OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Ne dotikajte se uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.

- ▷ Po navedenem obdobju očistite in/ali zamenjajte filtre (tveganje požara). Glejte odstavek Čiščenje in vzdrževanje.
- ▷ Priporočamo, da zagotovite primerno prezračevanje prostora, kjer bo naprava v uporabi skupaj z napravami na plin ali na druga goriva (ne velja za naprave, ki samo krožijo zrak v prostoru).
- ▷ **POZOR:** Če je površina razpokana, izklopite aparat, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- ▷ Naprave ne vklopite, če je površina poškodovana ali so vidne poškodbe v debelini materiala.
- ▷ Naprave se ne dotikajte z mokrimi deli telesa.
- ▷ Izdelka ne čistite s parnimi napravami.
- ▷ Na površino kuhinjske plošče ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi, saj se lahko preveč segrejejo.
- ▷ Po uporabi izklopite kuhalni element kuhinjske plošče z ustreznim ukazom in se ne zanašajte na zaznavanje posod.
- ▷ **POZOR:** nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Plamenov NIKOLI ne poskušajte ugasniti z vodo. Napravo je treba izklopiti in plamene zadušiti, npr. s pokrovom ali protipožarno odejo.
- ▷ **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja zahtevajo stalen nadzor.
- ▷ Naprava ni namenjena delovanju z zunanjim časovnikom ali z ločenim upravljalnim sistemom na daljavo.
- ▷ **POZOR:** Nevarnost požara: Na kuhalno površino ne odlagajte predmetov.
- ▷ Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti iz električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med spoji, ki omogoča popoln odklop v

pogojih previsoke napetosti III. kategorije.

- ▷ Naprava ne sme biti izpostavljena vremenskim vplivom (dežju, soncu).
- ▷ Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.

Zahteve za pohoštvo

- ▷ Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v delovno površino kuhinje nad kuhinjskim modulom širine najmanj 600 mm.
- ▷ Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede montaže pri nizki napetosti in s protipožarno zaščito.
- ▷ Pri vgrajenih enotah je treba sestavne dele (plastični materiali in furniran les) pritrditi s toplotno odpornimi lepili (min. 100 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacije in odlepitev.
- ▷ Kuhinjski modul mora imeti dovolj prostora za električne priključitve naprave. Omarice nad napravo morajo biti nameščene na takšni

razdalji, ki omogoča dovolj prostora za udobno izvajanje delovnih postopkov.

- ▷ Uporaba okrasnih letvic iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo je dovoljena pod pogojem, da je najmanjša razdalja vedno enaka razdalji, ki je navedena na slikah za montažo.
- ▷ Najmanjša razdalja med nameščeno napravo in steno, ki je za napravo, je navedena na sliki za montažo naprave za vgradnjo (150 mm za bočno steno, 40 mm za steno zadaj in 500 mm za morebitne omarice nad napravo).
- ▷ Da preprečite prodiranje tekočin med okvir kuhalne plošče in delovno ploščo, pred nadaljevanjem namestitve namestite priloženo lepilno tesnilo vzdolž celotnega zunanjega roba kuhalne plošče.

Pravilna uporaba

- ▷ Sesalna naprava je bila zasnovana izključno za odstranjevanje vonjav

kuhanja pri uporabi v gospodinjstvu.

- ▷ Naprave v nobenem primeru ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- ▷ Med njihovo uporabo morajo biti friteze neprestano nadzirane, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- ▷ Naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- ▷ Naprave ne smete namestiti za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.
- ▷ Da se izognete poškodbam naprave, ne stopajte nanjo.
- ▷ Da ne poškodujete silikonskega tesnila, ne postavljajte vročih loncev in ponev na okvir.
- ▷ Ne režite ali pripravljajte hrane na steklokeramični površini in nanjo ne spuščajte trdih predmetov. Ponev in loncev ne vlecite po steklokeramični površini.

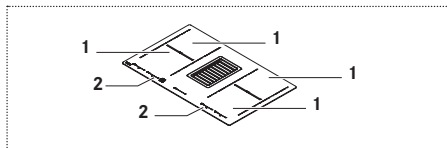
PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

- ▷ Električne priključitve mora izvesti usposobljeno tehnično osebje.
- ▷ Ta naprava ima priključitev tipa »Y«, zato je potreben »nevtalni« vodnik. Napajalni kabel mora biti vsaj tipa H05VV-F. ENOFAZNA, DVOFAZNA in TROFAZNA povezava: min. vodnikov: 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: min. 7 mm - max. 15 mm.
- ▷ Do priključnih spojk je mogoče dostopiti tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- ▷ Preverite, ali so lastnosti gospodinjanskega električnega omrežja (napetost, največja moč in tok) združljive z lastnostmi naprave.
- ▷ Napravo priključite kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi predpisi za omrežno napetost, ki so veljavni na nacionalni ravni).
- ▷ Priporočljivo je, da uporabite napajalni kabel 5 x 2,5 mm H05V2V2-F². Če uporabljate napajalni kabel 5 x 2,5 mm²

H05V2V2-F, sledite spodnjim navodilom: za trifazno povezavo ločite dve žici in odstranite modre ovojnice s sivih žic.

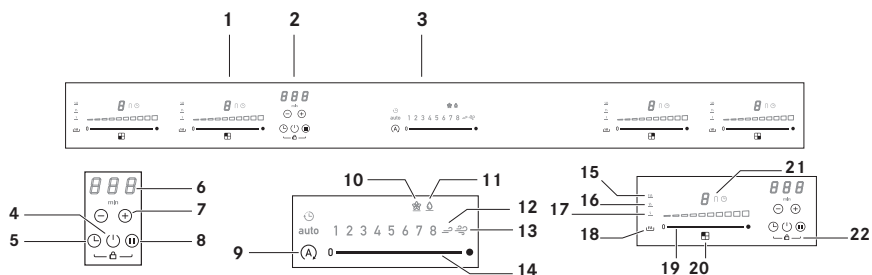
PREGLED

FMY 839 HI 2.0- 4-conska kuhalna plošča z vgrajeno nabo



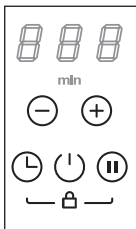
- 1 Kuhalno mesto
- 2 Nadzorna plošča

Tipke in prikazovalni elementi



- | | | | |
|----|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Kontrole na plošči za kuhanje | 12 | INTENZIVNA hitrost 1 |
| 2 | Vklop/izklop nadzorne plošče kuhalne plošče/nape | 13 | INTENZIVNA hitrost 2 |
| 3 | Nadzorna plošča odsesovalnega ventilatorja | 14 | Izbira sesalne moči |
| 4 | Vklop/izklop kuhalne plošče/nape | 15 | Kuhanje/ohranjanje toplote pri 92 °C |
| 5 | Aktiviranje časovnika | 16 | Kuhanje/ohranjanje toplote pri 74 °C |
| 6 | Prikaz časovnika | 17 | Kuhanje/ohranjanje toplote pri 42 °C |
| 7 | Časovnik za povečanje/zmanjšanje | 18 | Upravljanje temperature |
| 8 | Stop&Go / Ponovni zagon | 19 | Izbira kuhalnega mesta / stopnja moči |
| 9 | Samodejni način | 20 | Položaj kuhalnega mesta |
| 10 | Filter z aktivnim ogljem (vonj) | 21 | Kuhalna območja na krovu |
| 11 | Obvestilo o mazanju čistega filtra | 22 | Zaklepanje/odklepanje kuhalne plošče |

Prikaže elemente in tipke za vklop/izklop nadzorne plošče kuhalne plošče



Vklop/izklop kuhalne plošče/nape

- Pritisnite za vklop. Ponovno pritisnite, da izklopite.



Privzeto, ko je kuhalna plošča/sesalnik vklopljena, se napa aktivira v samodejnem načinu in LED (A) se vklopi.

Dotaknite se (pritisnite) izbirne vrstice, da deaktivirate samodejni način in uporabite odsesovalni ventilator v ročnem načinu.

LED svetilka (A) bo ugasnila.

Aktiviranje časovnika

- Pritisnite tipko za 5 sekund; napa bo prešla v časovni način s prednastavljenim časovnikom 15 minut.



Na napi bo zasvetila LED svetilka, to je indikator časovnika (L).

- Če želite izklopiti zakasnitev, ponovno pritisnite tipko za 5 sekund.

Ko čas poteče, se odda zvočni signal (traja 2 minuti, ki ga lahko ustavite s pritiskom na tipko za vklop/izklop) in kazalec (L) se izklopi.

Odštevanje ni vidno, vizualna indikacija je LED svetilka (L).



Stop&Go / Ponovni zagon

Povečajte/zmanjšajte trajanje časovnika za kuhhalno polje



- Dolgo pritisnite, da ponastavite maščobni filter
- Dolgo pritisnite, da ponastavite ogljeni filter proti vonjavam



Zakleniti tipke: dotaknite se hkrati za nekaj sekund

Prikaže elemente in tipke za nadzorno ploščo odsesovalnega ventilatorja



0 —● Izbira sesalne moči Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja

Aktivirajte/deaktivirajte samodejne funkcije (samodejni način je privzeto aktiviran). Z dotikom (pritiskom) izbirne vrstice nape se samodejni način izklopi in ventilator lahko uporabljate v ročnem načinu.

Za ponovno aktiviranje samodejnega načina pritisnite tipko (A): LED **auto** zasveti, kar pomeni, da je napa aktivna v tem načinu.

Sesalni način je privzeta nastavev delovanja nape.

Vklop filtra na aktivno oglje

– Ko je napa prvič vklopljena (U), pritisnite tipko za 5 sekund (A).

(A) Po vklopu zasveti ikona, ki opozarja na to, da je treba opraviti vzdrževanje filtra na aktivno oglje (proti vonjavam) (O).

Signali v zvezi s čiščenjem maščobnega filtra, ki jih prikazuje LED svetilka (D), so vedno omogočeni.

Ponastavitev in ponovna aktivacija ogljikovega filtra

Po opravljenem vzdrževanju filtra:

– pritisnite tipko za 5 sekund (−) - LED svetilka maščobnega filtra bo ugasnila in odštevanje se bo znova začelo.

– pritisnite tipko za 5 sekund (+) - LED filtra za vonjave bo ugasnil in odštevanje se bo znova začelo.

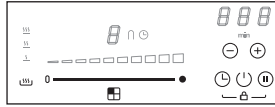
— nastavev hitrosti INTENSIVNA 1

Ta nastavev je časovno nastavljen za 10-minutni. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost.

— nastavev hitrosti INTENSIVNA 2

Ta nastavev je časovno nastavljen za 5-minutni. Po preteku tega časa se sistem samodejno vrne na predhodno nastavljen hitrost.

Prikaže elemente in tipke za upravljanje plošče za kuhanje



Vklop/izklop kuhalne plošče/nape

Pritisnite za vklop. Ponovno pritisnite, da izklopite.

Izbira kuhalnega mesta za nastavitve neodvisnega časovnika.

Ta tipka aktivira časovnik, ki ga lahko nastavite za posamezna kuhalnega mesta, tudi hkrati. Ko nastavljeni čas poteče, se kuhališča samodejno izklopijo in zasliši se zvočni signal.



Aktiviranje/nastavitev časovnika kuhalne plošče:

Večkrat pritisnite tipko da izberete kuhhalno mesto, ki ga želite aktivirati.

Ikone, ki ustrezajo različnim kuhalnim mestom, se bodo vrtele. Ko je izbrano zeleno kuhhalno polje, nastavite trajanje časovnika:

- Pritisnite da povečate čas, ki mora preteči pred samodejnim izklopom
- Pritisnite da zmanjšate čas, ki mora preteči pred samodejnim izklopom



Nastavitev časa (plus/minus)

Stop&Go / Ponovni zagon

Ta funkcija vam omogoča, da prekinete/ponovno zaženete katero koli aktivno funkcijo kuhalne plošče s ponastavitvijo moči kuhalnega mesta. Pritisnite tipko, da aktivirate funkcijo, jo znova pritisnite in premaknete kazalec do konca v desno, da jo deaktivirate.



Opomba: če po 10 minutah funkcija premora ni izklopljena, se kuhhalna ploščica samodejno izklopi.

Ta funkcija vam omogoča, da priključete vse nastavitve kuhalne plošče v primeru nenamerne izglopa. Vklp:

- Ponovno vklopite kuhhalno ploščico
- Pritisniti v 6 sekundah



Zaklepanje/odklepanje kuhalne plošče

Omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da preprečite nenamerne spremembe, pri čemer ostanejo že nastavljene funkcije aktivne. Ponovite postopek, da deaktivirate ključavnico.

Indikatorji položaja kuhalnega mesta

Kuhhalna polja lahko aktivirate v kombiniranem načinu, da ustvarite eno polje z enako močjo. Glavna kuhhalna polja so sprednja, sekundarna pa so zadnja. Za aktiviranje kombiniranega načina: istočasno se dotaknite 2 vrstici: simbol zasveti .

Raven moči lahko izberete z izbirno vrstico glavne cone.

Če želite deaktivirati kombinirani način, ponovite isti postopek.



Izbira kuhalnega mesta

Povečanje/zmanjšanje ravni moči

Funkcija povečanja moči, ki deluje 10 minut, nato pa se temperatura vrne na prej nastavljeno vrednost.

Dotaknite se in povlecite vzdolž izbirne vrstice, da aktivirate način Power Booster.

Vklop dodatne moči je prikazan na prikazovalniku kuhalnega mesta, izbranega s simbolom .



Aktiviranje upravljanja temperature. Pojavi se na prikazovalniku .



Kuhanje/ohranjanje toplote pri 42°C



Kuhanje/ohranjanje toplote pri 74°C



Kuhanje/ohranjanje toplote pri 92°C



Aktivacija povezovalnega območja med dvema kuhalnimima mestoma



Aktivacija funkcije Power Booster

NAPRAVA


Kako delujejo indukcijske kuhalne plošče

Indukcijske kuhalne plošče ne delujejo tako kot klasične kuhalne plošče ali kovinske plošče. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino hitro ustvari magnetno polje visoke spremenljivosti, ki neposredno segreje dno lonca z možnostjo namagnetenja.


Steklokeramično površino segreje izključno topel lonec. Ko lonec odmaknete s kahalnega mesta, se električno napajanje takoj prekine.

Zaznavanje prisotnosti lonca

Vsako kuhalno mesto je opremljeno s sistemom za zaznavanje prisotnosti lonca. Sistem za zaznavanje prisotnosti lonca prepozna lonce z dnom z možnostjo magnetenja, ki so primerni za uporabo na indukcijskih kahalnih ploščah.

Če med delovanjem odstranite posodo ali če uporabite neprimerno posodo, prikazovalnik ob stolpcnem grafikonu utripa .

Če v času zaznavanja prisotnosti lonca v trajanju 10 sekund na kahalnem mestu ni položenih loncev:

- Kuhalno mesto se samodejno ugasne po 10 sekundah.
- Prikazovalnik vsakega kahalnega mesta prikaže .

Lonci

Ustrezni lonci

Za kuhanje na indukcijski plošči so primerni samo lonci z dnom z možnostjo magnetenja. Magnet se prime na vsako točko znotraj dna lonca.

Lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje


Lonci, ki se uporabljajo na površinah za indukcijsko kuhanje, morajo biti kovinski z magnetnimi lastnostmi in z dovolj širokim dnom.

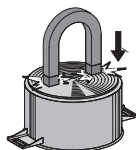
Ustrezni lonci:

- ✓ Lonci iz emajliranega jekla z debelim dnom.
- ✓ Lonci iz litega železa z emajliranim dnom.
- ✓ Lonci iz večplastnega jekla inox, nerjavečega feritnega jekla in aluminija s posebnim dnom.

Neustrezni lonci:

- ✓ Lonci in posode iz bakra, jekla inox, aluminija, negorljivega stekla, lesa, keramike in lončenine.

- ▶ Če želite preveriti, ali je ponev primerna, prinesite magnet blizu njenega dna: če ga dno privlači, je ponev primerna za indukcijsko kuhanje. Če nimate magnet, lahko v lonec dolijete majhno količino vode, ga postavite na kahalno mesto in vklopite ploščo. Če se na prikazovalniku prikaže simbol , lonec ni primeren.



Pozor: uporabljajte samo posode s popolnoma ravnim dnom in primerne za indukcijsko kuhalno mesto. Uporaba loncev z neravnim dnom lahko ogrozi učinkovitost sistema oddajanja toplote in lahko ovira zaznavanje prisotnosti lonca na kahalnem mestu.

Hrup med kuhanjem

Lonci lahko med kuhanjem povzročajo hrup. To ne pomeni, da naprava nepravilno deluje in nikakor ne vpliva na delovanje naprave.

Hrup je odvisen od vrste uporabljenega lonca.

Če je hrup posebej moteč, poskusite zamenjati lonec.

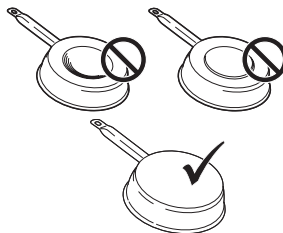
Navodila za varčevanje z energijo

- ▶ Premer dna lonca se mora ujemati s premerom kahalnega mesta.



- ▶ Ob nakupu ponve se prepričajte, da navedeni premer ustreza premeru dna ali premeru zgornjega dela lonca, saj je ta načeloma širši od dna.
- ▶ Pri pripravi jedi, ki zahtevajo daljše kuhanje, je mogoče privarčevati čas in energijo, tako da uporabite ekonom lonec. Ta vrsta kuhanja omogoča tudi ohranjanje vsebnosti vitaminov v hrani.

- ▶ Prepričajte se, da je v ekonom loncu dovolj tekočine. Če je tekočina premalo in se ta pregreje, lahko pride do poškodb ekonom lonca in kuhalnega mesta.
- ▶ Po možnosti lonce vedno pokrijte z ustreznim pokrovom.
- ▶ Izberite lonec, primeren količini hrane, ki jo želite pripraviti. Uporaba širokih loncev, ki jih le delno napolnite, predstavlja izgubo energije.



| Kuhalno mesto | Dno lonca | | Opombe |
|--------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|
| | Min Ø (priporočeno) | Maks Ø (priporočeno) | |
| 184 mm × 220 mm (posamezno) | 145 mm | 180 mm | |
| 380 mm × 220 mm (dvojno) | 110 mm | 245 mm | s funkcijo mostu |

Običajni delovni hrup kuhinjske plošče

Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj. Ta elektromagnetna polja ustvarijo toploto neposredno na dnu lonca. Lonci in ponve lahko oddajajo različne zvoke ali povzročajo vibracije glede na način njihove izdelave.

Ti zvoki so opisani v nadaljevanju:

Rahlo brnenje (podobno hrupu transformatorja)

Ta zvok nastane pri kuhanju z visoko toploto in je odvisen od količine energije, ki se prenese s kuhalne plošče na lonce. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Rahlo piskanje

Ta zvok nastane, ko je posoda za kuhanje prazna, preneha pa, ko posodo napolnite z vodo ali živili.

Prasketanje

Ta zvok nastane pri loncih, ki so izdelani iz več plasti materialov, povzročajo pa ga vibracije površin, kjer se različni materiali stikajo. Hrup prihaja iz loncev in se lahko razlikuje glede na količino in način priprave hrane.

Močno piskanje

Ta zvok nastane pri loncih, izdelanih iz več plasti različnih materialov, in kadar se ti uporabljajo pri

največji jakosti ter na dveh kuhalnih mestih. Hrup preneha ali se zmanjša, ko zmanjšate raven toplote.

Hrup ventilatorja

Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba uravnati temperaturo kuhalne površine. V ta namen je kuhalna površina opremljena z ventilatorjem, katerega funkcija je zmanjšanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Lahko se zgodi, da ventilator še naprej deluje po izklopu naprave, če je temperatura kuhalne površine še vedno zaznana kot previsoka.

Ritmični zvoki, podobni tiktakanju

Ti zvoki se pojavijo samo takrat, ko delujejo vsaj tri kuhalna mesta, izginejo ali zmanjšajo pa se takrat, ko se eno od teh izklopi.

Opisani zvoki so običajna značilnost indukcijske tehnologije in jih zato ni mogoče obravnavati kot napake.

DELOVANJE

Vklop naprave

- ▶ Držite pritisnjeno (⏻) za eno sekundo, da vklopite napravo.
 - Utripa na vseh prikazih ravni moči "0".
 - Če ne izberete drugih možnosti, se naprava iz varnostnih razlogov po 10 sekundah izklopi.

Izbira kuhalnega mesta

- ▶ Pritisnite "0" poleg kazalca vrstice kuhalnega mesta in povlecite s prstom, da premaknete kazalec in nastavite raven moči.

Stopnje moči

| Raven moči | Način kuhanja | Uporabiti za |
|------------|---------------------------------------|--|
| 1 | Topljenje, rahlo segrevanje | Maslo, čokolada, želatina, omake |
| 2 | Topljenje, rahlo segrevanje | Maslo, čokolada, želatina, omake |
| 3 | Obnovitev | Riž |
| 4 | Daljše kuhanje, krčenje, dušenje | Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe |
| 5 | Daljše kuhanje, krčenje, dušenje | Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe |
| 6 | Daljše kuhanje, praženje | Testenine, juhe, dušeno meso |
| 7 | Lahko cvrtje | Rösti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase |
| 8 | Cvrtje, cvrtje v veliki količini olja | Meso, ocvrt krompirček |
| 9 | Hitro cvrtje pri visoki temperaturi | Zrezek |
| P | Hitro segrevanje | Vrela voda |

Stopnja temperature

| Stopnja temp. | Način kuhanja | Uporabiti za |
|---------------|--------------------|---|
| ⏻ | Stopiti | Maslo, čokolado ali med stopite pri približno 42 °C. |
| ⏻⏻ | Ohranjanje toplote | Omake, ki ohranjajo hrano pripravljeno za serviranje pri približno 74 °C. |
| ⏻⏻⏻ | Počasno kuhanje | Ohranjanje toplote pripravljene hrane pri približno 92 °C. |

Izklop kuhalnega mesta

- ▶ Dotakni se "0" na kazalcu vrstice.
 - Če ne izberete drugih možnosti in so druga kuhalna mesta ugasnjena, se naprava po 10 sekundah izklopi.

Izklop kuhalne površine

- ▶ Dotaknite (⏻) se za nekaj sekund, da ugasnete kuhalno površino.
 - Če ne izberete drugih možnosti na prikazovalniku in so vsa kuhalna mesta ugasnjena, se naprava po 10 sekundah izklopi.








Kontrolna lučka odpadne toplote

Če je kuhalno mesto izklopljeno vendar še vedno toplo, bo na nadzorni plošči črka "H" ostala prižgana zaradi nevarnosti opekline.

Nastavitve odmrzovanja, ohranjanja toplote in počasnega kuhanja

S funkcijo Odmrzovanje lahko odmrznete hrano ali nežno stopite maslo, čokolado ali med. Nastavitev Ohrani toplo ohranja kuhano hrano pri temperaturi pribl. 74 °C.

Nastavitev Slow Cook ohranja kuhano hrano pri temperaturi pribl. 92 °C. Z nastavitvijo Slow Cook lahko kuhate pri nizkih temperaturah, da ohranite hranilno vrednost hrane.

- ▶ Izberite kuhalno mesto s pritiskom na **"0"** poleg vrstičnega kazalca zelenega kuhalnega polja.
- ▶ Pritisnite enkrat .
- ▶ Če želite izbrati nastavev Odmrzovanje, ponovno pritisnite . Pojavi se .
- ▶ Če želite izbrati nastavev "Ohraniti toplo", ponovno pritisnite . Pojavi se .
- ▶ Če želite izbrati nastavev "Počasno kuhanje", ponovno pritisnite . Pojavi se .

Nastavitev PowerPlus

Vsa kuhalna mesta so opremljena z ojačevalnikom PowerPlus.




Ko je PowerPlus aktiviran, izbrano kuhalno mesto deluje z dodatno močjo 10 minut. PowerPlus lahko na primer uporabite za hitro segrevanje

- ▶ S prstom drsite po kazalcu vrstice, dokler se na prikazovalniku ne prikaže črka **"P"**.
- ▶ Če želite izklopiti PowerPlus, premaknite kazalko v vrstici nazaj na zeleno raven moči tako da potegnate prst.

Časovnik

Ko je časovnik nastavljen, se kuhalno mesto izklopi po nastavljenem času med 1 minuto in 1 uro 59 minut.




Nastavitev časovnika

- ✓ Kuhalna plošča je prižgana
- ✓ Nastavljeno kuhalno mesto
- ▶ Pritisnite .
 - **"00"** utripa na sredini prikazovalnika.
- ▶ Dotaknite se  za podaljšanje časa, nastavljenega na časovniku, tapnite  da ga zmanjšate.

Ko pritisnete  prvič, na prikazovalniku se prižge **"1 "**.



Sprememba časovnika

- ✓ Nastavljen časovnik
- ▶ Pritisnite aktivno kuhalno mesto časovnika, ki ga želite spremeniti.

- ▶ Pritisnite .
- ▶ Spremenite trajanje časa, nastavljenega na časovniku z uporabo  in .

Povezovalna funkcija





»Povezovalna« funkcija omogoča vklop dveh posameznih kuhalnih mest, in sicer tako, da delujeta in ju je mogoče nastavljati skupaj.

- ▶ Pritisnite kazalce na dveh kuhalnih mestih.
 - Prikaže se prikazovalnik poleg dveh con  na eni strani in  na drugi strani.

Če eno od kuhališč že deluje, ko je aktivirana funkcija premostitve, bosta za obe premoščeni coni izbrani stopnji moči in čas delovanja tega kuhalnega mesta. Če obe coni že delujeta, se časi delovanja izbrisejo na prikazih ravni moči.

Če dveh con ni mogoče združiti, nastavite hitrost Boost.

Otroško varovalo

- ✓ Vključena naprava
- ▶ Dotaknite se   hkrati nekaj sekund, dokler ne zaslišite piska.
 - Prikazovalnik je blokiran. Če se prikazovalnik izklopi, ko je v tem stanju, bo funkcija zaklepanja še naprej aktivna, ko naslednjič vklopite kuhalno ploščo.
- ▶ Če želite izklopiti varnostno ključavnico, pritisnite   hkrati za nekaj sekund.

Funkcija segrevanje

Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kahalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavitvene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:

| Niv. Moč | Časovnik |
|----------|-------------|
| 1 | 48 sekund |
| 2 | 144 sekund |
| 3 | 230 sekund |
| 4 | 312 sekund |
| 5 | 408 sekund |
| 6 | 120 sekund |
| 7 | 168 sekund |
| 8 | 216 sekund |
| 9 | ni na voljo |
| P | ni na voljo |

Za aktiviranje z loncem na kahalni plošči in izbranim kahalnim mestom pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na prikazovalniku ustreznega kahalnega mesta se prikaže »A«.

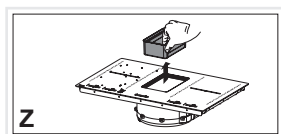
Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi.

Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali zadržanjem tipke zadevnega kahalnega mesta 3 sekunde.

| Model | FMY 839 HI 2.0 |
|---------------------|----------------|
| Skupna največja moč | 7,545 kW |

ČIŠČENJE IN NEGA

Filter proti vonjavam z aktivnim ogljem je mogoče obnoviti. Za postopek regeneracije in čas zamenjave upoštevajte navodila, ki so priložena kompletu. Maščobni filtri **Z**: Filtre je treba očistiti vsaka 2 meseca uporabe ali pogosteje, če je uporaba posebej intenzivno in se lahko pomiva v pomivalnem stroju. Priporočamo da rešetk ne perete v pomivalnem stroju.



Splošna priporočila

- ▷ Nikoli ne uporabite abrazivnih gob, jeklene volne, solne kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino ali na njej pustili sledi.
- ▷ Živil, ki nenamerno padejo ali se nabirajo na površini, na delovnih ali okrasnih elementih kahalne površine, ne smete zaužiti.

Čiščenje naprave

- ▷ Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi, da preprečite, da bi se morebitni ostanki hrane zažgali.
- ▷ Za čiščenje vsakodnevne umazanije uporabite mehko krpo ali gobo in primerno čistilno sredstvo. Sledite priporočilom izdelovalca glede čistilnih

sredstev, ki jih je treba uporabiti. Priporočamo uporabo zaščitnih čistilnih sredstev.

- ▷ Odstranite prijetjo umazanijo, npr. mleko, ki je steklo čez, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kahalna plošča še topla. Sledite priporočilom izdelovalca glede strgal, ki jih je treba uporabiti.
- ▷ Odstranite hrano, ki vsebuje sladkor, npr. marmelado, ki je stekla čez med kuhanjem, s strgalom za steklokeramiko, in sicer ko je kahalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- ▷ Odstranite morebitno stopljeno plastiko s strgalom za steklokeramiko, ko je kahalna plošča še topla. V nasprotnem primeru lahko ostanki poškodujejo površino iz steklo-keramike.
- ▷ Ko se kahalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV


Kode napake

| Koda napake | Opis | Možen vzrok napake | Ukrep |
|----------------------------------|---|---|--|
| ER 03 in neprekinjen zvok | Neprekinjeno aktiviranje senzorja; TC se izklopi po 10 sekundah. | Voda ali lonec na kozarcu, na senzorjih za upravljanje na dotik | Očistite površino krmilnika, odstranite predmete s senzorjev. |
| ER 20 | Flash pomnilnik - napaka TC | Okvara na TC | Zamenjajte TC |
| ER 22 | Napaka preverjanja tipke, uporabniški vmesnik se izklopi po 3,5 - 7,5 sekundah. | Kratek stik ali odprt tokokrog v območju senzorjev tipk | Zamenjajte TC |
| ER 31 | Nepavilni konfiguracijski podatki ali odstopanje med generatorjem in TC | Potrebna je nova konfiguracija indukcijskega generatorja | Nova konfiguracija (meni za vzdrževanje) |
| ER 36 | Okvarjena vrednost NTC na TC, uporabniški vmesnik se izklopi | Kratek stik ali odprt tokokrog senzorja NTC | Zamenjajte TC |
| ER 47 | Napaka komunikacije med TC-jem in indukcijo | Komunikacija LIN manjka ali je napačna! (Podrejeni krmilnik se ne odziva na zahteve masterja) | Priključni kabel je pokvarjen ali nepravilno vstavljen. |
| U 400 | Neprekinjen zvok Vhodna napetost je previsoka | Nepavilna priključitev kuhalne plošče | Nepavilna električna povezava |
| E/2 | Previsoka temperatura indukcijskega elementa | Preobremenjena kuhalna plošča ali prazne posode | Pustite, da se sistem ohladi. |
| E/A | Napaka na električni plošči | Okvara komponente | Zamenjajte električno ploščo |
| E/6 | Napaka na električni plošči | Na napajalni plošči ni napajanja | 1. preverite ožičenje 2. preverite filtrsko ploščo 3. zamenjajte električno ploščo |
| E/8 | Napačna hitrost ventilatorja | Napaka levega ali desnega ventilatorja | Odvod zraka blokiran, npr. iz papirja Zamenjajte pokvarjen ventilator |
| E/9 | Okvara temperaturnega senzorja na induktorju | | Zamenjajte induktor Zamenjajte električno ploščo |

VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA

- ▷ Vzdrževanje električnih sestavnih delov mora izvajati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.
 - ▷ Poškodovane kable mora zamenjati izključno izdelovalec ali služba za tehnično podporo.
 - ▶ Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:
 - Vrsta okvare
 - Model naprave (izdelek/koda)
 - Serijska številka (S.N.)
- Ti podatki so navedeni na identifikacijski tablici. Identifikacijska tablica je na dnu izdelka.

ODLAGANJE

- ▷ Simbol  na izdelku ali na embalažnem materialu označuje, da se izdelek ne sme obravnavati kot gospodinjski odpadki, ampak ga je treba odnesti v zbirni center za reciklažo električne in elektronske opreme. Z ustreznim odstranjevanjem izdelka boste prispevali k preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi. Za več informacij glede obdelave, predelave in reciklaže tega izdelka se obrnite na pristojno službo v vašem območju, službo za zbiranje gospodinjskih odpadkov ali na prodajalno, kjer ste kupili izdelek.
- ▷ Naprava je skladna z direktivo 2012/19/EU glede omejitve nevarnih snovi, ki so uporabljene v električni in elektronski opremi, in odstranjevanja odpadkov.

TEHNIČKI PODATKI

Identifikacija izdelka

Tip: 4300

Model: FMY 839 HI 2.0



Glejte identifikacijsko tablico na dnu izdelka.

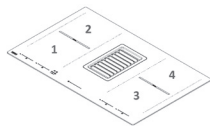
Proizvajalec nenehno izboljšuje svoje izdelke. Zaradi tega se lahko besedila in slike v teh navodilih za uporabo spremenijo brez predhodnega opozorila.

Več informacij o tehničnih podatkih je na voljo

na spletni strani:

– www.franke.com

FMY 839 HI 2.0



1,2 Fleksibilno kuhhalno mesto, povezava mest 1 + 2
3,4 Fleksibilno kuhhalno mesto, povezava mest 3 + 4

| Parameter | Vrednost | Mere (mm) |
|--|---|-------------------|
| Delovne mere | - | 830 × 520 (Š × G) |
| Napetost/frekvenca napajanja | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Podatki o električnih in grelnih elementih | | |
| Kuhhalno mesto 1,2,3,4 | 2100 W; Povečanje moči: 3700 W | 230 x 210 |
| Fleksibilno kuhhalno mesto 1 + 2, 3 + 4 | 3700 W | 460 x 210 |

| Parameter | Simbol | Vrednost | Merska enota |
|------------------------|--------|-----------|--------------|
| Teža naprave | M | 26 / 19 | kg |
| Število kuhhalnih mest | | 4 | |
| Vir toplote | | Indukcija | |

Argentina

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

Australia

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

Belgium

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

Brazil

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

Canada

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

China

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

Czech Republic

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

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

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

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

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

Hong Kong SAR

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

India

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

Italy

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

Kazakhstan

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

Norway

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

Poland

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

Portugal

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

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

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

Slovak Republic

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

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

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

Sweden

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

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

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

The Netherlands

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

Turkey

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

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Kingdom

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

USA

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