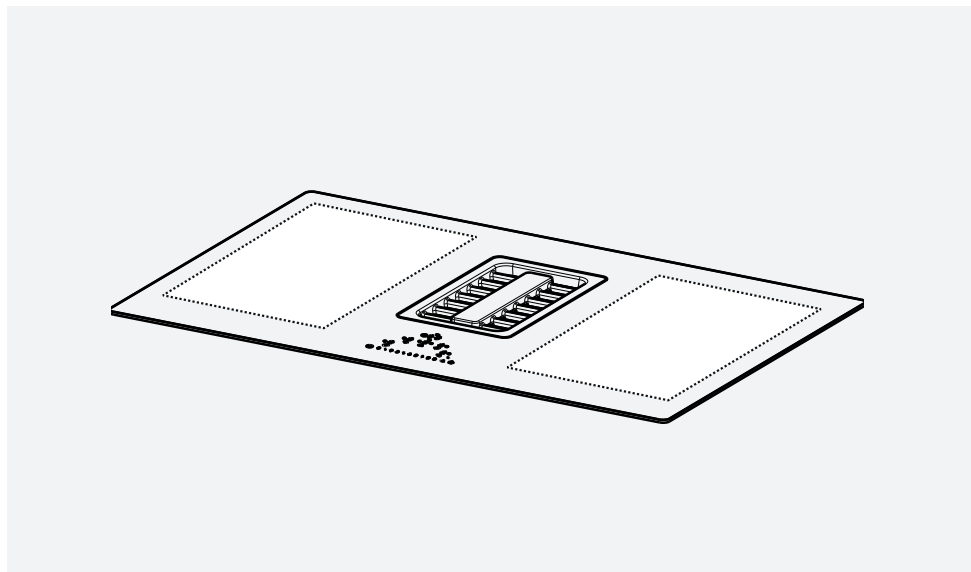


MARIS



FMA 839 HI

PT	Manual do utilizador
SV	Bruksanvisning
FI	Käyttöohjeet
NO	Brukerveiledning
DA	Brugsvejledning
IS	Handbók uppsetningar

*Make
it
Wonderful*

FRANKE




ÍNDICE

Informações sobre o manual	4
Informações para a segurança	4
Ligação elétrica	11
Vista de conjunto	12
Tipo de comandos	13
Comandos	14
Funções	16
Comandos do aspirador	19
Menu utilizador (personalizações)	20
Menu instalador (regulação da potência da placa)	21
Dispositivo ligado	22
Funcionamento	25
Limpeza e cuidados a ter	26
Resolução de problemas	27
Manutenção e reparação	29
Eliminação	29
Dados técnicos	30

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 omipolar.
- ▷ 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

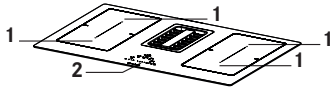
- ▷ O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- ▷ Nunca utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
- ▷ As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o 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.

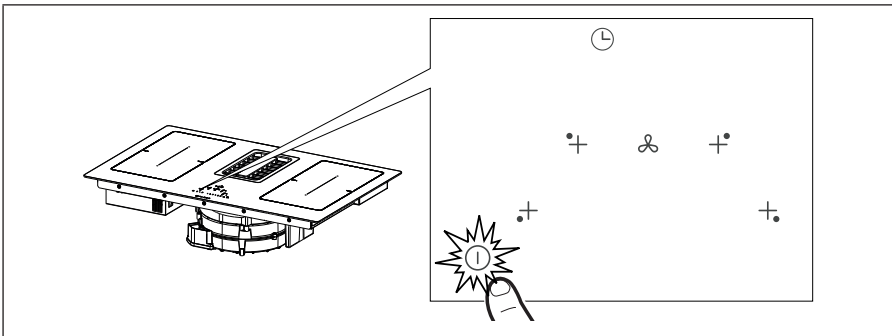
VISTA DE CONJUNTO

FMA 839 HI - Placa de cozinha com 4 zonas e exaustor incorporado

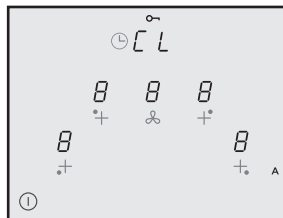


- 1 Zona de cozedura
- 2 Painel de comando

Botões e elementos de visualização



Prima o botão On/Off (1) durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa. Todos os Digits mostram 8. e os do temporizador “ C L “.



Neste momento, a placa está ligada mas todas as zonas de cozimento e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

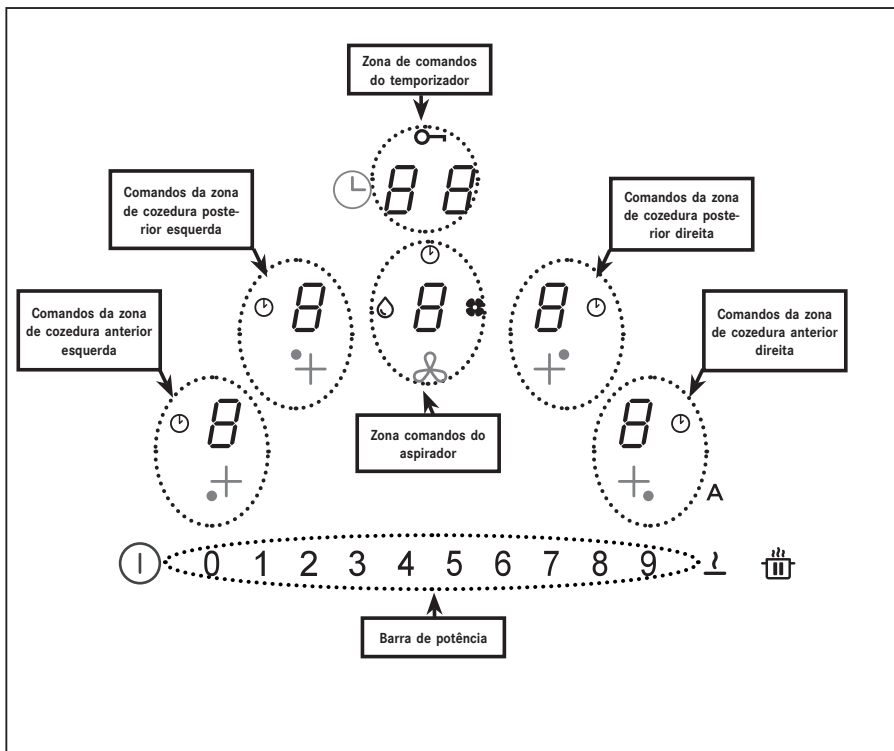
Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off (1).


Atenção: No painel de comandos todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Advertências para o instalador: Verifique e, se necessário, altere a regulação de potência da placa. Ver o parágrafo “ **Menu Instalador (Regulação da potência da placa)** “.

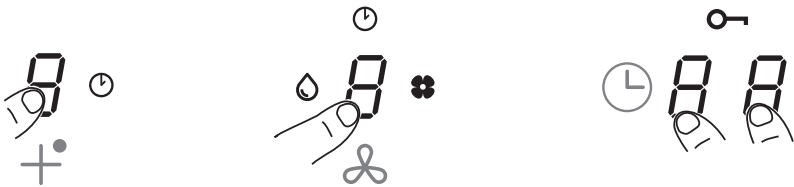
Por predefinição de fábrica, a placa está definida para uma absorção de **7,4 kW**.

TIPO DE COMANDOS

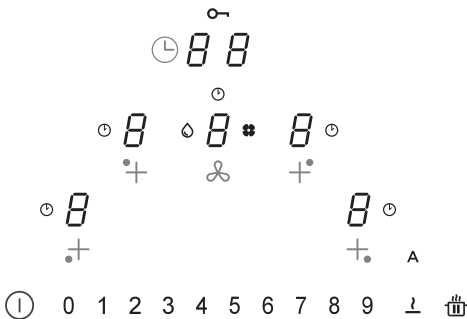








Os comandos das zonas de cozadura, do aspirador e o temporizador podem ser ativados premindo sobre o Digit de referência .

A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intenso.














COMANDOS










Comandos	Descrição
	<p>Seleção dos comandos da zona de cozedura Prima On/Off durante 2 segundos ①.</p> <p>Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativadas premindo sobre o Digit de referência 8.</p> <p>A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.</p> <p>O símbolo ① serve para indicar que está ativo o temporizador correspondente à zona selecionada (ver a função “Temporizadores das zonas de cozedura”).</p>
	<p>Seleção dos comandos do aspirador Prima On/Off durante 2 segundos ①.</p> <p>Para selecionar os comandos do exaustor, prima sobre o Digit de referência 8.</p> <p>A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.</p> <p>O símbolo ① serve para indicar que o temporizador correspondente às funções do exaustor está ativo.</p> <p>O símbolo ② assinala a necessidade de manutenção/limpeza do filtro antigor-dura, após 100 horas de uso.</p> <p>O símbolo ③ assinala a necessidade de manutenção do filtro (antiodores) de carvão, após 200 horas de uso.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Seleção da potência das zonas de cozedura e/ou da velocidade do aspirador Prima On/Off durante 2 segundos ①.</p> <p>A barra de potência só é visível após seleção do Digit do exaustor ou de uma das 4 zonas de cozedura.</p> <p>É possível aumentar ou diminuir a potência das zonas de cozedura ou a velocidade do aspirador, premindo diretamente sobre o valor desejado ou deslizando com o dedo (da direita para a esquerda ou vice-versa), consoante se deseje aumentar ou diminuir o valor definido.</p>

	<p>Seleção dos comandos do temporizador Prima On/Off durante 2 segundos (1). Seleccione a zona de comandos para gestão dos temporizadores das zonas de cozedura e do aspirador que, por norma, indicam “ C L “ (ver as funções do temporizador).</p>
	<p>O símbolo  indica o botão para as funções de segurança (ver “Bloqueio do teclado (limpeza)”).</p>
	<p>Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada(o), o exaustor ativa-se no modo automático e o LED A está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”.</p> <p>Para desativar, prima o LED A; a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premindo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, operação confirmado pela mudança de intensidade do LED A, cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED A, que passará para aceso intenso.</p>
	<p>Função de PAUSA e REINÍCIO.</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu utilizador.</p>
	<p>Função Defrost (Descongelar), descongela alimentos ou derrete delicadamente manteiga, chocolate ou mel ...etc..</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu instalador.</p>










FUNÇÕES

Função	Descrição
Bloqueio do teclado (Segurança para crianças)	Permite bloquear as regulações da placa de cozinha para impedir modificações acidentais.
	Ativação: na ausência de painéis, prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9, seguindo a animação visível. A confirmação é dada quando todos os digits apresentam  . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
	Desativação: prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0, seguindo a animação visível. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
Bloqueio do teclado (limpeza)	Permite bloquear, durante 15 segundos, as regulações da placa de cozinha, para poder limpá-la rapidamente.
	Ativação: prima simultaneamente os Digits  das zonas de cozedura anterior direita e anterior esquerda. O visor da zona de comandos para gestão do temporizador, mostra a contagem decrescente a partir de 15 segundos e acende-se  .
	Desativação: prima  ou aguarde que terminem os 15 segundos.
Temporizador das zonas de cozedura	Contagem decrescente com relógio, para desligamento programado de cada uma das zonas de cozedura.
	Ativação: com a placa ligada, selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione um valor na barra de potência. Prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). A confirmação é dada após 10 segundos de não utilização.
	O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras “ C L “. Todas as zonas podem ter o temporizador ativado e o visor mostrará sempre o que tiver o tempo residual mais baixo. Repita as operações para alterar o valor do temporizador.
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima  .

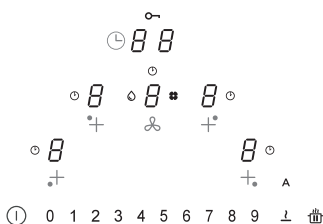
Temporizador (genérico)	Contagem decrescente com relógio, para uso genérico.
	Ativação: com a placa ligada e sem painéis prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras " C L ".
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima  duas vezes, com a placa desligada.
Função conservação dos alimentos quentes	Ativação: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima  . O Digit da zona selecionada exibe  .
	Desativação: prima  ou prima  .
Função Turbo	Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.
	Ativação: quer para o exaustor quer para as zonas de cozedura, prima 2 vezes o " 9 ", na barra de potência. O Digit correspondente exibe  .
	Desativação: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Função de aquecimento rápido	Selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima, 3 segundos, o valor desejado (de 1 a 8) na barra de potência. A placa terá um pico até à máxima potência, durante 15 segundos, e depois irá para a potência regulada durante o período de tempo definido antes de desligar-se (Ver quadro abaixo). O Visor apresenta " A " + o valor selecionado. 1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> não disponível P -> não disponível

<p>Função Pausa + Reinício</p>	<p>Esta função congela todas as regulações da placa durante 10 minutos, para quando, quem a utiliza, tiver necessidade de se ausentar durante um período de tempo breve.</p> <p>Durante a pausa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nenhuma zona de cozedura dissipa energia. - Todos os temporizadores são parados. - As funções “Turbo” e “Aquecimento Rápido” são desativadas <p>Terminados os 10 minutos, a placa de cozinha continuará com todas as ações definidas anteriormente.</p>
	<p>Ativação: prima  durante, pelo menos, 1 segundo; todos os Digits indicam .</p>
	<p>Desativação: prima  durante, pelo menos, 1 segundo, até ficar intermitente e, no prazo de 10 segundos, prima outro botão qualquer.</p>
<p>Função Reposição</p>	<p>Esta função permite recuperar todas as regulações da placa no caso de desligamento involuntário ou de falta imprevista de corrente.</p> <p>Com a placa desligada, se no prazo de 6 segundos voltarmos a ligá-la usando o botão , o botão  pisca durante 6 segundos. Prima de novo o botão, para repor as funções anteriormente definidas. Tudo isto é confirmado com um bip.</p> <p>Se, com a placa desligada, se voltar a ligá-la no prazo de 6 segundos, as funções definidas anteriormente serão repostas automaticamente.</p>
<p>Função Ponte</p>	<p>Esta função permite a ligação de 2 zonas de cozedura de forma a poderem ser controladas como uma única grande zona de cozedura. Isto permite a utilização de panelas com fundo maior.</p> <p>Ativação: com a placa ligada, prima simultaneamente os botões desejados, para seleccionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir , para indicar que a função foi ativada. O outro Digit serve para definir a potência.</p> <p>Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.</p> <p>Desativação: prima, simultaneamente, os botões nos quais definimos a ponte, até desaparecer o símbolo .</p>
<p>Função automática de deteção de tacho</p>	<p>Se apoiarmos um tacho sobre uma das zonas de cozedura, a placa deteta imediatamente a sua presença e acende o Digit correspondente na intensidade máxima, exibindo o símbolo .</p>
<p>Indicação do calor residual</p>	<p>A indicação do calor residual é uma característica de segurança, para indicar que a superfície da zona de cozedura ainda está a temperatura superior ou igual a 60° C e por isso, se tocada diretamente com as mãos, pode provocar queimaduras.</p> <p>No Digit da zona de cozedura correspondente é exibido o símbolo .</p>


COMANDOS DO ASPIRADOR


	
	<p>Símbolo do temporizador. Selecione o Digit do aspirador, prima sobre os Digits de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED  e está sempre ativada.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o digit dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo o Digit durante 5 segundos, para: Ativação do filtro de carvão: O símbolo do filtro (antiodores) de carvão  acende-se durante 1 segundo. Desativação do filtro de carvão: O símbolo do filtro (antiodores) de carvão  pisca duas vezes. Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão . Reset e reativação do filtro de carvão Depois de efetuar a manutenção do filtro: <ul style="list-style-type: none"> • prima o botão A durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga-se e recomeça a contagem decrescente. • prima o botão A durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga-se e recomeça a contagem decrescente. </p>
"9"	<p>Prima sobre a barra de potência " 9 " para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.</p>
	<p>Prima duas vezes sobre a barra de potência " 9 " para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.</p>
Delay	<p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. Para desativar o modo automático, prima A. Prima o Digit do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Prima o Digit para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p>


MENU UTILIZADOR (PERSONALIZAÇÕES)







O Menu do utilizador serve para personalizar os sinais de aviso da placa, sonoros (tom e volume) e visuais, conforme desejado.


Prima o botão .


No prazo de 3 segundos, prima de novo o botão .


- Aparece o símbolo .

- Mantendo premido o botão , prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura () , um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da esquerda. A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão , poderá observar-se que:

No Digit  aparece escrito, alternadamente, **U** e um número de 2 a 7, que indica o tipo de menu (Ver o quadro abaixo).

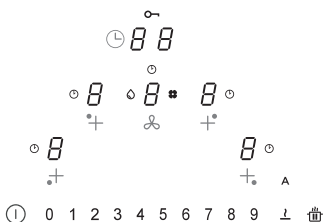
No Digit  aparece escrito um número que depende dos valores indicados na escolha (Ver o quadro abaixo).

Prima o Digit  e um número de 2 a 7 da barra de potência, para entrar no menu configurações (Ver quadro abaixo)..

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão  até confirmação.

Código menu	Descrição	Valor
U2	Menu para ajuste do volume de tom dos botões.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu para ajuste do volume de tom dos sinais de alarme.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu para ajuste da luminosidade do visor.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Menu para ajuste da animação da contagem decrescente.	0 - 1
U6	Menu da função de reconhecimento de tachômetro sempre ativo.	0 - 1
U7	Menu para gestão da sinalização sonora no fim da contagem decrescente.	0 - 1 - 2

MENU INSTALADOR (REGULAÇÃO DA POTÊNCIA DA PLACA)



A primeira vez que for feita a ligação à rede doméstica, o instalador deve definir a potência dos queimadores da placa, tendo em conta as possibilidades e capacidades reais da rede de energia.

Não sendo necessário, é possível ligar diretamente a placa no botão ①, se não siga as operações abaixo, para entrar no menu.

- A primeira vez que a placa recebe alimentação elétrica, o símbolo pisca.
- Mantendo premido o botão .
- Prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura (), um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da direita. A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão , poderá observar-se que:

No Digit aparece escrito, alternadamente, e .

No Digit aparece escrito .

Prima o Digit e o número 8 da barra de potência, para entrar no menu configurações. Esta operação é confirmada pela mudança da visualização de (e) para (e). Neste momento estamos no menu para as definições de potência da placa.

Prima o Digit e selecione um dos valores exibidos na barra de potência (0-1-2-3), seguindo o quadro abaixo.

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão ① até confirmação.

①	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
		kW
	0	7,4 kW
	1	4,5 kW
	2	3,5 kW
	3	2,8 kW

DISPOSITIVO LIGADO

Função de Gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. A função de Gestão da potência monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3,7 kW/16 A para os elementos de cozedura combinados (fases dos lados direito e esquerdo), otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema de indução.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, reduzindo-a eventualmente. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se na mesma fase (fases dos lados direito e esquerdo) for selecionado o nível de aumento da potência (boost) (P) numa zona de cozedura, automaticamente a outra zona de cozedura não poderá, simultaneamente, exceder o nível 5 de potência.

Este aspeto é variável, dependendo da limitação definida no produto (Ver parágrafo “MENU INSTALADOR”).

Como funcionam as placas de cozinha de indução

As placas de indução funcionam de maneira muito diferente das placas de cozinha tradicionais ou com discos metálicos. A serpentina de indução situada abaixo da superfície de vitrocerâmica cria rapidamente um campo magnético de alta variabilidade que aquece diretamente o fundo magnetizável do tacho.

A superfície de vitrocerâmica é aquecida unicamente pelo tacho quente. Quando o tacho é tirado da zona de cozedura, a alimentação de corrente é imediatamente interrompida.

Deteção de presença de tacho

Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução.

Se o tacho for removido durante o funcionamento ou se for utilizado um tacho inadequado, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo **U**.

Se não houver tachos sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de tacho de 20 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exhibe **U**.

Tachos

Tachos adequados

Apenas os tachos com fundo completamente magnetizável são apropriados para utilização na placa de indução.

Um iman adere em todos os pontos do fundo do tacho.

Tachos adequados para utilização com cozedura de indução

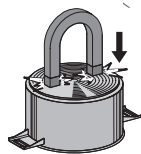
Os tachos a utilizar em superfícies de cozedura de indução devem ser de metal, com propriedades magnéticas e uma base suficientemente larga.

Tachos adequados:

- ✓ Tachos de aço esmaltado com fundo alto.
- ✓ Tachos de ferro fundido com fundo esmaltado.
- ✓ Tachos de aço inox multicamadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com fundo especial.

Tachos não adequados:

- ✓ Tachos e painéis de cobre, aço inox, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e barro cozido.
- ▶ Para ver se um tacho é adequado, coloque um iman próximo do fundo do tacho: se o iman for atraído, o tacho é apropriado para cozedura de indução. Se não houver nenhum iman disponível, é possível colocar uma pequena quantidade de água no tacho, colocar o tacho sobre uma zona de cozedura e acender. Se aparecer no visor o símbolo **U**, o tacho não é adequado.



Atenção: utilize exclusivamente tachos com fundo perfeitamente plano e adequado para zonas de cozedura por indução. A utilização de tachos com fundo irregular pode prejudicar a eficiência do sistema de radiação de calor e entravar a deteção de presença de tacho na zona de cozedura.

Ruídos durante a cozedura

Os tachos podem provocar ruídos durante a cozedura. Isso não significa que haja um problema de funcionamento nem afeta de modo nenhum o funcionamento do dispositivo.

O ruído depende do tipo de tachos utilizados.

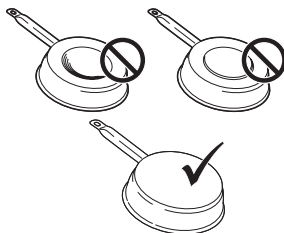
Se o ruído for especialmente incomodativo, pode ser útil trocar de tacho.

Indicações para poupar energia

- ▶ O diâmetro do fundo do tacho deve coincidir com o diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ Ao adquirir um tacho, verifique se o diâmetro indicado corresponde ao do fundo ou ao da parte superior do tacho, porque esta última é geralmente mais larga do que o fundo.
- ▶ Nas preparações de pratos que precisam de tempos de cozedura grandes, é possível poupar tempo e energia usando panela de pressão. Este tipo de cozedura permite ainda preservar as vitaminas nos alimentos.
- ▶ Certifique-se de que há líquido suficiente na panela de pressão; se a quantidade de líquido não for suficiente e a panela sobreaquecer, podem advir danos para a panela de pressão e para a zona de cozedura.
- ▶ Se possível, tape sempre os tachos com uma tampa adequada.
- ▶ Escolha um tacho adequado para a quantidade de alimentos que deseja cozinhar. A utilização de tachos largos só cheios parcialmente tem como resultado um desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do tacho	
	Ø Mín. (recomendado)	Ø Máx. (recomendado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada. Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Fazer crescer	Arroz
4	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopa, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água


FUNIONAMENTO

Ligação do aparelho

Mantenha premido , para ligar o dispositivo.

- Em todos os visores dos níveis de potência é exibida a indicação "0".
- Se não forem efetuadas outras seleções, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos, por razões de segurança.

Seleção de uma zona de cozedura


Prima sobre o Digit de referência  de uma ou mais zonas de cozedura e defina o nível de potência.

Desligar uma zona de cozedura

Toque no "0" da barra de potência.

- Se não forem efetuadas outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Desligamento da placa de cozinha

Toque  durante alguns segundos, para desligar a placa de cozinha.


- Se não forem efetuadas outras seleções no visor e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Indicador de calor residual

Se uma zona de cozedura foi desligada, mas ainda estiver quente, a letra "H" permanece acesa no painel para indicar o risco de queimaduras.

Regulações Defrost


Com a função Defrost (Descongelar), é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente manteiga, chocolate ou mel.

- Selecione a zona de cozedura, premindo o Digit correspondente.
- Prima o botão .

Regulação PowerPlus

Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.


A zona de cozedura selecionada funciona com uma potência suplementar durante 10 minutos. Esta função pode ser utilizada, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- Selecione uma das zonas e prima 2 vezes o "9", na barra de potência. O Digit correspondente exibe .


Temporizador

Quando o temporizador é ativado, a zona de cozedura desliga-se ao fim de um intervalo de tempo regulado.

Ajuste do temporizador


- Placa de cozinha ligada
- Zona de cozedura ativada
- Prima sobre o Digit .
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Modificação do temporizador

- Temporizador ativado
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que deseja modificar.
- Prima sobre o Digit .
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Função ponte

A função de ligação com "ponte" permite ativar duas zonas de cozedura individuais de forma a poderem funcionar e serem reguladas juntas. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.


Prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir ,

para indicar que a função foi ativada.

O outro Digit serve para definir a potência.

Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.

Segurança para crianças

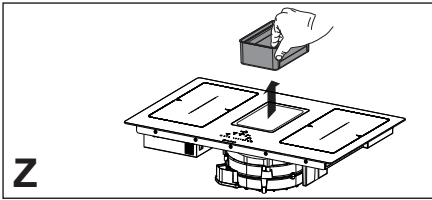
- Dispositivo ligado
- Ativação:
 - prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9. Todos os Digits apresentam . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
- Desativação:
 - Prima com o dedo, durante 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.

MODELO	FMA 839 HI
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 kW (definição de base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 kW

LIMPEZA E CUIDADOS A TER

O filtro antidores de carvão ativado pode ser regenerado. Siga as instruções fornecidas com o kit, quer em relação à regeneração quer aos prazos de substituição.

Filtros antigordura **Z**: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquinas de lavar louça.



Recomendações gerais

- ▷ Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- ▷ Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície, sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

Limpeza do dispositivo

- ▷ Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem.
- ▷ Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- ▷ Remova a sujidade incrustada, por ex. leite transbordado durante a fervura, com um

raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.

- ▷ Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex. geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova o plástico eventualmente derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova as manchas de calcário utilizando uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex. vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro			
Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Aviso sonoro ao ligar. Nenhum código de erro apresentado"	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN
ER03	Ativação contínua do sensor. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Água ou tacho sobre o vidro, sobre os sensores ou sobre o comando.	Limpe a superfície do comando. Tire os objetos de cima dos sensores.
ER20	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
ER21	Aquecimento excessivo.	O sensor de temperatura detetou uma temperatura superior a 85° C.	Deixe arrefecer a placa; o erro desaparece assim que a temperatura descer abaixo de 75° C. Controle o isolamento térmico.
ER22	Avaliação do botão defeituosa, a interface com o utilizador desliga-se ao fim de 3,5 - 7,5 segundos.	-	Substituir o TC
ER31	A configuração entre o TC e a indução é incongruente.	Os dados de configuração do gerador não coincidem com os do TC.	Nova configuração. Substitua o TC. Mude o gerador.
ER36	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
ER47	Erro de comunicação entre TC e indução	O cabo LIN está danificado. O cabo LIN não recebe alimentação.	Substitua o cabo. Verifique se o cabo está inserido corretamente.
E2	Aquecimento excessivo do sensor da zona de cozedura. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Tacho vazio	Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	Tacho impróprio. As zonas de cozedura estão desligadas.	Os tachos estão a perder as suas características magnéticas Erro interno nos circuitos do gerador	Utilize tachos apropriados Substitua o módulo
E4	Erro de configuração. A zona de cozedura não pode ser ativada.	O módulo de indução ainda não está configurado.	Faça uma configuração manual.
E5	Nenhuma comunicação entre UI e o gerador de indução. A zona de cozedura não pode ser ativada	O cabo LIN ou o cabo de alimentação é defeituoso. Erro interno nos circuitos do gerador ou do filtro.	Controle os cabos e a tensão de alimentação. Substitua o módulo.

E6	A tensão de alimentação está fora do intervalo (tensão e/ou frequência). A zona de cozedura não pode ser ativada	A tensão de alimentação está fora do intervalo (para mais informações, consulte os dados técnicos).	Controle a tensão de rede.
		Erro interno nos circuitos do gerador.	Substitua o módulo.
E7	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desativadas.	-	Substitua o módulo.
E8	Avaria do aspirador.	Aspirador sobrecarregado.	Limpe e remova possíveis obstruções.
		Ventilador ou módulo eletrónico defeituoso.	Substitua o módulo.
E9	Erro do sensor de temperatura para a zona de cozedura. A zona de cozedura correspondente está desligada.	O circuito do sensor de temperatura está aberto ou há um curto-circuito.	Substitua o indutor.
EA	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desligadas.	-	Substitua o gerador.
EH	Sensor de temperatura bloqueado. A zona de cozedura correspondente está desligada.	Nenhuma variação de temperatura (min. 10 K / 5 min) após ativação da zona de cozedura.	Substitua o indutor.

TC = CONTROLO TÁTIL


UI = INTERFACE DO UTILIZADOR

NTC = SENSOR DE TEMPERATURA

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- ▷ Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
 - ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
 - ▶ Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:
 - Tipo de avaria
 - Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
 - Número de série (S.N.)
- Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação está aplicada no fundo do dispositivo.

ELIMINAÇÃO

- ▷ O símbolo  aplicado no aparelho ou no material de embalagem, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal mas que deve ser entregue num ponto de recolha seletiva apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta do aparelho contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o serviço local competente, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.
- ▷ O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: 4300

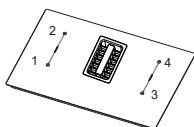
Modelo: **FMA 839 HI**

- ▶ Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.
- ▶ O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Para mais informações sobre os dados técnicos consulte o site:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 × 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parâmetro	Valor	Unidades de medida
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	






INNEHÅLL

Information om bruksanvisningen	32
Säkerhetsanvisningar	32
Elanslutning	37
Allmän översikt	38
Typ av reglage	39
Reglage	40
Funktioner	42
Reglage för köksfläkt	45
Användarmeny (personanpassningar)	46
Installatörsmeny (inställning av spishällens effekt)	47
Apparaten	48
Funktion	51
Rengöring och skötsel	52
Problemlösning	53
Underhåll och reparation	55
Tekniska data	56

INFORMATION OM BRUKSANVISNINGEN

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


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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

ⓘ För din säkerhet och för att säkerställa en korrekt funktion av apparaten ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning noggrant innan apparaten installeras och används. Denna bruksanvisning ska alltid medfölja apparaten, även vid flytt eller ägarbyte. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper. Induktionssystemen hos dessa spishållar uppfyller kraven i EMC-reglerna och EMF-

direktivet, och ska inte störa andra elektroniska anordningar. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådgöra med sin läkare eller tillverkaren av implantatet för bedömning av huruvida implantatet är tillräckligt motståndskraftigt mot störningar.

 Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker. Se avsnitt

ELANSLUTNING innan elanslutningen utförs.


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

- ▷ Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som uppstår till följd av en felaktig och/eller olämplig installation.
- ▷ Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som anges på märkplåten som är fäst inuti apparaten.
- ▷ De fasta elanslutningarna ska omfatta de frånkopplingsanordningar som föreskrivs i gällande lagar.
- ▷ Kontrollera beträffande apparater i klass I att bostadens elsystem garanterar en korrekt jordning.
- ▷ Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Se tillbehören (tillval) som anges i installationsmanualen (för de runda rören: min. diameter


120 mm). Frånluftsroret ska vara så kort som möjligt.

- ▷ Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- ▷ Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- ▷ Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- ▷ Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som inte är eldrivna (t.ex. apparater med gasbrännare) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugts tillbaka in i lokalen av spishällen får undertrycket i lokalen inte överstiga 0,04 mbar när spishällen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.
- ▷ Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsle drivna apparater.

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

 **OBSERVERA:** Ta bort skyddsfilmerna innan apparaten installeras.


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

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

- ▷ Titta inte direkt mot ljuset genom optiska anordningar (kikare, förstoringsglas o.s.v.).

- ▷ Rengöring och rutinunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning av en vuxen.
- ▷ Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med apparaten.
- ▷ Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller av personer utan lämplig erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras om användningen av apparaten av personer som är ansvariga för deras säkerhet.
- ▷ Denna apparat får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erforderlig erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur apparaten används på ett säkert sätt och gjort dem

medvetna om riskerna. Låt inte barn leka med apparaten.

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

Se till att du inte vidrör värmeelementen.

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

- ▷ Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- ▷ Säkerställ att lokalen har lämplig ventilation när apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsle drivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).
- ▷ **OBSERVERA:** Om ytan är skadad ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstötar.
- ▷ Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller

uppvisar synliga och djupa materialskador.

- ▷ Vidrör inte apparaten med våta kroppsdelar.
- ▷ Rengör inte apparaten med ångtvättar.
- ▷ Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens ytor eftersom de kan överhettas.
- ▷ Stäng av spishällen med motsvarande reglage. Förlita dig inte på kastrullavkänningen.
- ▷ **OBSERVERA:** Oövervakad tillagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farlig och orsaka bränder. Försök ALDRIG att släcka lågor med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- ▷ **OBSERVERA:** Tillagningsprocessen ska övervakas. Korta tillagningsprocesser kräver kontinuerlig övervakning.
- ▷ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern

timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

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

Krav på köksskåp

- ▷ Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- ▷ Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- ▷ På inbyggnadsenheterna ska delarna (plastmaterial

och träfanér) monteras med värmebeständigt lim (min. 100 °C). Användning av olämpligt material och lim kan medföra att delarna deformeras och lossnar.

- ▷ Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatus elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- ▷ Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- ▷ Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatus installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).

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

Korrekt användning

- ▷ Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- ▷ Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- ▷ Fritöserna ska övervakas oavbrutet under användningen. Den

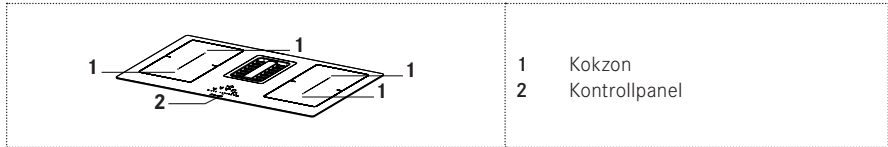
- överhettade oljan kan fatta eld.
- ▷ Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▷ Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- ▷ Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- ▷ Placera inte kastruller och stekpannor på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- ▷ Skär eller förbered inte livsmedel på glaskeramikytan. Se även till att inga hårda föremål faller ned på ytan. Dra inte stekpannor och kastruller på glaskeramikytan.

ELANSLUTNING

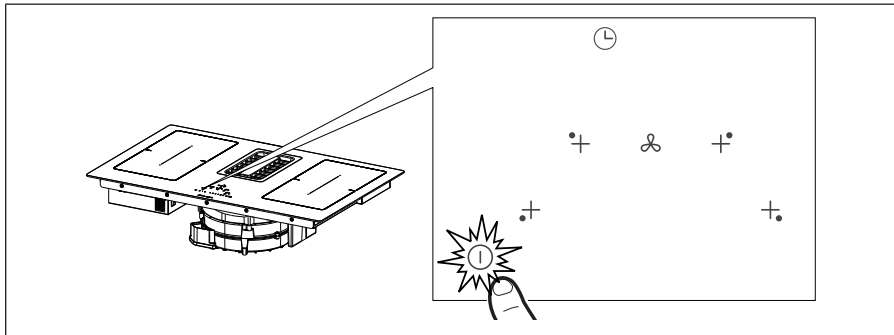
- ▷ Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker.
- ▷ Denna apparat har en anslutning av typ "Y" vilket innebär att det krävs en neutralledare. Elkabeln ska vara av minst typ H05VV-F. Anslutning ENFAS, TVÅFAS och TREFAS: ledarnas min. tvärsnitt: 2,5 mm². Elkabelns ytterdiameter: min. 7 mm –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

ALLMÄN ÖVERSIKT

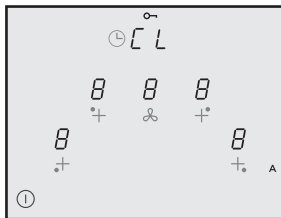
FMA 839 HI – Spishäll med fyra kokzoner med inbyggd köksfläkt



Knappar och lysdioder



Tryck på PÅ/AV-knappen ① i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner. Samtliga teckenrutor visar θ och de för timern "C L".



Nu är spishällen påslagen men samtliga kokzoner och köksfläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt när den inte har använts på 20 sekunder.

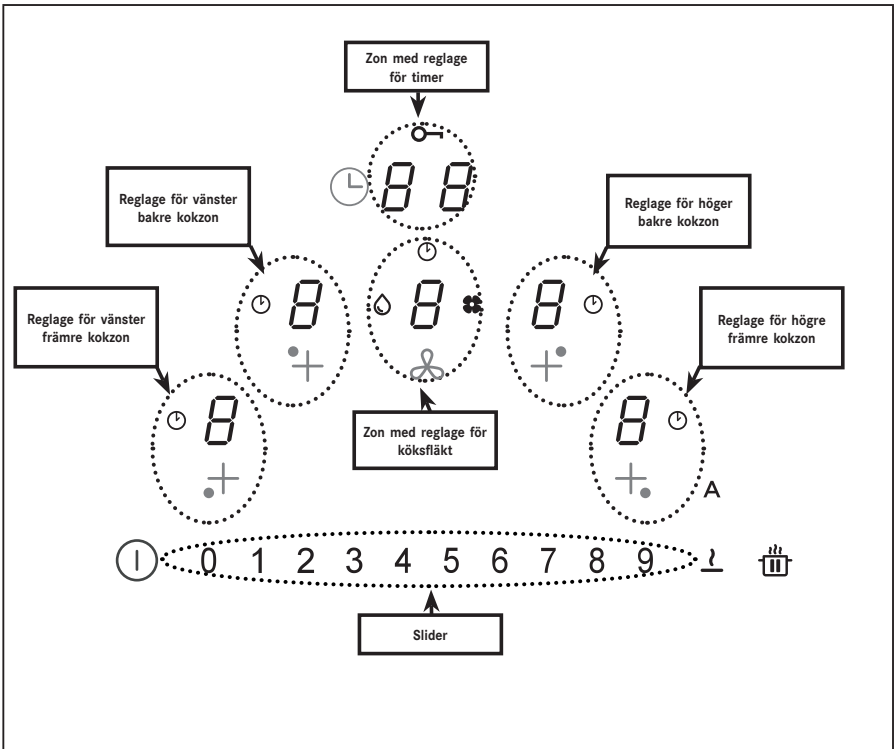
Observera: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen ①.


Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

Varningsföreskrifter för installatören: Kontrollera och ändra eventuellt inställningen av spishällens effekt. Se avsnitt " **Installatörsmeny (inställning av spishällens effekt)**".

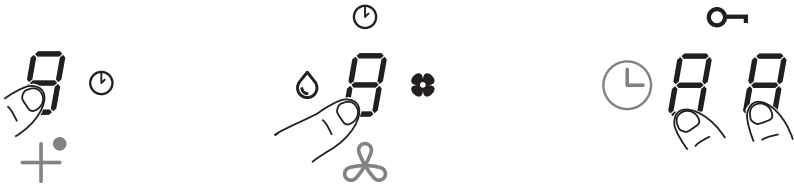
Spishällen är fabriksinställd för en förbrukning på **7,4 kW**.

TYP AV REGLAGE









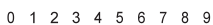








Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att du trycker på referensteckenrutan .

Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.














REGLAGE










Reglage	Beskrivning
	<p>Val av reglage för kokzon Tryck på PÅ/AV-knappen ① i 2 sekunder. Reglagen för kokzonerna kan aktiveras genom att du trycker på referensteckenrutan .</p> <p>Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt sken.</p> <p>Symbolen  anger att timern som motsvarar den valda zonen är aktiv (se funktion "Timer för kokzoner").</p>
	<p>Val med reglage för köksfläkt Tryck på PÅ/AV-knappen ① i 2 sekunder. Du kan välja reglagen för köksfläkten genom att trycka på referensteckenrutan .</p> <p>Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt sken.</p> <p>Symbolen  anger att timern som motsvarar köksfläktens funktioner är aktiv. Symbolen  signalerar underhåll/rengöring av fettfiltret efter 100 drifttimmar. Symbolen  signalerar underhåll av kolfiltret (luktfiltret) efter 200 drifttimmar.</p>
	<p>Val av kokzonernas effekt och/eller köksfläktens hastighet Tryck på PÅ/AV-knappen ① i 2 sekunder. Slidern visas först när du har valt teckenrutan för köksfläkten eller en av de fyra kokzonerna.</p> <p>Du kan öka eller minska kokzonernas effekt eller köksfläktens hastighet genom att trycka direkt på önskat värde eller genom att dra med fingret från höger till vänster eller tvärtom beroende på om du vill öka eller minska det inställda värdet.</p>

	<p>Val med reglage för timer Tryck på PÅ/AV-knappen  i 2 sekunder. Följ zonerna med reglagen för styrning av kokzonernas och köksfläktens timer som visar "C L" som standard (se timerfunktionerna).</p> <p>Symbolen  anger knappen för säkerhetsfunktionerna (se "Låsning av knappsats (rengöring)").</p>
	<p>När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras köksfläkten i automatiskt funktionsläge som standardinställning och lysdioden A tänds med starkt sken. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än "1".</p> <p>Den avaktiveras genom att du trycker på lysdioden A vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den avaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än "1" på slidern vilket bekräftas av att lysdioden A ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken.</p> <p>Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden A som börjar lysa med starkt sken.</p>
	<p>Funktion för PAUS och OMSTART.</p> <p>Den ger återkomst till användarmenyn i kombination med andra knappar.</p>
	<p>Med upptiningsfunktionen går det att tina livsmedel eller försiktigt smälta smör, choklad, honung o.s.v.</p> <p>Den ger återkomst till installatörmynen i kombination med andra knappar.</p>









FUNKTIONER

Funktion	Beskrivning
Låsning av knappsats (barnspärr)	Används för att spärra spishällens inställningar för att förhindra oavsiktliga ändringar.
	Aktivering: Ta bort alla kastruller, tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 0 till 9 över slidern samtidigt som du följer den visade animeringen. Låsningen bekräftas av att samtliga teckenrutor visar  . De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.
	Avaktivering: Tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 9 till 0 över slidern samtidigt som du följer den visade animeringen. De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.
Låsning av knappsats (rengöring)	Används för att spärra spishällens inställningar i 15 sekunder för att utföra en snabb rengöring.
	Aktivering: Tryck samtidigt på teckenrutorna  för höger och vänster främre kokzoner. Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen från 15 sekunder och  tänds.
	Avaktivering: Tryck på  eller vänta tills de 15 sekunderna har förflutit.
Timer för kokzoner	Nedräkning med signalur för tidsinställd avstängning av varje kokzon.
	Aktivering: Slå på spishällen, välj en av de fyra kokzonerna och välj ett värde på slidern. Tryck på teckenrutorna var för sig i zonen med reglagen för timer och ställ in värdena var för sig genom att välja dem på slidern (min. 1 minut – max. 99 minuter). Bekräftelsen kommer när spishällen inte har använts på 10 sekunder.
	Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen om den är inställd. Annars visar den "C L" som standard. Samtliga kokzoner kan ha timern inställd och displayen visar alltid kokzonen som har minst tid kvar. Upprepa momenten för att ändra timerens värde.
Avaktivering: Ställ in timerens värden på noll eller tryck på  .	

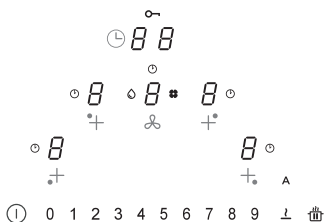
Timer (allmän)	Nedräkning med signalur för allmänt bruk.
	Aktivering: Ta bort alla kastruller, slå på spishällen, tryck på teckenrutorna var för sig i zonen med reglagen för timer och ställ in värdena var för sig genom att välja dem på slidern (min. 1 minut – max. 99 minuter).
	Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen om den är inställd. Annars visar den "C L" som standard.
	Avaktivering: Ställ in timerns värden på noll eller tryck två gånger på  med avstängd spishäll.
Funktion för att hålla mat varm	Aktivering: Välj en av de fyra kokzonerna och tryck på knappen  . Teckenrutan för den valda zonen visar  .
	Avaktivering: Tryck på knappen  eller tryck på  .
Funktion Turbo	Både kokzonerna och köksfläkten kan ställas in på en extra effekt.
	Aktivering: Tryck två gånger på "9" på slidern både för köksfläkten och för kokzonerna. Motsvarande teckenruta visar  .
	Avaktivering: Välj ett av de andra värdena på slidern.
Funktion för snabb uppvärmning	<p>Välj en av de fyra kokzonerna och tryck i 3 sekunder på det valda värdet på slidern (från 1 till 8).</p> <p>Kokzonen har en topp upp till max. effekt i 15 sekunder och övergår sedan till den inställda effekten under en förinställd tid innan den stängs av (se följande tabell).</p> <p>Displayen visar "A" + det valda värdet.</p> <p>1 -> 40 sekunder 2 -> 72 sekunder 3 -> 120 sekunder 4 -> 176 sekunder 5 -> 256 sekunder 6 -> 432 sekunder 7 -> 120 sekunder 8 -> 192 sekunder 9 -> ej tillgänglig P -> ej tillgänglig</p>

<p>Funktion Paus + Omstart</p>	<p>Denna funktion fryser samtliga inställningar av spishällen i ca 10 minuter om personen som använder den måste gå ifrån den en kort stund.</p> <p>Under pausen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingen kokzon avger energi. - Samtliga timer är stoppade. - Funktionerna "Turbo" och "Snabb uppvärmning" är avaktiverade. <p>När de 10 minuterna har förflutit fortsätter spishällen med samtliga tidigare inställda funktioner.</p>
	<p>Aktivering: Tryck på knappen  i minst 1 sekund. Samtliga teckenrutor anger .</p>
	<p>Avaktivering: Tryck på knappen  i minst 1 sekund tills den blinkar. Tryck sedan på valfri knapp inom 10 sekunder.</p>
<p>Återställningsfunktion</p>	<p>Denna funktion används för att återställa spishällens alla inställningar om den stängs av oavsiktligt eller om det uppstår ett plötsligt strömavbrott.</p> <p>Om spishällen är avstängd och slås på igen inom 6 sekunder med knappen  blinkar knappen  i 6 sekunder. Tryck åter på knappen för att återställa de tidigare inställda funktionerna. Detta bekräftas av ett bip.</p> <p>Om spishällen är avstängd och slås på igen inom 6 sekunder återställs samtliga tidigare inställda funktioner automatiskt.</p>
<p>Dubbelzonfunktion</p>	<p>Denna funktion används för att slå ihop två kokzoner så att de kan regleras som en enda stor kokzon. På detta sätt går det att använda kastruller med större botten.</p> <p>Aktivering: Slå på spishällen och tryck sedan samtidigt på motsvarande knappar för att välja de två kokzoner som ska slås ihop tills en teckenruta visar  för att ange att funktionen har aktiverats. Den andra teckenrutan används för att ställa in effekten.</p> <p>Observera: Vänster kokzoner kan inte kombineras med höger kokzoner och tvärtom.</p> <p>Avaktivering: Tryck samtidigt på de knappar som användes för att slå ihop kokzonerna tills symbolen  släcks.</p>
<p>Automatisk funktion för kastrullavkänning</p>	<p>När det ställs en kastrull på en av kokzonerna känner spishällen av den automatiskt och tänder motsvarande teckenruta med max. ljusstyrka som visar .</p>
<p>Indikation av restvärme</p>	<p>Indikationen av restvärmen är en säkerhetsfunktion som anger att kokzonens yta fortfarande har en temperatur på 60 °C eller mer och kan orsaka brännskador om den vidrörs med bara händer.</p> <p>Teckenrutan för motsvarande kokzon visar .</p>

REGLAGE FÖR KÖKSFLÄKT


	
	<p>Symbol för timer. Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timerna för att ställa in nedräkningen.</p>
	<p>Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lysdioden  och är alltid aktiverad.</p>
	<p>Symbol för underhåll av kolfilter Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Tryck på teckenrutan för köksfläktens reglage med frånslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för: Aktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret)  tänds i 1 sekund. Avaktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret)  blinkar två gånger. Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luftfiltret)  Återställning och återaktivering av kolfiltret Efter att underhållet av filtret har utförts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tryck på knappen A i 5 sekunder. - Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen börjar om. • tryck på knappen A i 5 sekunder. - Lysdioden för luftfiltret släcks och nedräkningen börjar om.
<p>"9"</p>	<p>Tryck på 9 på slidern för inställning av hastighet INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den avaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.</p>
<p>P</p>	<p>Tryck två gånger på 9 på slidern för inställning av hastighet INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den avaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.</p>
<p>Delay</p>	<p>Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska funktionsläget avaktiveras genom att du trycker på A. Tryck på teckenrutan för köksfläkten och ställ in en hastighet på slidern. Tryck på teckenrutan för styrning av timern som visade "CL" men som nu börjar nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter.</p>

ANVÄNDARMENY (PERSONANPASSNINGAR)






Användarmeny används för att personanpassa spishällens signaleringar utifrån användarens eget önskemål. Detta gäller både ljudsignaler (ton och volym) och ljussignaler.

Tryck på knappen .

Tryck åter på knappen  inom 3 sekunder.

- Symbolen  visas.

- Håll knappen  intryckt och tryck på de fyra teckenrutorna för kokzonerna  en i taget medurs med start från vänster. Varje intryckning signaleras av ett bip. När du släpper knappen  visas:

Teckenrutan  visar omväxlande  och en siffra från 2 till 7 som anger menykoden (se följande tabell).

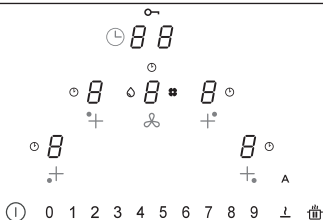
Teckenrutan  visar en siffra som beror på de värden som anges i valet (se följande tabell).

Tryck på teckenrutan  och en siffra från 2 till 7 på slidern för att öppna inställningsmenyn (se följande tabell).

När korrekt värde har ställts in ska knappen  hållas intryckt för att bekräfta.




Menykod	Beskrivning	Värde
U2	Meny för styrning av knapparnas tonvolym.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Meny för styrning av larmsignalernas tonvolym.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Meny för styrning av displayens ljusstyrka.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Meny för styrning av nedräkningens animering.	0 - 1
U6	Meny för alltid aktiv funktion för kastrullavkänning.	0 - 1
U7	Meny för styrning av ljudsignaleringen vid slutet av nedräkningen.	0 - 1 - 2



INSTALLATÖRSMENY (INSTÄLLNING AV SPISHÄLLENS EFFEKT)








Vid den första anslutningen till bostadens elnät ska installatören ställa in kokzonernas effekt i förhållande till elnätets reella möjligheter och kapacitet.


Är detta inte nödvändigt går det att slå på spishällen direkt med knappen ①. Följ annars nedanstående steg för att öppna menyn.

- Vid den första eltilförseln blinkar symbolen .
- Håll knappen  intryckt.
- Tryck på de fyra teckenrutorna för kokzonerna () en i taget medurs med start från höger. Varje intryckning signaleras av ett bip. När du släpper knappen  visas:

Teckenrutan  visar omväxlande  och .

Teckenrutan  visar .

- Tryck på teckenrutan  och siffran 8 på slidern för att öppna inställningsmenyn. Momentet bekräftas av att det istället för  och  visas ( och ). Du befinner dig nu i menyn för inställningarna av spishällens effekt.

Tryck på teckenrutan  och välj ett av de visade värdena på slidern (0–1–2–3) enligt följande tabell. När korrekt värde har ställts in ska knappen ① hållas intryckt för att bekräfta.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

APPARATEN

Funktion för effektreglering

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering. Funktionen för effektreglering känner av den maximala effektförsörjningen på 3,7 kW/16 A för dubbelkokzonerna (faserna på höger och vänster sida), optimerar effektfördelningen och förhindrar situationer med överbelastning av induktionssystemet. I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrollelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A. I detta fall känner generatoren av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon. Funktionen för effektreglering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:

Om det i en och samma fas (faserna på höger och vänster sida) väljs nivån för ökning av effekten (boost) (P) i en kokzon, går det inte samtidigt att överskrida effektnivån 5 i den andra kokzonen.

Denna aspekt varierar beroende på den gräns som är inställd på apparaten (se avsnitt "INSTALLATÖRSMENY").


Funktionsbeskrivning av induktionshällar

Induktionshällar fungerar mycket annorlunda jämfört med traditionella spishällar eller spishällar med metallplattor. Induktionsslingan som är placerad under glaskeramikytan skapar snabbt ett magnetfält med hög variation som direkt värmer upp kastrullens magnetiska botten.


Glaskeramikytan värms enbart upp av den varma kastrullen. När kastrullen tas bort från kokzonen avbryts strömtillförseln omedelbart.

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system för kastrullavkänning. Systemet för kastrullavkänning känner av kastruller med magnetisk botten som är lämpliga att användas med induktionshällar.

Om kastrullen tas bort när induktionshällen är i funktion eller om en olämplig kastrull används börjar displayen bredvid slidern att blinka med .

Om inga kastruller är placerade på kokzonerna under de 20 sekunder som kastrullavkänningen pågår:

- Kokzonen stängs av automatiskt efter 20 sekunder.
- Displayen för varje kokzon visar .

Kastruller

Lämpliga kastruller

Endast kastruller med helt magnetisk botten är lämpliga för tillagning på induktionshäll.

En magnet fäster vid varje punkt på hela botten av kastrullen.


Kastruller som är lämpliga att användas med induktionshäll

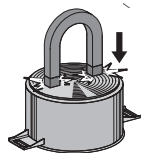
Kastruller som ska användas på induktionshällar ska vara av metall med magnetiska egenskaper och ha tillräckligt vid botten.

Lämpliga kastruller:

- ✓ Kastruller av emaljerat stål.
- ✓ Gjutjärnskastruller med emaljerad botten.
- ✓ Kastruller av flerskiktat rostfritt stål, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med speciell botten.

Olämpliga kastruller:

- ✓ Kastruller och stekpannor av koppar, rostfritt stål, aluminium, elfast glas, trä, keramik och terrakotta.
- ▶ Kontrollera om en kastrull är lämplig genom att hålla en magnet mot dess botten. Om magneten dras mot kastrullen är kastrullen lämplig för tillagning med induktionshäll. Om du inte har tillgång till någon magnet kan du hålla i en liten mängd vatten i kastrullen, placera kastrullen på kokzonen och slå på induktionshällen. Om symbolen  visas på displayen är kastrullen inte lämplig.



Observera: Använd endast kastruller med helt plan botten som lämpar sig för induktionskokzoner. Användning av kastruller med ojämn botten kan undergräva värmespridningssystemets effektivitet och kan hindra kastrullavkänningen på kokzonen.

Ljud under tillagningen

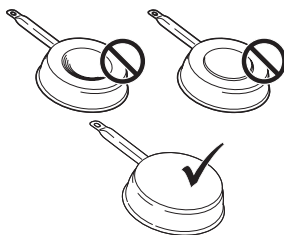
Kastrullerna kan alstra ljud under tillagningen. Detta tyder inte på en felfunktion och inverkar inte heller på något sätt på apparatens funktion. Ljudet beror på vilken typ av kastruller som används. Om ljudet är mycket besvärande kan det vara lämpligt att byta kastrull.

Tips för att spara energi

- ▶ Kastrullbottens diameter ska motsvara kokzonen diameter.



- ▶ Kontrollera vid köp av en stekpanna om den angivna diametern motsvarar stekpannans botten eller stekpannans övre del, eftersom den övre delen vanligtvis är bredare än botten.
- ▶ Vid tillagning av rätter som kräver lång tillagningstid går det att spara tid och energi genom att använda en tryckkokare. Denna typ av tillagning gör dessutom att vitaminerna stannar kvar i maten.
- ▶ Kontrollera att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om mängden vätska inte är tillräcklig och tryckkokaren överhettas kan både tryckkokaren och kokzonen skadas.
- ▶ Täck, om möjligt, alltid kastrullerna med ett lämpligt lock.
- ▶ Välj en kastrull som lämpar sig för mängden mat som ska tillagas. Användning av stora, enbart delvis fyllda kastruller slösar energi.



Kokzon	Kastrullbotten	
	Min. Ø (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud uppstår när man lagar mat på en hög värmenivå och orsakas av den energimängd som överförs från spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Lätt vissling

Detta ljud uppstår när kastrullen är tom och upphör så snart kastrullen fylls med vatten eller mat.

Knastrande

Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vibrationer i kontaktytorna mellan de olika materialen. Ljudet kommer från kastrullerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

Hög vissling

Detta ljud förekommer med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och dessutom när dessa används på max. effekt och även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste spishällens temperatur regleras. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spishällens temperatur fortfarande är för hög.


Ritmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av. De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Svälla	Ris
4	Lång tillagning, reducera, stuva	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Lång tillagning, reducera, stuva	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (potatisplättar), omeletter, panerade och friterade rätter, korv
8	Stekning, stekning i rikligt med olja	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biff
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

FUNKTION

Påslagning av apparaten

- Håll  intryckt för att slå på apparaten.
- På samtliga displayer för effektnivåerna visas "0".
 - Om det inte görs några andra val stängs apparaten av efter 20 sekunder av säkerhetsskäl.


Val av en kokzon

Tryck på referensteckenrutan  för en eller flera kokzoner och ställ in effektnivå.

Avstängning av en kokzon

- Tryck på "0" på slidern.
- Om inga andra val görs och övriga kokzoner förblir avstängda stängs apparaten av efter 20 sekunder.

Avstängning av spishällen


- Tryck på  i några sekunder för att stänga av spishällen.
- Om inga andra val görs på displayen och alla kokzoner förblir avstängda stängs apparaten av efter 20 sekunder.

Restvärmeindikator

Om en kokzon har stängts av men fortfarande är varm förblir bokstaven "H" tänd på displayen för att indikera risk för brännskador.

Inställningar för upptining


Med upptiningsfunktionen går det att tina livsmedel eller försiktigt smälta smör, choklad eller honung.

- Välj kokzonen genom att trycka på motsvarande teckenruta.
- Tryck på knappen .

Inställning av PowerPlus

Både kokzonerna och köksfläkten kan ställas in på en extra effekt.

Den valda kokzonen fungerar med en extra effekt i 10 minuter. Den kan till exempel användas för att snabbt värma upp en stor mängd vatten.

- Välj en av kokzonerna och tryck två gånger på "9" på slidern. Motsvarande teckenruta visar .

Timer

När timern är inställd stängs kokzonen av efter en inställd tid.

Inställning av timer

- Påslagen spishäll.
- Inställd kokzon.
- Tryck på teckenrutan .
- Ställ in timern genom att välja mellan 1 och 99 minuter.

Ändring av timer

- Inställd timer.
- Tryck på den aktiva kokzonens timer som du vill ändra.

- Tryck på teckenrutan .
- Ställ in timern genom att välja mellan 1 och 99 minuter.

Dubbelzonfunktion


Dubbelzonfunktionen används för att aktivera två enskilda kokzoner så att de kan fungera och regleras tillsammans. På detta sätt går det att använda kastruller med större botten.

Tryck samtidigt på motsvarande knappar för att välja de två kokzoner som ska slås ihop tills teckenruta visar  för att ange att funktionen har aktiverats.

Den andra teckenrutan används för att ställa in effekten.

Observera: Vänster kokzoner kan inte kombineras med höger kokzoner och tvärtom.

Barnspärr

- Påslagen apparat.
- Aktivering: tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 0 till 9 över slidern. Samtliga teckenrutor visar . De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.
- Avaktivering: Tryck i 3 sekunder på en av kokzonernas fyra teckenrutor, släpp teckenrutan och dra med fingret från 9 till 0 över slidern. De beskrivna momenten måste utföras inom 10 sekunder.

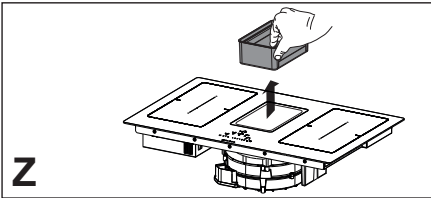
MODELL	FMA 839 HI
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	7,62 kW (standardinställning)
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	4,72 kW
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	3,72 kW
Max. total effekt (spishäll + köksfläkt)	3,02 kW

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Luktfiltret med aktivt kol kan regenereras. Följ anvisningarna som medföljer satsen både vad gäller regenereringsproceduren och tiderna för byte.

Fettfilter **Z**: Filtren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning.

De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin.



Allmänna rekommendationer

- ▷ Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- ▷ Ät inte livsmedel som oavsiktligt faller ned på eller sätter sig på spishällens yta eller på dess funktionella eller dekorativa delar.

Rengöring av apparaten

- ▷ Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas.
- ▷ Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- ▷ Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
- ▷ Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- ▷ Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- ▷ Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

PROBLEMLÖSNING

Felkoder			
Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Åtgärd
"Ljudsignalering vid påslagning. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglage fungerar inte.	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten.	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln.
ER03	Kontinuerlig aktivering av sensorn. TC stängs av efter 10 sekunder.	Vatten eller kastrull på glaset, på sensorerna eller på reglaget.	Rengör reglagets yta. Ta bort föremålen från sensorerna.
ER20	Internt fel i TC.	-	Byt ut TC.
ER21	Överhettning.	Temperatursensorn har känt av en temperatur på över 85 °C.	Låt spishällen svalna. Felet försvinner vid temperaturer under 75 °C.
			Kontrollera värmeisoleringen.
ER22	Defekt knappbedömning, användargränssnittet stängs av efter 3,5-7,5 sekunder.	-	Byt ut TC.
ER31	Konfigurationen mellan TC och induktion avviker.	Generatorns konfigurationsdata stämmer inte överens med de för TC.	Ny konfiguration.
			Byt ut TC.
			Byt ut generatormodulen.
ER36	Internt fel i TC.	-	Byt ut TC.
ER47	Kommunikationsfel mellan TC och induktion.	LIN-kabeln är skadad. Ingen ertillförsel på LIN-kabeln.	Byt ut kabeln. Kontrollera att kabeln är korrekt isatt.
E2	Överhettning av kokzonens sensor. TC stängs av efter 10 sekunder.	Tom kastrull.	Värm inte tomma kastruller.
E3	Felaktig kastrull. Kokzonerna är avstängda.	Kastrullerna håller på att tappa sina magnetiska egenskaper.	Använd rätt kastruller.
		Internt fel i generatormodulens kretsar.	Byt ut modulen.
E4	Konfigurationsfel. Kokzonen kan inte aktiveras.	Induktionsmodulen är ännu inte konfigurerad.	Utför en manuell konfiguration.
E5	Ingen kommunikation mellan UI och induktionsgenerator. Kokzonen kan inte aktiveras.	LIN-kablagen eller elkabeln är defekt.	Kontrollera kablagen och matningsspänningen.
		Internt fel i generatormodulens kretsar.	Byt ut modulen.

E6	Matningsspänningen ligger inte i intervallet (matning och/eller frekvens). Kokzonen kan inte aktiveras.	Matningsspänningen ligger inte i intervallet (se tekniska data för detaljer).	Kontrollera nätspänningen.
		Internt fel i generatorns kretsar.	Byt ut modulen.
E7	Internt fel i TC. Kokzonerna är avaktiverade.	-	Byt ut modulen.
E8	Fel på köksfläkten.	Köksfläkten är tilltäppt.	Rengör och ta bort eventuella tilltäppningar.
		Defekt fläkt eller elektronisk modul.	Byt ut modulen.
E9	Fel på kokzonen temperatursensor. Motsvarande kokzon är avstängd.	Temperatursensorns krets är öppen eller det förekommer en kortslutning.	Byt ut induktorn.
EA	Internt fel i TC. Kokzonerna är avstängda.	-	Byt ut generatormodulen.
EH	Temperatursensorn är spärrad. Motsvarande kokzon är avstängd.	Ingen ändring av temperaturen (min. 10 K/5 min) efter aktiveringen av kokzonen.	Byt ut induktorn.

TC = TOUCHREGLAGE


UI = ANVÄNDARGRÄNSSNITT

NTC = TEMPERATURSENSOR

UNDERHÅLL OCH REPARATION

- ▷ Se till att underhåll av elektriska komponenter enbart utförs av tillverkaren eller serviceverkstaden.
 - ▷ Se till att skadade kablar enbart byts ut av tillverkaren eller serviceverkstaden.
 - ▶ Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:
 - Typ av fel.
 - Apparatens modell (artikelnummer)
 - Serienummer (S.N.)
- Dessa uppgifter anges på märkplåten. Märkplåten är placerad på apparatens botten.

BORTSKAFFANDE

- ▷ Symbolen  på apparaten eller emballagen anger att apparaten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att apparaten bortskaffas på korrekt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa miljö- och hälsoeffekter. Kontakta lokal behörig myndighet, sophämtningstjänsten eller butiken där du köpte apparaten för ytterligare upplysningar om hantering, återanvändning och återvinning av denna apparat.
- ▷ Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: 4300

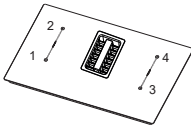
Modell: **FMA 839 HI**

- ▶ Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.
- ▶ Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.

Ytterligare information om tekniska data finns på webbplatsen:

– www.franke.com

FMA 839 HI



1, 2 Flexibel kokzon 1 + 2 dubbel kokzon
3, 4 Flexibel kokzon 3 + 4 dubbel kokzon

Parameter	Värde	Mått (mm)
Yttermått	–	830 × 520 (L x D)
Matningsspänning/-frekvens	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W Power Boost: 3 000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1 + 2, 3 + 4	3 000 W Power Boost: 3 700 W	210 x 390
Parameter	Värde	Måttenhet
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	






SISÄLTÖ

Tietoja käyttöoppaasta	58
Turvallisuustiedot	58
Sähköliitäntä	64
Yleiskuva	65
Kytkimien tyyppi	66
Kytkimet	67
Toiminnot	69
Liesituulettimen kytkimet	72
Käyttäjän valikko (omat asetukset)	73
Asentajan valikko (tason tehon asetus)	74
Laite	75
Toiminta	78
Puhdistus ja kunnossapito	79
Vianmääritys	80
Huolto ja korjaus	82
Hävittäminen	82
Tekniset tiedot	83

TIETOJA KÄYTTÖOPPAASTA

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


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

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

TURVALLISUUSTIEDOT

ⓘ Oman turvallisuutesi sekä laitteen asianmukaisen käytön takaamiseksi lue huolellisesti tämä käyttöopas ennen tuotteen asentamista ja käyttöä. Näiden ohjeiden tulee aina seurata laitetta, myös silloin jos se siirretään tai myydään. Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet. Näiden keittotasojen induktiojärjestelmät vastaavat EMC-normien sekä EMF-

direktiivin vaatimuksia eikä niiden pitäisi häiritä muita elektronisia laitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita elektronisia implantteja, tulisi kysyä ohjeita lääkäriltä tai laitteen valmistajalta arvioidakseen onko kyseisessä laitteessa riittävä suojaus häiriöitä vastaan.

 Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko. Ennen


sähköliitännän tekemistä katso osaa SÄHKÖLIITÄNTÄ.

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


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

käyttävien laitteiden savuhormina.

- ▷ Jos virtajohto on vahingoittunut, vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai pätevä teknikko.
- ▷ Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- ▷ Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.

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

- ▷ Käytä vain laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja pikkuosia.

 **VAROITUS:** Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta

näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

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

vaaroista. Kiellä lapsia leikkimästä laitteella.

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

Varo koskettamasta vastuksia.

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

- ▷ Puhdista ja/tai vaihda suodattimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- ▷ On suositeltavaa taata huoneen asianmukainen ilmankierto, jos laitetta käytetään yhdessä kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa (ei koske laitteita, jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).
- ▷ **HUOMIO:** Jos pinta on vahingoittunut, sammuta laite sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- ▷ Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai

materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.

- ▷ Älä koske laitteeseen märillä kehon osilla.
- ▷ Älä puhdista laitetta höyrypesureilla.
- ▷ Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ne voivat ylikuumentua.
- ▷ Käytön jälkeen sammuta keittoalue sen kytkimellä, älä luota keittoastian tunnistimeen.
- ▷ **HUOMIO:** Valvoton ruoanlaitto rasvaa tai öljyä käyttäen voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sen sijaan kytke laite pois toiminnasta ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitolla.
- ▷ **HUOMIO:** Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyet kypsennykset vaativat jatkuvaa valvontaa.
- ▷ Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen

- ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- ▷ **HUOMIO:** Tulipalovaara: Älä laita kypsennyspinnoille esineitä.
 - ▷ Laite tulee asentaa niin, että se voidaan kytkeä irti sähköverkosta koskettimien avausvälillä (3 mm), joka takaa täydellisen erottamisen ylijänniteluokan III olosuhteissa.
 - ▷ Laitetta ei saa altistaa ympäristötekijöille (sade, aurinko).
 - ▷ Laitteen ilmanvaihdon täytyy vastata valmistajan ohjeita.
- ▷ Kalusteeseen asennettavissa yksiköissä osat (muovimateriaalit ja viilulevy) on koottava kuumuutta kestäväällä liimalla (min. 100 °C): sopimattomien materiaalien ja sideaineiden käyttäminen voi aiheuttaa vääntymistä ja irtoamista.
 - ▷ Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
 - ▷ Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.
 - ▷ Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä)

Kalusteiden vaatimukset

- ▷ Keittotaso asennetaan keittiön työtason keittiökaapin päälle, jonka leveys on 600 mm tai suurempi.
- ▷ Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.

ja 500 mm mahdolliset
yläpuolella olevat kalusteet).

- ▷ Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

Oikea käyttö

- ▷ Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- ▷ Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- ▷ Rasvakeittimiä on valvottava jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.

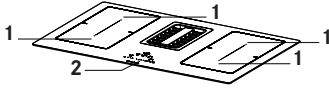
- ▷ Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- ▷ Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- ▷ Laitteen vahingoittumisen välttämiseksi älä nouse sen päälle.
- ▷ Silikonitiivisteiden vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja kehykselle.
- ▷ Älä leikkaa tai valmistele elintarvikkeita lasikeraamisella pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä pannuja tai kattiloita lasikeraamisella pinnalla.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

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

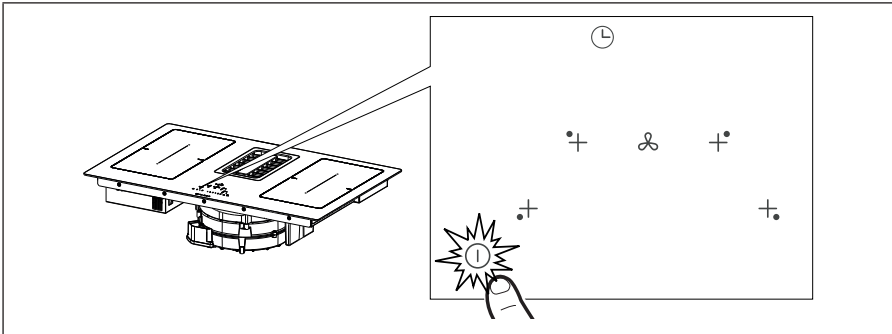
YLEISKUVA

FMA 839 HI – Keittotasoa, 4 aluetta, integroitu liesituuletin

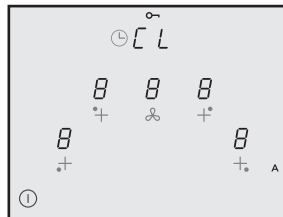


- | | |
|---|---------------|
| 1 | Keittoalue |
| 2 | Käyttöpaneeli |

Painikkeet ja osoittimet



Paina 2 sekuntia virtapainiketta ① tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi. Kaikissa numeronäytöissä näkyy 0 ja ajastimessa C L.



Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.

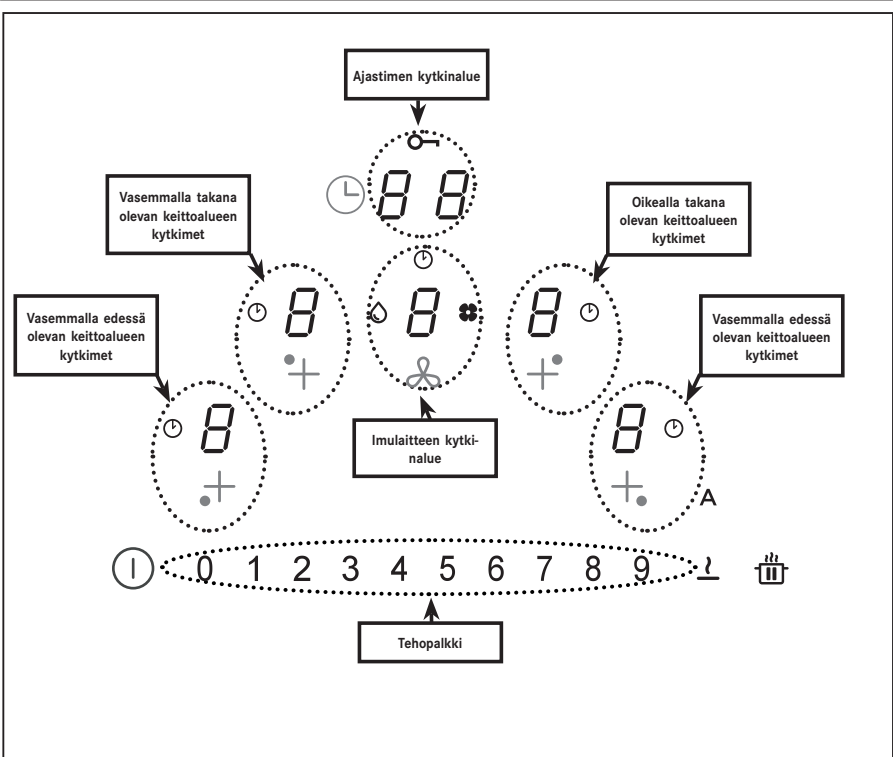
Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeella ①.


Huomio: Käyttöpaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida.

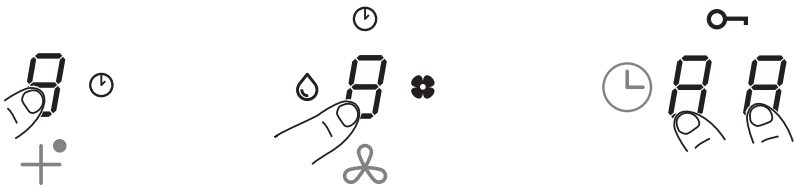
Varoituksia asentajaa varten: Tarkista ja tarvittaessa vaihda tason tehoasetus. Katso kappaletta **Asentajan valikko (Tason tehon asetus)**.

Esimääritettynä asetuksena taso on asetettu ottoteholle **7,4 Kw**.









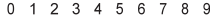
KYTKIMIEN TYYPPI







Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen kytkinalueet voidaan aktivoida painamalla viitettä . Numeronäytön syttyminen kirkkaaksi vahvistaa sen.












KYTKIMET









Kytkimet	Kuvaus
	<p>Keittoalueen valinta Paina 2 sekuntia virtapainiketta ①. Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla viitettä . Vahvistuksen antaa vastaavan numeronäytön valon kirkastuminen.</p> <p>Symboli  osoittaa, että valittua aluetta vastaava ajastin on aktiivinen (katso toimintoa Keittoalueiden ajastin).</p>
	<p>Imulaitteen valinta Paina 2 sekuntia virtapainiketta ①. Liesituulettimen toiminta valitaan painamalla viitettä . Vahvistuksen antaa vastaavan numeronäytön valon kirkastuminen.</p> <p>Symboli  osoittaa, että liesituulettimen toimintoja vastaava ajastin on aktiivinen.</p> <p>Symboli  osoittaa rasvasuodattimen huolto-/puhdistustarpeen 100 käyttötunnin jälkeen.</p> <p>Symboli  osoittaa hiilisuodattimen (hajusuodatin) huolto-/puhdistustarpeen 200 käyttötunnin jälkeen.</p>
	<p>Keittoalueiden tehon ja/tai imulaitteen nopeuden valinta Paina 2 sekuntia virtapainiketta ①. Tehopalkki on näkyvässä vasta kun on valittu liesituulettimen tai yhden keittoalueen numeronäyttö. Keittoalueiden tehoa tai imulaitteen nopeutta voidaan kohottaa tai laskea painamalla suoraan haluttua arvoa tai siirtämällä sormeä (oikealta vasemmalle tai päinvastoin) sen mukaan halutaanko asetettua arvoa suurentaa vai pienentää.</p>

	<p>Ajastimen valinta Paina 2 sekuntia virtapainiketta .</p> <p>Valitse keittoalueiden ja liesituulettimen ajastimen kytkimien alue, jossa näkyy oletusarvona C L (katso Ajastimen toiminnot).</p>
<p>A</p>	<p>Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkkivalo A syttyy kirkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin 1.</p> <p>Se poistetaan käytöstä painamalla merkkivaloa A ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin 1, ja sen vahvistaa valon A kirkkauden muutos kirkaasta himmeäksi.</p> <p>Se käynnistetään uudelleen painamalla merkkivaloa A, joka tulee kirkaaksi.</p>
	<p>Toiminto TAUKO ja UUELLEENKÄYNNISTYS</p>
	<p>Sulatustoiminnolla voidaan sulattaa elintarvikkeita ja voita, suklaata tai hunajaa ...jne.</p>
	<p>Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen käyttäjän valikkoon.</p> <p>Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen asentajan valikkoon.</p>










TOIMINNOT

Toiminto	Kuvaus
Painikelukitus (Lapsilukko)	Sallii keittotason asetusten lukituksen vahingossa tapahtuvien muutosten estämiseksi.
	Aktivoiminen: ilman keittoastiaa paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 0 arvoon 9 siinä näkyvän animaation mukaan. Se on vahvistettu, kun kaikissa numeronäytöissä näkyy  . Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.
	Poistaminen käytöstä: paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 9 arvoon 0 siinä näkyvän animaation mukaan. Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.
Painikelukitus (puhdistus)	Sallii keittotason asetusten lukituksen 15 sekunnin ajaksi vahingossa tapahtuvien muutosten estämiseksi.
	Aktivoiminen: paina samanaikaisesti edessä oikealla ja edessä vasemmalla olevien keittoalueiden numeronäyttöjä  . Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta 15 sekunnista alaspäin ja syttyy  .
	Poistaminen käytöstä: paina  tai odota, että on kulunut 15 sekuntia.
Keittoalueiden ajastin	Jokaisen keittoalueen ohjelmoidun sammumisen ajan laskenta ja äänimerkki.
	Aktivoiminen: keittotaso päällä valitse yksi neljästä keittoalueesta ja valitse arvo tehopalkilla. Paina yksittäin ajastimen kytkimien alueen numeronäyttöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia). Vahvistus tapahtuu 10 sekunnin käyttämättömyyden jälkeen.
	Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona C L. Kaikkien alueiden ajastin voi olla asetettu ja näytössä näkyy aina se, jonka jäljellä oleva aika on lyhin.
	Toista toimenpiteet ajastimen ajan muuttamiseksi.
	Poistaminen käytöstä: aseta ajastimen arvot nolleen tai paina  .

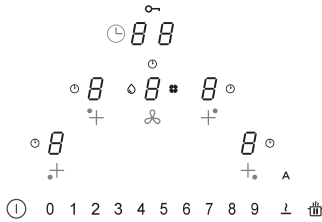
Ajastin (yleinen)	Ajan laskenta ja äänimerkki yleiseen käyttöön.
	Aktivoiminen: keittotaso päällä ilman keittoastioita paina ajastimen kytkimien alueen numeronäyttöä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia).
	Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona C L.
	Poistaminen käytöstä: aseta ajastimen arvot nolnaan tai paina ① kaksi kertaa keittotaso sammutettuna.
Toiminto Ruokien lämpimänäpito	Aktivoiminen: valitse yksi neljästä keittoalueesta ja paina painiketta  .
	Valitun alueen numeronäytössä näkyy  .
	Poistaminen käytöstä: paina painiketta  tai paina ①.
Toiminto Turbo	Sekä keittoalueet että liesituuletin voidaan asettaa erikoisteholle.
	Aktivoiminen: sekä liesituuletin että keittoalueet: paina tehopalkilla kaksi kertaa 9. Vastaavassa numeronäytössä näkyy  .
	Poistaminen käytöstä: valitse tehopalkilla yksi muista mahdollisista arvoista.
Toiminto Pikalämmitys	<p>Valitse yksi neljästä keittoalueesta ja paina tehopalkilla valittua arvoa 3 sekunnin ajan (1-8).</p> <p>Keittotaso saavuttaa huipputehon 15 sekunnin ajaksi ja siirtyy sitten määrätyn ajaksi asetetulle teholle ennen sammumista (Katso alla olevaa taulukkoa).</p> <p>Näytössä näkyy A + valittu arvo.</p> <p>1 -> 40 sekuntia 2 -> 72 sekuntia 3 -> 120 sekuntia 4 -> 176 sekuntia 5 -> 256 sekuntia 6 -> 432 sekuntia 7 -> 120 sekuntia 8 -> 192 sekuntia 9 -> ei käytettävissä P -> ei käytettävissä</p>

<p>Toiminto Tauko + uudelleen- käynnistys</p>	<p>Tämä toiminto keskeyttää kaikki tason asetukset noin 10 minuutin ajaksi, jos käyttäjän täytyy hetkeksi poistua paikalta.</p> <p>Tauon aikana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mikään keittoalue ei anna lämpöä. - Kaikki ajastimet ovat pysähtyneet. - Toiminnot Turbo ja Pikalämmitys ovat pois käytöstä <p>Kun 10 minuuttia on kulunut, keittotaso jatkaa aikaisemmin asetettuja toimintoja.</p>
	<p>Aktivoiminen: paina painiketta  ainakin 1 sekunnin ajan, kaikissa numeronäytöissä näkyy .</p>
<p>Toiminto Haku</p>	<p>Toiminto sallii kaikkien keittotason asetusten haun, jos se sammuu vahingossa tai sähkökatkon jälkeen.</p> <p>Taso sammutettuna, jos se 6 sekunnin kuluessa käynnistetään uudelleen painikkeella , painike  vilkkuu 6 sekuntia. Paina painiketta uudelleen palauttaaksesi aikaisemmin asetetut toiminnot. Se vahvistetaan äänimerkillä.</p> <p>Taso sammutettuna, jos se käynnistyy uudelleen 6 sekunnin kuluessa, aikaisemmin asetetut toiminnot haetaan automaattisesti.</p>
<p>Toiminto Silta</p>	<p>Tällä toiminnolla voidaan yhdistää kaksi keittoaluetta niin että niitä voidaan hallita yhtenä suurena keittoalueena. Näin voidaan käyttää suurempipohjaisia keittoastioita.</p> <p>Aktivoiminen: taso päällä paina samanaikaisesti haluamiasi painikkeita ja valitse kaksi aluetta siltaa varten, kunnes numeronäytössä näkyy  mikä osoittaa, että toiminto on aktivoitu. Toisessa numeronäytössä asetetaan teho.</p> <p>Huomio: Vasemmalla olevia keittoalueita ei voi yhdistää oikealla oleviin ja päinvastoin.</p> <p>Poistaminen käytöstä: paina samanaikaisesti painikkeita, joilla on tehty silta, kunnes näytöstä poistuu symboli .</p>
<p>Toiminto Automaattinen keittoastian tunnistaminen</p>	<p>Jos jollekin keittoalueelle asetetaan keittoastia, taso havaitsee sen automaattisesti ja syyttää vastaavan numeronäytön suurimmalla kirkkaudella, näkyy .</p>
<p>Jälkilämmön osoitus</p>	<p>Jälkilämmön osoitus on turvaominaisuus, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpötila on vielä 60 °C tai korkeampi ja voi aiheuttaa palovammoja, jos sitä kosketaan paljain käsin.</p> <p>Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy .</p>


LIESITUULETTIMEN KYTKIMET


	
	<p>Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeronäyttöä laskennan asettamiseksi.</p>
	<p>Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen osoitus, jonka näyttää merkkivalo , ja joka on aina aktiivinen.</p>
	<p>Hiilisuodattimen huollon symboli Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten: Hiilisuodattimen aktivoiminen: Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli  syttyy 1 sekunniksi. Hiilisuodattimen poistaminen käytöstä: Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli  vilkkuu kaksi kertaa. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin) . Hiilisuodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi Kun suodatin on huollettu: <ul style="list-style-type: none"> • paina 5 sekuntia painiketta A. - rasvasuodattimen merkkivalo sammuu ja laskenta alkaa alusta. • paina 5 sekuntia painiketta A. - hajusuodattimen merkkivalo sammuu ja laskenta alkaa alusta. </p>
“9”	<p>Paina tehopalkilla 9 asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 1. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä kun valitaan muu nopeus.</p>
	<p>Paina tehopalkilla kaksi kertaa 9 asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 2. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä kun valitaan muu nopeus.</p>
Viive	<p>Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattinen tapa poistetaan käytöstä painamalla A. Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla. Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyi CL, mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.</p>

KÄYTTÄJÄN VALIKKO (OMAT ASETUKSET)








Käyttäjän valikkoa käytetään tason ilmoitusten, sekä äänimerkkien (ääni ja äänenvoimakkuus) että näkyvien ilmoitusten omiin asetuksiin.


Paina painiketta .


Paina 3 sekunnin kuluessa painiketta .


- Symboli  tulee näyttöön

- Pidä painettuna painiketta  ja paina neljää keittoalueiden numeronäyttöä () yksi kerrallaan myötöpäivään lähtien vasemmalta. Jokaisen painalluksen osoittaa äänimerkki ja, kun painike  lasketaan, näkyy:

Numeronäyttöön  tulevat vuorotellen  ja numero välillä 2–7, joka osoittaa valikon koodin (Katso alla olevaa taulukkoa).

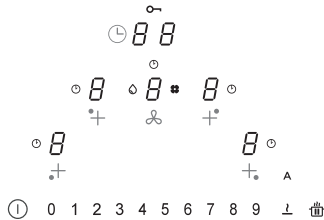
Numeronäyttöön  tulee numero, joka riippuu valituista arvoista (Katso alla olevaa taulukkoa).

Paina numeronäyttöä  ja tehopalkin numeroa välillä 2–7 siirtyäksesi asetusvalikkoon. (Katso alla olevaa taulukkoa).

Kun oikea arvo on asetettu, vahvista pitämällä painettuna painiketta  vahvistamiseen saakka.

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Painikkeiden äänenvoimakkuuden hallinnan valikko	0 - 1 - 2 - 3
U3	Hälytysäänimerkkien äänenvoimakkuuden hallinnan valikko	0 - 1 - 2 - 3
U4	Näytön kirkkauden hallinnan valikko.	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Laskennan animaation hallinnan valikko.	0 - 1
U6	Toiminnon keittoastian tunnistaminen aina aktiivinen valikko.	0 - 1
U7	Laskennan päättymisen äänimerkin hallinnan valikko.	0 - 1 - 2

ASENTAJAN VALIKKO (TASON TEHON ASETUS)



Kun laite ensimmäisen kerran liitetään kotitalouden verkkoon, asentajan tulee asettaa tason teho verkon todellisten mahdollisuuksien ja kapasiteetin mukaan.

Mikäli se ei ole tarpeellista, taso voidaan suoraan kytkeä toimintaan painikkeella ①, muussa tapauksessa suori-
ta alla olevat toimenpiteet siirtyäksesi valikkoon.

- Kun laite ensimmäisen kerran kytketään syöttöön, symboli vilkkuu.

- Pidä painettuna painiketta .

- Paina neljää keittoalueiden numeronäyttöä () yksi kerrallaan myötöpäivään lähtien oikealta. Jokaisen painalluksen osoittaa äänimerkki ja, kun painike lasketaan, näkyy:

Numeronäyttöön tulevat vuorotellen ja .

Numeronäyttöön tulee .

- Paina numeronäyttöä ja tehopalkin numeroa 8 siirtyäksesi asetusvalikkoon. Toimenpiteen vahvistaa näytön muuttuminen näytöstä ja näyttöön ja . Nyt olemme tason tehon asetusten valikossa.

Paina numeronäyttöä ja valitse yksi tehopalkilla näkyvistä arvoista (0-1-2-3) alla olevan taulukon mukaan.

Kun oikea arvo on asetettu, vahvista pitämällä painettuna painiketta ① vahvistamiseen saakka.

	Kw
0	7,4 Kw
1	4,5 Kw
2	3,5 Kw
3	2,8 Kw

LAITE

Tehonhallintatoiminto

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto. Toiminto havaitsee yhdistettyjen kypsennyselementtien enimmäistehon 3,7 kW/16 A käytön (vaiheet oikea ja vasen puoli) ja optimoi tehon jakamisen välttämällä induktiojärjestelmän yliuormitusilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähennetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mukaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä ottovirtaa 16 A.

Tässä tapauksessa generaattori huomioi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:

Jos samassa vaiheessa (vaiheet oikea ja vasen puoli) valitaan tehon lisäys (boost) (P) yhdelle keittoalueelle, toinen keittoalue ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 5.


Tämä seikka voi muuttua tuotteeseen asetetusta rajoituksesta riippuen (Katso kappaletta ASENTAJAN VALIKKO).

Miten induktiokeittotasot toimivat


Induktiokkeittotasot toimivat hyvin erilaisella tavalla kuin perinteiset keittotasot tai metalliset keittolevyt. Lasikeraamisen pinnan alla oleva induktiokela luo nopeasti suuresti vaihtelevan magneettikentän, joka lämmitteää suoraan kattilan magnetoituvan pohjan. Lasikeraamista pintaa lämmitteää ainoastaan kuuma kattila. Kun kattila otetaan keittoalueelta, sähkönsyöttö keskeytyy välittömästi.

Kattilan tunnistaminen

Jokaisessa keittoalueessa on kattilan tunnistusjärjestelmä. Kattilan tunnistusjärjestelmä tunnistaa magnetisoituvalla pohjalla varustetut keittoastiat, jotka sopivat induktiokeittotasolla käytettäviksi.

Jos kattila otetaan pois toiminnan aikana tai jos käytetään epäsovivaa keittoastiaa, palkkikaavion viereisessä näytössä vilkkuu .

Jos keittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, astian tunnistamisaikana, joka on 20 sekuntia:

- Keittoalue sammuu automaattisesti 20 sekunnin kuluttua.
- Jokaisen keittoalueen näytössä näkyy .

Kattilat

Sopivat kattilat

Vain kattilat, joiden pohja on täysin magnetoituva, sopivat käyttöön induktiokeittotasolla.

Magneetti kiinnittyy koko kattilan pohjan jokaiseen kohtaan.


Induktiokkeittotasolle sopivat kattilat

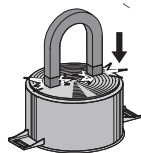
Induktiokkeittotasolla käytettävien kattiloiden tulee olla kokonaan metallia, niillä tulee olla magneettiset ominaisuudet ja riittävän leveä pohja.

Sopivat kattilat:

- ✓ Emaloituiden teräskattilat, joissa on paksu pohja.
- ✓ Valurautakattilat, joissa on emaloitu pohja.
- ✓ Monikeroksista ruostumatonta terästä ja ruostumatonta ferriittistä terästä olevat kattilat ja erikoisohjalla varustetut alumiinikattilat.

Sopimattomat kattilat:

- ✓ Kuparia, ruostumatonta terästä, alumiinia, lasia, puuta, keramiikkaa ja terrakottaa olevat kattilat ja pannut.
 - ▶ Tarkistaaksesi kattilan sopivuuden vie magneetti pohjan lähelle: jos magneetti tarttuu, kattila sopii induktiokkeittotyttöön.
- Ellei käytettävissä ole magneettia, on mahdollista laittaa kattilaan pieni määrä vettä, asettaa se keittoalueelle ja kytkeä keittoalue toimintaan. Jos näyttöön tulee symboli , kattila ei ole sopiva.



Huomio: Käytä vain kattiloita, joiden pohja on täysin tasainen ja sopiva induktiokeittoalueelle. Sellaisten kattiloiden käyttäminen, joiden pohja ei ole tasainen, voi haitata lämmönsäteilyjärjestelmää ja estää kattilan tunnistamisen keittoalueella.

Äänet kypsennyksen aikana

Kattiloista voi tulla ääntä kypsennyksen aikana. Se ei tarkoita toimintahäiriötä eikä se mitenkään vaikuta laitteen toimintaan.

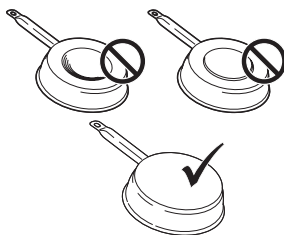
Ääni riippuu kattilan tyypistä. Jos ääni on häiritsevää, voi olla hyvä vaihtaa kattilaa.

Energiansäästöneuvoja

- ▶ Kattilan pohjan läpimitan tulee vastata keittoalueen läpimittaa.



- ▶ Keittoastiaa ostaessasi tarkista vastaako mainittu läpimitta pohjaa vai astian yläreunaa, koska se yleensä on pohjaa suurempi.
- ▶ Valmistatessasi pitkää kypsennystä vaativia ruokalajeja on mahdollista säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekeitintä. Tämän tyyppinen kypsennys auttaa myös säilyttämään elintarvikkeiden vitamiinit.
- ▶ Varmista, että painekeitin on riittävästi nestettä. Jos nestettä ei ole tarpeeksi ja se ylikuumentuu, sekä painekeitin että keittoalue voivat vahingoittua.
- ▶ Peitä kattilat aina sopivalla kannella, jos mahdollista.
- ▶ Valitse sopivan kokoinen kattila keitettävän ruoan määrän mukaan. Isojen, osittain täytettyjen kattiloiden käyttäminen tuhlaa energiaa.



Keittoalue	Kattilan pohja	
	Min Ø (suositeltu)	Max Ø (suositeltu)
210 mm × 190 mm (yksi)	110 mm	145 mm

Keittotason toiminnan normaalit äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien muodostamiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen. Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määrästä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Hiljainen suhina

Tämä ääni syntyy kun keittoastia on tyhjä ja se loppuu kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähtelystä eri materiaalien kohdatessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyyppin mukaan.

Kova suhina

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja kun niitä käytetään maksimiteholla ja kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätelemiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmiikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaali ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.


Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Liottaminen	Riisi
4	Pitkä kypsennys, haihuttaminen, muhentaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Pitkä kypsennys, haihuttaminen, muhentaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Rösti (perunat), omeletti, leivitetty ruoat, makkarat
8	Paistaminen, oppopaistaminen	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Kyljys
P	Nopea lämmittäminen	Veden keittäminen

TOIMINTA

Laitteen kytkeminen toimintaan

- Pidä painettuna ① laitteen kytkemiseksi toimintaan.
- Kaikissa tehon näytöissä vilkkuu **0**.
 - Jos ei tehdä muita valintoja, turvallisuussyistä laite sammuu 20 sekunnin kuluttua.

Keittoalueen valinta

Paina yhden tai useamman keittoalueen viitettä  ja aseta tehotaso.

Keittoalueen kytkeminen pois toiminnasta

- Kosketa kohtaa 0 tehopalkilla.
- Ellei muita valintoja tehdä ja muut keittoalueet on sammutettu, laite kytkeytyy pois toiminnasta 20 sekunnin kuluttua.


Keittotason kytkeminen pois toiminnasta

- Sammuta keittotaso koskettamalla ① muutaman sekunnin ajan.
- Ellei näytössä tehdä muita valintoja ja kaikki keittoalueet on sammutettu, laite kytkeytyy pois toiminnasta 20 sekunnin kuluttua.


Jälkilämmön osoitin

Jos keittoalue on sammutettu, mutta se on vielä lämmin, paneelilla palaa kirjain "H", joka osoittaa palovammavaaran.

Sulatusasetukset

- Sulatus toiminnolla voidaan sulattaa elintarvikkeita ja voita, suklaata tai hunajaa.
- Valitse keittoalue painamalla vastaavaa numeronäyttöä.
 - Paina painiketta .


PowerPlus-asetus

- Sekä keittoalueet että liesituuletin voidaan asettaa erikoisteholle.
- Valittu keittoalue toimii lisäteholla 10 minuuttia. Toimintoa voidaan käyttää esimerkiksi suuren vesimäärän nopeaa lämmittämistä varten.
- Valitse yksi alue ja paina kaksi kertaa tehopalkilla kohtaa 9. Vastaavassa numeronäytössä näkyy .

Ajastin

Kun ajastin on asetettu, keittoalue sammuu asetetun ajan kuluttua.


Ajastimen asettaminen

- Keittotaso päällä
- Keittoalue asetettu
- Paina numeronäyttöä .
- Aseta ajastin valitsemalla arvo 1-99 minuuttia.

Ajastuksen muuttaminen


- Ajastin asetettu
- Paina aktiivista keittoaluetta, jonka ajastusta haluat

muuttaa.

- Paina numeronäyttöä .
- Aseta ajastin valitsemalla arvo 1-99 minuuttia.

Silitoiminto


Silitoiminnon avulla on mahdollista aktivoida kaksi yksittäistä keittoaluetta niin, että niitä voidaan käyttää ja säätää yhdessä. Näin voidaan käyttää suurempipohjaisia keittoastioita.

Paina samanaikaisesti haluamiasi painikkeita ja valitse kaksi aluetta siltaa varten, kunnes numeronäytössä näkyy  mikä osoittaa, että toiminto on aktivoitu.

Toisessa numeronäytössä asetetaan teho.

Huomio: Vasemmalla olevia keittoalueita ei voi yhdistää oikealle oleviin ja päinvastoin.

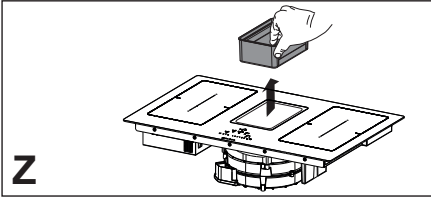
Lapsilukko

- Laite päällä
- Aktivoiminen:
 - paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 0 arvoon 9. Kaikissa numeronäytöissä näkyy .
 - Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.
- Poistaminen käytöstä:
 - paina 3 sekunnin ajan yhtä neljästä keittoalueiden numeronäytöstä, laske se ja siirrä sormea tehopalkilla arvosta 9 arvoon 0. Kuvatut toimenpiteet tulee tehdä 10 sekunnin kuluessa.

MALLI	FMA 839 HI
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	4,72 Kw
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	3,72 Kw
Suurin kokonaisteho (taso + liesituuletin)	3,02 Kw

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Aktiivihiihijajusuodatin voidaan regeneroida. Noudata sarjan mukana toimitettuja ohjeita sekä regenerointimenettelyn että vaihtovälien suhteen. Rasvasuodattimet **Z**: Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa.



- ▷ vielä lämmin. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- ▷ Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- ▷ Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

Yleisiä suosituksia

- ▷ Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- ▷ Vahingossa keittotason pinnalle pudonneita tai toiminnallisiin tai koristeisiin kerääntyneitä elintarvikkeita ei saa käyttää.

Laitteen puhdistaminen

- ▷ Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi.
- ▷ Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- ▷ Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- ▷ Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa

VIANMÄÄRITYS

Vikakoodit			
Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Korjaus
"Äänimerkki käynnistettäessä. Ei vikakoodia näytössä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Anturin jatkuva aktivoituminen. TC sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä tai kattila lasin päällä, antureilla tai kytkimellä.	Puhdista kytkimien pinta. Poista esineet anturien päältä.
ER20	TC:n sisäinen virhe	-	Vaihda TC.
ER21	Ylikuumentuminen.	Lämpötila-anturi on havainnut lämpötilan yli 85 °C.	Anna tason jäähtyä ja virhe katoaa kun lämpötila on alle 75 °C.
			Tarkista lämpöeristys.
ER22	Painikkeen arvio viallinen, käyttöliittymä sammuu 3,5-7,5 sekunnin kuluttua.	-	Vaihda TC
ER31	TC:n ja induktion konfiguraatiot eivät vastaa toisiaan.	Generaattorin konfiguraatiotiedot eivät vastaa TC:n tietoja.	Uusi konfiguraatio.
			Vaihda TC.
			Vaihda generaattori.
ER36	TC:n sisäinen virhe	-	Vaihda TC.
ER47	Tiedonsiirtovirhe TC:n ja induktion välillä	LIN-kaapeli viallinen. LIN-kaapelissa ei syöttöä.	Vaihda kaapeli. Tarkista, että kaapeli on oikein paikallaan.
E2	Keittoalueen anturin ylikuumentuminen. TC sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Kattila tyhjä	Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vääränlainen kattila. Keittoalueet ovat pois päältä.	Kattilat ovat kadottamassa magneettisia ominaisuuksiaan	Käytä oikeanlaisia kattiloita
		Sisäinen virhe generaattorin piireissä	Vaihda moduuli
E4	Konfiguraatiovirhe. Keittoaluetta ei voi aktivoida.	Induktiomoduuli ei ole vielä konfiguroitu.	Suorita manuaalinen konfiguraatio.
E5	Ei tiedonsiirtoa UL:n ja induktiogeneraattorin välillä. Keittoaluetta ei voi aktivoida	LIN-kaapelointi tai syöttökaapeli viallinen.	Tarkista kaapelit ja syöttöjännite.
		Sisäinen virhe generaattorin tai suodattimen piireissä.	Vaihda moduuli.


E6	Syöttöjännite ei oikealla välillä (jännite ja/tai taajuus). Keittoaluetta ei voi aktivoida	Syöttöjännite ei oikealla välillä (katso tarkemmat tiedot teknistä tiedoista).	Tarkista verkon jännite.
		Sisäinen virhe generaattorin piireissä.	Vaihda moduuli.
E7	TC:n sisäinen virhe. Keittoalueet ovat pois käytöstä.	-	Vaihda moduuli.
E8	Vika imulaitteessa.	Imulaite tukossa.	Puhdista ja poista mahdolliset tukokset.
		Puhallin tai elektroniikkamoduuli viallinen.	Vaihda moduuli.
E9	Virhe keittoalueen lämpötila-anturissa. Vastaava keittoalue on pois päältä.	Lämpötila-anturin piiri on auki tai siinä on oikosulku.	Vaihda induktori.
EA	TC:n sisäinen virhe. Keittoalueet ovat pois päältä.	-	Vaihda generaattori.
EH	Lämpötila-anturi jumissa. Vastaava keittoalue on pois päältä.	Ei lämpötilan muutosta (min. 10 K / 5 min) keittoalueen käynnistämisen jälkeen.	Vaihda induktori.

TC = TOUCH CONTROL
 UI = KÄYTTÖLIITTYMÄ
 NTC = LÄMPÖTILA-ANTURI

HUOLTO JA KORJAUS

- ▷ Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekee vain valmistaja tai huoltopalvelu.
- ▷ Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelu.
- ▶ Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:
 - Vian tyyppi
 - Laitteen malli (Tuote/koodi)
 - Sarjanumero (S.N.)
 Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

HÄVITTÄMINEN

- ▷ Merkki  tuotteessa tai pakkausmateriaalissa osoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on toimitettava asianmukaiseen keräyskeskukseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Varmistamalla, että tuote hävitetään oikealla tavalla, on mahdollista auttaa välttämään ympäristöä ja henkilöiden terveyttä uhkaavia haittavaikutuksia. Lisätietoja tuotteen käsittelystä, keräämisestä tai kierrätyksestä saa paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.
- ▷ Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähköisissä ja elektronisissa laitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

TEKNISEET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

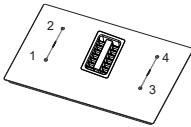
Tyyppi: 4300

Malli: **FMA 839 HI**

- ▶ Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.
- ▶ Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

Lisätietoja teknisistä ominaisuuksista löytyy sivustolta:
- www.franke.com

FMA 839 HI



1, 2 joustava keittoalue 1 + 2 silta
3, 4 joustava keittoalue 3 + 4 silta

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	830 × 520 (L x S)
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Sähkö tiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W Power Boost: 3000 W	210 x 190
Joustava keittoalue 1 + 2, 3 + 4	3000 W Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parametri	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	






INNHOOLD

Informasjon om bruksanvisningen	85
Informasjon om sikkerheten	85
Strømtilkobling	90
Oversikt	91
Typer kontroller	92
Kontroller	93
Funksjoner	95
Kontroller for kjøkkenvifte	98
Brukermeny (egendefinerte)	99
Installatørmeny (innstilling av platetoppens effektnivå)	100
Apparatet	101
Funksjon	104
Rengjøring og vedlikehold	105
Løsning på problemer	106
Vedlikehold og reparasjon	108
Sluttbehandling	108
Tekniske data	109

INFORMASJON OM BRUKSANVISNINGEN

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

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


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

INFORMASJON OM SIKKERHETEN

ⓘ For din egen sikkerhet og for å garantere en riktig bruk av apparatet, må du lese bruksanvisningen nøye før installasjon og bruk.

Bruksanvisningen må alltid følge med apparatet, også ved flytting eller salg. Brukerne må være helt kjent med apparatets funksjon og sikkerhetsegenskaper. Induksjonssystemene i disse platetoppene oppfyller kravene i EMC-forskriften og

EMF-direktivet, og bør ikke forstyrre andre elektroniske enheter. Personer med pacemaker eller andre implanterte elektroniske enheter, må kontakte fastlegen eller produsenten av den implanterte enheten, for å vurdere om enheten tåler forstyrrelsene.

 Strømtilkoblingene må utføres av en kvalifisert tekniker. Les avsnittet

STRØMTILKOBLING før strømtilkoblingen utføres.

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

- ▷ Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader på grunn av feil installasjon.
- ▷ Kontroller at nettspenningen stemmer med spenningen oppgitt på merkeplaten på innsiden av produktet.
- ▷ Faste strømkoblinger må ha frakoblingsanordninger i henhold til gjeldende regelverk.
- ▷ For apparat i klasse I, kontroller at husholdningens elektriske system er jordet.
- ▷ Koble kjøkkenviften til røkrøret med et egnet rør. Se monteringsanvisningen for tilbehør som kan kjøpes (for runde rør: min. diameter

120 mm). Utløpsrøret må være så kort som mulig.


- ▷ Koble produktet til strømmen med en allpolet bryter.
- ▷ Følg gjeldende normer for luftutslipp.
- ▷ Ikke koble kjøkkenviften til røkkkanaler for utslipp av forbrenningsrøk (f.eks. fra kjeler, peiser, osv.)
- ▷ Hvis kjøkkenviften brukes sammen med apparater som ikke bruker strøm (f.eks. gassapparater), må det garanteres en god ventilasjon i rommet for å unngå retur av forbrenningsgassen. Når apparatet brukes sammen med apparater som ikke bruker strøm, må det negative trykket i rommet ikke overstige 0,04 mbar for å unngå en retur av røkene.
- ▷ Luften må ikke føres ut gjennom en røkkanal som brukes for røkutslipp fra apparater som fungerer med gass eller andre forbrenningsstoffer.

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

 **OBS:** Fjern

beskyttelsesfilmene før apparatet installeres.

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

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

- ▷ Ikke se mot på lyset med optiske instrumenter

(kikkert, forstørrelsesglass, osv.).

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

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

Ikke ta på varmeelementene.

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

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

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

Krav til møblene

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

platetoppens utvendige kant før installasjon.

Riktig bruk

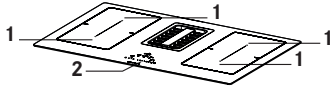
- ▷ Kjøkkenviften er kun utviklet til husholdningsbruk for å fjerne matos fra kjøkkenet.
 - ▷ Apparatet må ikke i noen tilfeller brukes til annet enn tiltenkt formål.
 - ▷ Vær alltid veldig oppmerksom ved frityrsteking, fordi den varme oljen kan ta fyr.
 - ▷ Ikke bruk apparatet med et eksternt tidsur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

STRØMTILKOBLING

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

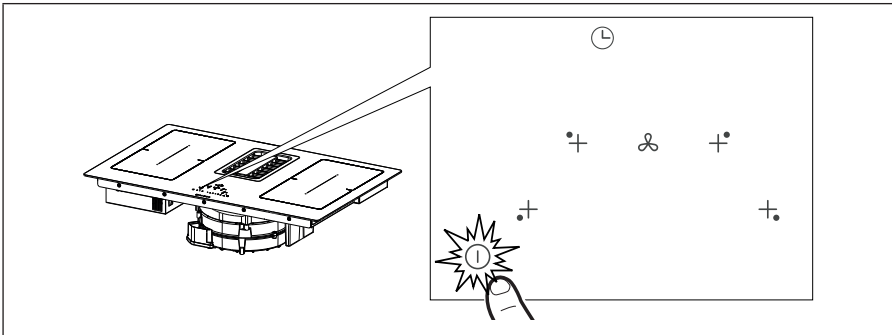
ØVERSIKT

FMA 839 HI - Plattetopp med 4 kokesoner og integrert kjøkkenvifte

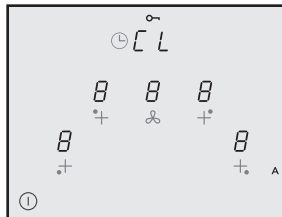


- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Kokesone |
| 2 | Betjeningspanel |

Taster og visningselementer



Trykk på på/av-knappen ① i 2 sekunder for å slå på plattetoppen og aktivere plattetoppens funksjoner. Alle nummervisningene viser 8 og de til timeren viser " C L ".



Plattetoppen er nå slått på, men effektnivået for kokesonene og kjøkkenviften er på null. Plattetoppen slås av automatisk etter 20 sekunder uten bruk.

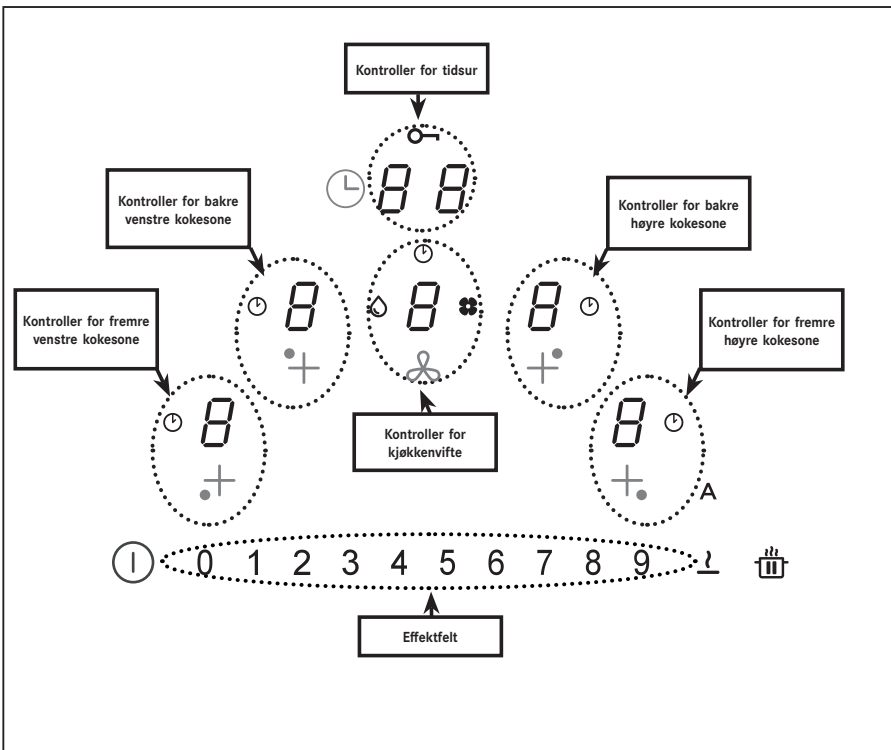
OBS: Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av plattetoppen med på/av-knappen ①.

OBS: På kontrollpanelet vil alle funksjonene som kan velges alltid være tente/synlige, og det er kun disse som kan aktiveres.

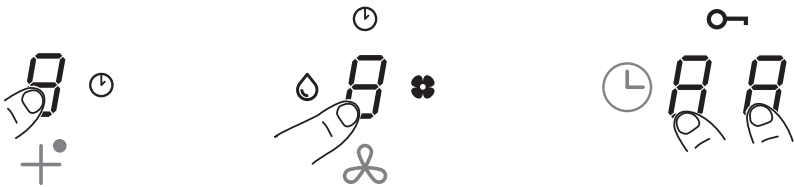
Advarsler for installatøren: Kontroller og endre eventuelt effektinnstillingen for plattetoppen. Se avsnittet " **Installatørmeny (Innstilling av plattetoppens effektnivå)** ".

Plattetoppen er standardinnstilt for et forbruk på **7,4 kW**.

TYPER KONTROLLER








Kontrollene til kokesonene, kjøkkenviften og tidsuret kan aktiveres ved å trykke på relevant nummersvisning . Dette bekreftes med at nummersvisningen tennes med sterk lysstyrke.

















KONTROLLER







Kontroller	Beskrivelse
	<p>Valg av kokesonens kontroller</p> <p>Trykk på på/av-knappen ① i 2 sekunder. Kokesonene aktiveres ved å trykke på nummervisningen 8.</p> <p>Dette bekreftes med at tilsvarende nummervisning tennes med sterk lysstyrke.</p>
	<p>Symbolet ⌚ angir at tidsuret for valgt kokesone er aktivert (se funksjon "Kokesonenes tidsur").</p>
	<p>Valg av kontroller for kjøkkenvifte</p> <p>Trykk på på/av-knappen ① i 2 sekunder. Kontrollene til kjøkkenviften kan velges ved å trykke på nummervisningen 8.</p> <p>Dette bekreftes med at tilsvarende nummervisning tennes med sterk lysstyrke.</p> <p>Symbolet ⌚ angir at tidsuret for kjøkkenviftens funksjoner er aktivert. Symbolet ⚡ varsler vedlikehold/rengjøring av fettfilteret etter 100 timers drift. Symbolet 🗑️ varsler vedlikehold av kullfilteret (lukt) etter 200 timers drift.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Valg av effekt for kokesoner og/eller hastighet for kjøkkenvifte</p> <p>Trykk på på/av-knappen ① i 2 sekunder. Effektfeltet er kun synlig etter enten å ha valgt nummervisningen for kjøkkenviften eller for en av de 3 kokesonene.</p> <p>Kokesonenes effekt eller kjøkkenviftens hastighet kan økes eller reduseres ved å trykke direkte på ønsket verdi, eller ved å trekke fingeren (fra høyre mot venstre eller omvendt), avhengig om du vil øke eller redusere innstilt verdi.</p>

	<p>Valg av kontroller for tidsur Trykk på på/av-knappen  i 2 sekunder.</p> <p>Veg kontrollenes soner for styring av kokesonenes og kjøkkenviftens tidsur. Standardvisning er " C L " (se tidsurfunksjonene).</p> <hr/> <p>Symbolet  angir knappen for sikkerhetsfunksjonene (se "Barnelås (rengjøring)").</p>
<p style="text-align: center; font-size: 2em;">A</p>	<p>Som standardinnstilling aktiveres kjøkkenviften i automatisk modus når plate-toppen/viften slås på, og LED-en A er tent med sterk lysstyrke. Kjøkkenviften starter hvis kokesonene er innstilt med et effektnivå som er høyere enn "1".</p> <p>Den slås av ved å trykke på LED-en A , som går fra sterk til diffus lysstyrke. Den slås også av ved å trykke på en verdi i effektfeltet som er høyere enn "1", og som bekrefte ved at LED-en A går fra sterk til diffus lysstyrke.</p> <p>Den slås på igjen ved å trykke på LED-en A , som går over til sterk lysstyrke.</p>
	<p>Funksjon for PAUSE og OMSTART.</p> <hr/> <p>Kombinert med andre knapper gir denne funksjonen tilgang til brukermenyen.</p>
	<p>Med funksjonen Defrost er det mulig å tine matvarer, eller forsiktig smelte smør, sjokolade eller honning ...osv.</p> <hr/> <p>Kombinert med andre knapper gir denne funksjonen tilgang til installatørmenyen.</p>










FUNKSJONER

Funksjon	Beskrivelse
Barnelås (Barnesikring)	Låser alle platetoppens innstillinger for å hindre uventede endringer.
	Aktivering: Uten gryter, trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningene for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 0 til 9 i effektfeltet og følg det synlige bildet. Dette bekreftes når alle nummervisningene viser  . Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.
	Deaktivering: Trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningene for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 9 til 0 i effektfeltet og følg det synlige bildet. Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.
Barnelås (rengjøring)	Låser alle platetoppens innstillinger i 15 sekunder for en rask rengjøring.
	Aktivering: Trykk samtidig på nummervisningene  til fremre høyre og fremre venstre kokesone. Displayet til kontrollenes sone for styring av tidsuret viser nedtellingen på 15 sekunder, og  tennes.
	Deaktivering: Trykk på  eller vent til det har gått 15 sekunder.
Kokesonenes tidsur	Nedtelling med ringeklokke for programmert slukking av hver kokesone.
	Aktivering: Med platetoppen slått på, velg en av de 4 kokesonene og velg en verdi i effektfeltet. Trykk enkeltvis på nummervisningene for kokesonens tidsur, og innstill verdiene enkeltvis i effektfeltet (minimum 1 minutt - maksimum 99 minutter). Bekreftelsen skjer etter 10 sekunder uten bruk. Displayet til kontrollenes sone for styring av tidsuret viser nedtellingen hvis innstilt, ellers vises " C L " som standard. Det kan innstilles et tidsur for alle kokesonene. Displayet viser det med lavest gjenværende tid.
	Gjenta oppgavene for å endre tidsurets verdi.
	Deaktivering: Innstill tidsurets verdier på null, eller trykk på  .
Tidsur (generelt)	Nedtelling med ringeklokke for generell bruk.
	Aktivering: Med platetoppen slått på og uten gryter, trykk enkeltvis på nummervisningene for kokesonens tidsur, og innstill verdiene enkeltvis i effektfeltet (minimum 1 minutt - maksimum 99 minutter).
	Displayet til kontrollenes sone for styring av tidsuret viser nedtellingen hvis innstilt, ellers vises " C L " som standard.
	Deaktivering: Innstill tidsurets verdier på null, eller trykk på  to ganger når platetoppen er slått av..

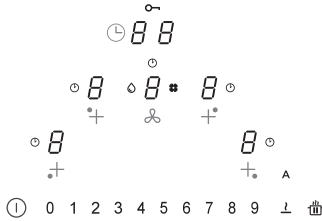
Funksjon Holde mat varm	Aktivering: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på knappen  . Nummervisningen til valgt sone viser  .
	Deaktivering: Trykk på knappen  eller trykk på  .
Funksjon Turbo	Både kokesonene og kjøkkenviften kan innstilles med en ekstra effekt.
	Aktivering: Trykk 2 ganger på "9" i effektfeltet både for kjøkkenviften og kokesonene. Tilsvarende nummervisning viser  .
	Deaktivering: Velg en av de andre mulige verdiene i effektfeltet.
Funksjon Rask opp- varming	Velg en av de 4 kokesonene og trykk i 3 sekunder på valgt verdi (fra 1 til 8) i effektfeltet. Platetoppen vil nå et toppunkt med maks effekt i 15 sekunder for så å gå over til innstilt effekt for en innstilt tid før den slås av (se tabellen nedenfor). Displayet viser "A" + valgt verdi. 1 -> 40 sekunder 2 -> 72 sekunder 3 -> 120 sekunder 4 -> 176 sekunder 5 -> 256 sekunder 6 -> 432 sekunder 7 -> 120 sekunder 8 -> 192 sekunder 9 -> ikke tilgjengelig P -> ikke tilgjengelig
Funksjon Pause + Omstart	Denne funksjonen fryser alle innstillingene til platetoppen i ca. 10 minutter hvis det er nødvendig å forlate platetoppen for en kort periode. I løpet av pausen: - Ingen kokesone avleder energi. - Alle tidsurene er stoppet. - Funksjonene "Turbo" og "Rask oppvarming" er deaktiverte Når de 10 minuttene er utløpt, vil platetoppen fortsette med alle de tidligere innstilte handlingene.
	Aktivering: Trykk på knappen  i minst 1 sekund. Alle nummervisningene viser  .
	Deaktivering: Trykk på knappen  i minst 1 sekund helt til den blinker, og trykk på en hvilken som helst annen knapp innen 10 sekunder.

Funksjon Gjenopprett	Med denne funksjonen kan alle platetoppens innstillinger gjenopprettes hvis platetoppen slås av uventet eller ved et plutselig strøbrudd.
	Hvis platetoppen slås av og på igjen innen 6 sekunder med knappen  , blinker knappen  i 6 sekunder. Trykk på knappen igjen for å gjenopprette de tidligere innstilte funksjonene. Dette bekreftes med et beep.
	Hvis platetoppen slås av og på igjen innen 6 sekunder, gjenoprettes de tidligere innstilte funksjonene automatisk.
Brofunksjon	Med denne funksjonen kan 2 kokesoner sammenkobles for å styres som en eneste stor kokesone. Det er dermed mulig å bruke gryter med en større bunn.
	Aktivering: Med platetoppen slått på, trykk samtidig på knappene for de 2 sonene som skal brokobles, helt til en nummervisning viser  og angir at funksjonen er aktivert. Den andre nummervisningen brukes for å innstille effekten. OBS: Kokesonene til venstre kan ikke sammenkobles med de til høyre og omvendt.
	Deaktivering: Trykk samtidig på knappene til de sammenkoblede kokesonene, helt til symbolet  forsvinner.
Funksjon Automatisk grytesensor	Hvis det plasseres en gryte på en av kokesonene, registrerer platetoppen den automatisk og tenner nummervisningen med maks lysstyrke og viser  .
Restvarmeindikasjon	Restvarmeindikasjonen er en sikkerhetsegenskap som angir at kokesonens overflate fremdeles har en temperatur som er $\geq 60^{\circ}$ C og kan forårsake forbrenninger ved berøring med bare hender. På nummervisningen for valgt kokesone vises  .


KONTROLLER FOR KJØKKENVIFTE

	
	<p>Tidsursymbol. Velg nummervisningen for kjøkkenviften og trykk på nummervisningene for styring av tidsuret for å innstille nedtellingen.</p>
	<p>Symbol for vedlikehold av fettfilter Varslingen for rengjøring av fettfilteret er vist med LED-en  er alltid aktivert.</p>
	<p>Symbol for vedlikehold av kullfilter Kjøkkenviften er standardinnstilt i sugemodus. Når motoren og belysningen er slått av, trykk på nummervisningen til kontrollene for kjøkkenviften for å aktivere viften. Trykk igjen på nummervisningen i 5 sekunder for: Aktivering av kullfilteret: Symbolet for kullfilteret (lukt)  tennes i 1 sekund. Deaktivering av kullfilteret: Symbolet for kullfilteret (lukt)  blinker to ganger. Etter aktiveringen tennes ikonet og angir at kullfilteret (lukt) må vedlikeholdes . Tilbakestilling og gjenaktivering av kullfilteret Etter å ha vedlikeholdt filteret:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trykk på knappen A i 5 sekunder. - Fettfilterets LED slukkes, og nedtellingen starter. Trykk på knappen A i 5 sekunder. - Kullfilterets LED slukkes, og nedtellingen starter.
"9"	<p>Trykk på " 9 " i effektfeltet for innstillingen av den INTENSIVE HASTIGHETEN 1. Denne innstillingen er tidsinnstilt på 10 minutter. Når tiden er utløpt, går systemet automatisk tilbake til forrige innstilte hastighet. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.</p>
	<p>Trykk to ganger på " 9 " i effektfeltet for innstillingen av den INTENSIVE HASTIGHETEN 2. Denne innstillingen er tidsinnstilt på 5 minutter. Når tiden er utløpt, går systemet automatisk tilbake til forrige innstilte hastighet. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.</p>
Forsinkelse	<p>Denne funksjonen er kun tilgjengelig hvis Automatisk modus deaktiveres. Den automatiske modusen deaktiveres ved å trykke på A. Trykk på nummervisningen for viften og innstill en hastighet i effektfeltet. Trykk på nummervisningen for styring av tidsuret som viser "CL", men som går over til nedtellingen innstilt på 15 minutter.</p>

BRUKERMENY (EGENDEFINERTE)






Brukermenyen brukes for å egendefinere både lydvarslingene (tone og volum) og de synlige varslingene på platetoppen.


Trykk på knappen .


Trykk på knappen  igjen innen 3 sekunder.


- Symbolet  vises

- Hold knappen  trykket og trykk på de 4 nummervisningene for kokesonene (), en om gangen med start fra venstre. Hvert trykk varsles av et beep og når du slipper knappen  ser du:

I nummervisningen  vises vekselvis teksten  og et tall fra 2 til 7 som angir menytypen (se tabellen nedenfor).

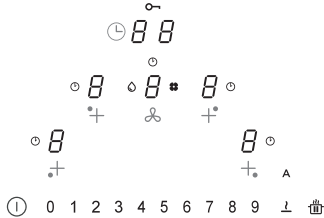
I nummervisningen  vises et tall avhengig av parameterene angitt i valget (se tabellen nedenfor).

Trykk på nummervisningen  og et tall fra 2 til 7 i effektfeltet for å gå inn i oppsetningsmenyen (se tabellen nedenfor).

Når riktig verdi er innstilt, bekrefter du ved å trykke på knappen  helt til bekreftelsen.


Menykode	Beskrivelse	Verdi
U2	Meny for styring av knapplydens volum.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Meny for styring av alarmlydens volum.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Meny for styring av displayets lysstyrke.	Maks 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Meny for styring av bildet for nedtellingen.	0 - 1
U6	Funksjonsmeny for grytesensor alltid aktivert.	0 - 1
U7	Meny for styring av lydvarsling ved slutt på nedtellingen.	0 - 1 - 2


INSTALLATØRMENY (INNSTILLING AV PLATETOPPENS EFFEKTNIVÅ)




Ved første tilkobling må installatøren innstille kokesonenes effekt i henhold til strømnettets muligheter og kapasitet.

Hvis det ikke er nødvendig, kan platetoppen slås på med knappen ①, eller gå frem som beskrevet nedenfor for å gå inn i menyen.



- Ved første oppstart blinker symbolet .


- Trykk på knappen .

- Trykk på de 4 nummervisningene for kokesonene (), en om gangen med start fra høyre. Hvert trykk varsles av et beep og når du slipper knappen  ser du:

I nummervisningen  vises vekselvis teksten  og .

I nummervisningen  vises teksten .

Trykk på nummervisningen  og tallet 8 i effektfeltet for å gå inn i oppsettingsmenyen. Oppgaven bekreftes av at visningen endres fra ( og ) til ( og ). Du er nå inne i menyen for innstillingene av platetoppens effekt.

Trykk på nummervisningen  og en av verdiene vist i effektfeltet (0-1-2-3), som forklart i tabellen nedenfor.

Når riktig verdi er innstilt, bekrefter du ved å trykke på knappen ① helt til bekreftelsen.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

APPARATET

Funksjon for effektstyring

Produktet har en elektronisk styrt funksjon for effektstyring. Funksjonen for effektstyring registrerer forsyningen av maks effekt på 3,7 kW/16 A for de kombinerte kokeelementene (faser på høyre og venstre side), optimaliserer effektleveringen og unngår overbelastninger av induksjonssystemet.

Totaleffekten overvåkes derfor kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å avgi krevd totaleffekt, er et kontrollelement standardinnstilt til å redusere effekten til et annet kokeelement til nivået like under den respektive effektkurven, slik at strømforbruket ikke overstiger 16 A.

I dette tilfellet registrerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer eventuelt de tidligere aktiverte innstillingene for et annet kokeelement.

Funksjonen for effektstyring aktiveres også når en gryte registreres på kokeelementet.

Eksempel:

Hvis du i samme fase (fasene på høyre og venstre side) velger effektøkingsnivået (boost) **(P)** i en kokesone, vil den andre kokesonen automatisk ikke kunne overstige effektnivå 5 samtidig.

Dette avhenger av begrensningen innstilt i produktet (se avsnitt "INSTALLATØRMENY").

Slik fungerer induksjonstopper

Induksjonstopper fungerer veldig forskjellig fra vanlige platetopper eller kokeplater. Induksjonsspolen under den glasskeramiske overflaten, oppretter raskt et svært variabelt magnetfelt som direkte varmer opp den magnetiserbare grytebunnen.

Den glasskeramiske overflaten varmes kun opp av den varme gryten. Når gryten flyttes vekk fra kokesonen, avbrytes strømforsyningen umiddelbart.

Grytesensor

Hver kokesone har en grytesensor. Grytesensoren registrerer gryter som har en magnetiserbar bunn egnet for induksjonstopper.

Hvis gryten tas vekk under bruk eller ved bruk av en uegnet gryte, vil displayet ved siden av diagrammet blinke med **U**.

Hvis ingen gryte plasseres på kokesonen innen 20 sekunder for registrering av gryten:

- Kokesonen slås automatisk av etter 20 sekunder.
- Displayet til hver kokesone viser **U**.

Gryter

Egnede gryter

Kun gryter med helt magnetiserbar bunn er egnet for induksjonstopper.

En magnet hefter ved hvert punkt i hele grytebunnen.

Gryter egnet for induksjon

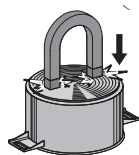
Grytene som skal brukes på induksjonstopper må være i metall, ha magnetiske egenskaper og en bred nok grytebunn.

Egnede gryter:

- ✓ Gryter i emaljert stål med tykk bunn.
- ✓ Gryter i støpejern med emaljert bunn.
- ✓ Gryter i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Ueguede gryter:

- ✓ Gryter og kasseroller i kobber, rustfritt stål, aluminium, varmebestandig glass, tre, keramikk og terrakotta.
- ▶ Hold en magnet i nærheten av grytebunnen for å se om gryten er egnet. Hvis magneten tiltrekkes, er gryten egnet for induksjon. Hvis du ikke har en magnet tilgjengelig, kan du ha litt vann i gryten, sette gryten på en kokesone og slå på. Hvis symbolet **U**, vises på displayet, er gryten uegnet.



OBS: Bruk kun gryter med en helt jevn bunn og egnet for induksjon. Bruk av gryter med ujevn bunn kan svekke varmestrålingssystemet og hindre grytesensoren.

Lyder under tilberedningen

Grytene kan lage lyder under tilberedningen. Dette er ikke et tegn på driftsfeil, og påvirker heller ikke apparatets funksjon.

Lyden avhenger av hvilken gryte som brukes.

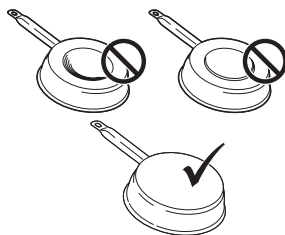
Hvis lyden er veldig forstyrrende, kan det være lurt å bytte gryte.

Anvisninger for energisparing

- ▶ Grytebunnen og kokesonen må ha samme diameter.



- ▶ Når du kjøper en gryte, kontroller at oppgitt diameter stemmer med grytebunnens eller -toppens diameter ettersom grytetoppens diameter vanligvis er bredere enn grytebunnens diameter.
- ▶ Ved langvarige tilberedninger kan du spare tid ved å bruke en trykkoker. Denne typen tilberedning ivaretar også vitaminene i maten.
- ▶ Pass på at det er nok væske i trykkokeren. Hvis det er for lite vann og gryten overoppheites, kan det skade både gryten og kokesonen.
- ▶ Legg helst alltid et passende lokk på grytene.
- ▶ Velg en gryte som er egnet for maten som skal tilberedes. Bruk av brede gryter som kun er fylt opp delvis, er energisløsing.



Kokesone	Grytebunn	
	Min Ø (anbefalt)	Maks Ø (anbefalt)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

Normale lyder når platetoppen er i funksjon

Induksjonsteknologien er basert på opprettelsen av elektromagnetiske felter. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte i grytebunnen. Gryter og stekepanner kan lage lyder eller vibrasjoner, alt avhengig av fremstillingen.

De ulike lydene er beskrevet nedenfor:

Svak summing (som lyden til en transformator)

Denne lyden oppstår ved tilberedning med høyt varmenivå, og avhenger av energimengden som overføres fra platetoppen til grytene. Lyden opphører eller reduseres når varmenivået reduseres.

Svak piping

Denne lyden oppstår med et tomt kokekar, og opphører når kokekaret fylles med vann eller mat.

Knitring

Denne lyden oppstår med gryter fremstillet i flere lagdelte materialer, og skyldes vibrasjonene i overflatene der de ulike materialene møtes. Lyden fra grytene kan variere ut fra mengden og type mat som tilberedes.

Høy piping

Denne lyden oppstår med gryter fremstillet i ulike lagdelte materialer, ved maks effekt og på to kokesoner. Lyden opphører eller reduseres når varmenivået reduseres.

Lyd fra viften

For at det elektriske systemet skal fungere riktig må platetoppens temperatur reguleres. Til dette formålet har platetoppen en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen til det elektroniske systemet. Hvis platetoppen er veldig varm etter at apparatet er slått av, kan viften fortsatt være i funksjon.

Rytmiske lyder som minner om klokketikking

Denne lyden oppstår kun når minst tre kokesoner er slått på, og forsvinner eller reduseres når en av kokesonene slås av.

Lydene som er beskrevet er helt normale for induksjon og er ikke en feil.

Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelte, varme litt opp	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelte, varme litt opp	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Svelle	Ris
4	Forlengt tilberedningstid, koke inn, brasere	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Forlengt tilberedningstid, koke inn, brasere	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Forlengt tilberedningstid, brasere	Pasta, suppe, brasert kjøtt
7	Steking	Røsti-poteter, omeletter, panerte og frityrstekte retter, pølser
8	Frityrsteking, frityrsteking i mye olje	Kjøtt, frityrstekte poteter
9	Rask steking på høy temperatur	Kjøttstykke
P	Rask oppvarming	Vannkoking

FUNKSJON

Slå på apparatet

Hold  trykket for å slå på apparatet.

- På alle displayene vises effektnivået "0".
- Hvis det ikke gjøres andre valg, slås apparatet av etter 20 sekunder av sikkerhetsmessige årsaker.

Valg av kokesone

Trykk på nummervisningen  for en eller flere kokesoner, og innstill effektnivået.

Slå av en kokesone

Tapp "0" i effektfeltet.

- Hvis det ikke gjøres andre valg, og de andre kokesonene er slått av, slås apparatet av etter 20 sekunder.

Slå av platetoppen

Tapp  i et par sekunder for å slå av platetoppen.


- Hvis det ikke gjøres andre valg på displayet, og alle kokesonene er slått av, slås apparatet av etter 20 sekunder.

Restvarmeindikator

Hvis en kokesone er slått av men fremdeles er varm, tennes bokstaven "H" på panelet for angi at det er fare for å brenne seg.

Innstillinger Defrost


Med funksjonen Defrost er det mulig å tine matvarer, eller forsiktig smelte smør, sjokolade eller honning.

- Velg kokesonen ved å trykke på tilsvarende nummervisning.
- Trykk på knappen .

Regulering av PowerPlus

Både kokesonene og kjøkkenviften kan innstilles med en ekstra effekt.


Valgt kokesone fungerer med en ekstra effekt i 10 minutter. Kan f.eks. brukes til rask oppvarming av store vannmengder.

- Velg en av sonene og trykk 2 ganger på "9" i effektfeltet. Tilsvarende nummervisning viser .

Tidsur

Når tidsuret er innstilt, slås kokesonen av etter innstilt tid.

Innstilling av tidsuret

- Platetopp slått på
- Kokesone innstilt
- Trykk på nummervisningen .
- Innstill tidsuret mellom 1 og 99 minutter.

Endring av tidsuret


- Tidsur innstilt
- Trykk på kokesonen hvor tidsuret er aktivert og skal endres.

- Trykk på nummervisningen .

- Innstill tidsuret mellom 1 og 99 minutter.

Brofunksjon

Brofunksjonen aktiverer to enkle kokesoner, slik at de kan fungere og reguleres sammen. Det er dermed mulig å bruke gryter med en større bunn.

Trykk samtidig på knappene for de 2 sonene som skal brokobles, helt til en nummervisning viser  og angir at funksjonen er aktivert.


Den andre nummervisningen brukes for å innstille effekten.

OBS: Kokesonene til venstre kan ikke sammenkobles med de til høyre og omvendt.

Barnesikring

- Apparat slått på

- Aktivering:

Trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningen for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 0 til 9 i effektfeltet. Alle nummervisningene viser . Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.

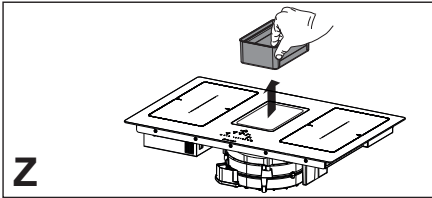
- Deaktivering:

Trykk i 3 sekunder på en av de 4 nummervisningen for kokesonene. Slipp ut og trekk fingeren fra 9 til 0 i effektfeltet. Disse oppgavene må utføres innen 10 sekunder.

MODELL	FMA 839 HI
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkkenvifte)	7,62 kW (grunninnstilling)
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkkenvifte)	4,72 kW
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkkenvifte)	3,72 kW
Maks totaleffekt (platetopp + kjøkkenvifte)	3,02 kW

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Det aktive kullfilteret kan regenereres. Følg vedlagte instruksjoner både for fremgangsmåten for regenerering og for utskiftingsintervallene. Fettfiltre **Z**: Filtrene må rengjøres hver 2. måned eller oftere ved hyppig bruk. De kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke vask ristene i oppvaskmaskin.



tilfelle kan restene skade den glasskeramiske overflaten.

- ▷ Fjern eventuell smeltet plast med en skrape for glasskeramikk mens platetoppen fremdeles er varm. I motsatt tilfelle kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- ▷ Fjern kalkflekker med litt kalkfjerningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, etter at platetoppen er kjølt ned. Rengjør igjen med en fuktig klut.

Generelle anbefalinger

- ▷ Aldri bruk slipende svamper, stålull, muriatsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- ▷ Mat som søles på platetoppens overflate, på de funksjonelle eller estetiske elementene, må ikke fortæres.

Rengjøring av apparatet

- ▷ Rengjør platetoppen etter hver bruk for å unngå at matrester forkulles.
- ▷ Bruk en myk klut eller svamp og et egnet rengjøringsmiddel til den daglige rengjøringen. Følg produsentens anbefalinger om hvilke rengjøringsmidler som skal brukes. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsmidler.
- ▷ Fjern vanskelig skitt, f.eks. sølt melk, med en skrape for glasskeramikk mens platetoppen fremdeles er varm. Følg produsentens anbefalinger om hvilken skrape som skal brukes.
- ▷ Fjern sukkerholdig mat, f.eks. sølt syltetøy, med en skrape for glasskeramikk mens platetoppen fremdeles er varm. I motsatt

LØSNING PÅ PROBLEMER

Feilkoder			
Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
"Lydsignal ved start. Ingen feilkode vist"	Kjøkkenviftens kontroll fungerer ikke	LIN-kabelen på kjøkkenviftens kretskort er ødelagt eller feilkoblet	Kontroller tilkoblingen/utskiftingen av LIN-kabelen
ER03	Kontinuerlig aktivering av sensoren. TC slås av automatisk etter 10 sekunder.	Vann eller gryte på glasset, på sensorene eller berøringskontrollen.	Rengjør berøringskontrollens overflate. Fjern gjenstandene fra sensorene.
ER20	Intern feil i TC	-	Skift ut TC.
ER21	Overoppheting.	Temperatursensoren har registrert en temperatur på over 85 ° C.	Kjøøl ned platetoppen. Feilen forsvinner når temperaturen synker under 75 °C.
			Kontroller varmeisoleringen.
ER22	Vurdering defekt tast, brukergrensesnittet slås av etter 3,5 - 7,5 s.	-	Skift ut TC
ER31	Konfigureringen mellom TC og induksjon er inkongruent.	Generatorens og TC konfigureringsdata stemmer ikke overens.	Ny konfigurering.
			Skift ut TC.
			Bytt generator.
ER36	Intern feil i TC	-	Skift ut TC.
ER47	Kommunikasjonsfeil mellom TC og induksjon	LIN-kabel ødelagt. Det er ikke strøm i LIN-kabelen.	Skift ut kabelen. Kontroller at kabelen er satt riktig inn.
E2	Overoppheting av kokesonens sensor TC slås av automatisk etter 10 sekunder.	Tom gryte	Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Feil gryte. Kokesonene er slått av.	Grytene taper de magnetiske egenskapene	Bruk egnede gryter
		Intern feil i generatorens kretser	Skift ut modulen
E4	Konfigureringsfeil. Kokesonen kan ikke aktiveres.	Induksjonsmodulen er ikke konfigurert enda.	Utfør en manuell konfigurering.
E5	Ingen kommunikasjon mellom brukergrensesnittet og induksjonsgeneratoren. Kokesonen kan ikke aktiveres	LIN-kabel eller strømkabel er defekt.	Kontroller koblingen og nettspenningen.
		Intern feil i generatorens kretser eller i filteret.	Skift ut modulen.

E6	Nettspenningen er ikke innenfor intervallet (spenning og/eller frekvens). Kokesonen kan ikke aktiveres	Nettspenningen er ikke innenfor intervallet (se tekniske data for detaljer).	Kontroller nettspenningen.
		Intern feil i generatorens kretser.	Skift ut modulen.
E7	Intern feil i TC. Kokesonene er deaktiverte.	-	Skift ut modulen.
E8	Feil i kjøkkenviften.	Kjøkkenviften tilstoppet.	Rengjør og fjern eventuelle hindringer.
		Viften eller elektronisk modul defekt.	Skift ut modulen.
E9	Feil i kokesonens temperatursensor. Kokesonen er slått av.	Temperatursensorens krets er åpen, eller det er en kortslutning.	Skift ut induktoren.
EA	Intern feil i TC. Kokesonene er slått av.	-	Skift ut generatoren.
EH	Temperatursensor blokkert. Kokesonen er slått av.	Ingen temperaturendring (min. 10 K / 5 min) etter aktiveringen av kokesonen.	Skift ut induktoren.

TC = BERØRINGSKONTROLL
UI = BRUKERGRENSESNITT
NTC = TEMPERATURSENSOR

VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

- ▷ Se til at vedlikeholdet av de elektriske delene utelukkende utføres av produsenten eller servicesenteret.
 - ▷ Se til at ødelagte kabler utelukkende skiftes ut av produsenten eller servicesenteret.
 - ▶ Oppgi følgende ved henvendelse til servicesenteret:
 - Type feil
 - Apparatmodell (Art./Cod.)
 - Serienummer (S.N.)
- Disse opplysningene finnes på merkeplaten.
Merkeplaten er festet på bunnen av apparatet.

SLUTTBEHANDLING

- ▷ Symbolet  på produktet eller emballasjen angir at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til et innsamlingsanlegg for materialgjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. En riktig sluttbehandling av produktet bidrar til å redusere eventuelle negative virkninger på miljø og helse. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og materialgjenvinning, kontakt renovasjonsetaten eller butikken hvor produktet er kjøpt.
- ▷ Apparatet er i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer brukt i elektrisk og elektronisk utstyr, og sluttbehandlingen av avfallet.

TEKNISKE DATA

Identifikasjon av produktet

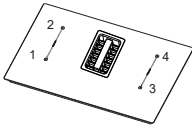
Type: 4300

Modell: **FMA 839 HI**

- ▶ Se merkeplaten festet på bunnen av produktet.
- ▶ Produsenten gjør stadige forbedringer av produktet. Teksten og bildene i bruksanvisningene kan derfor endres uten forvarsel.

Mer informasjon om tekniske data finnes på nettsiden:
- www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 I brofunksjon
3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 I brofunksjon

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttige mål	-	830 × 520 (L x D)
Matespenning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og data om varmeelementene		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kokesone 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Verdi	Måleenhet
Apparatets vekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	





INDHOLD

Oplysninger om brugsanvisningen	111
Oplysninger om sikkerhed	111
Elektrisk tilslutning	117
Overblik	118
Type betjeningsanordninger	119
Betjeningsanordninger	120
Funktioner	122
Betjeningsanordninger til udsugningsenhed	125
Brugermenu (tilpasninger)	126
Menu installerør (indstilling af pladens effekt)	127
Enheden	128
Funktion	131
Rengøring og vedligeholdelse	132
Fejlfinding	133
Vedligeholdelse og reparation	135
Bortskaffelse	135
Tekniske data	136

OPLYSNINGER OM BRUGSANVISNINGEN

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


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

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

OPLYSNINGER OM SIKKERHED

ⓘ For din sikkerhed og som garanti for en korrekt brug af apparatet anbefaler vi, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt inden installation og brug af produktet. Denne brugsanvisning skal altid ledsage apparatet, selv når du flytter eller sælger apparatet. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed. Disse kogepladsers induktionssystemer overholder

EMC-standarderne og EMF-direktivet og bør derfor ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Hvis du har en pacemaker eller anden implanteret elektronisk enhed, skal du rådføre dig med din læge eller producenten af den implanterede enhed for at vurdere, om enheden er tilstrækkelig modstandsdygtig over for forstyrrelser.

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


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

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


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

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

er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

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

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

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

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

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

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

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

Pas på ikke at røre ved modstandene.

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

- ▷ Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se

afsnittet Rengøring og vedligeholdelse

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

betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

- ▷ **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk derimod for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ▷ **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser kræver løbende overvågning.
- ▷ Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller af et separat fjernbetjent system.
- ▷ **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne
- ▷ Apparatet skal installeres, så det kan kobles fra strømforsyningen med en afstand mellem kontakternes åbning (3 mm), der sikrer en fuldstændig frakobling under

kategori III overspændingsbetingelserne.

- ▷ Apparatet må ikke udsættes for atmosfæriske faktorer (regn, sol).
- ▷ Apparatets ventilation skal være i overensstemmelse med producentens instruktioner.

Krav for møbler

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

forårsage deformation og afklæbning.

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

klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

Korrekt brug

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

genstande på den.
Træk ikke gryder eller pander

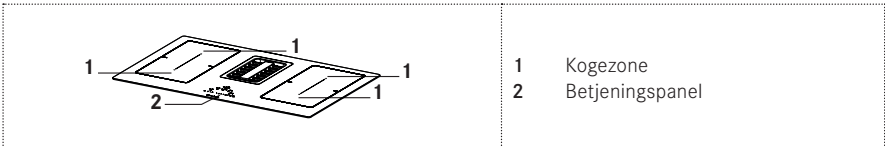
hen over den glaskeramiske
overflade.

ELEKTRISK TILSLUTNING

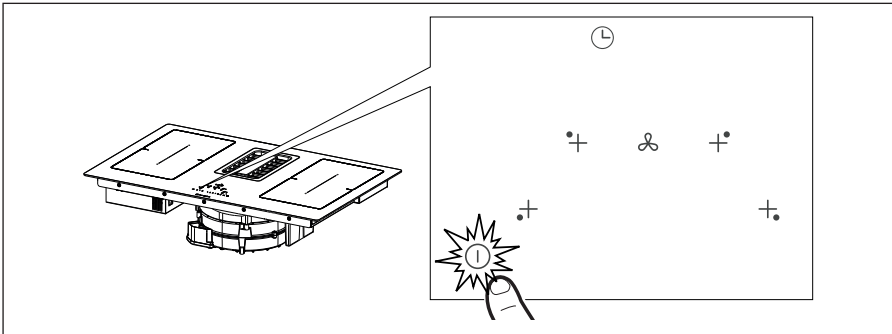
- ▷ De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale.
- ▷ Dette apparat har en "Y"-forbindelse, der kræver en "neutral" ledning. Strømforsyningskablet skal mindst være af typen H05VV-F, ENFASET, TOFASET OG TREFASET tilslutning: min. tværsnit af lederne: 2,5 mm². Strømforsyningskablets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

OVERBLIK

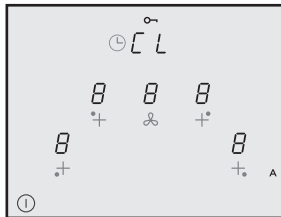
FMA 839 HI - Kogeplade med 4 zoner med indbygget emhætte



Taster og displayelementer



Tryk på tasten On/Off ① i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner. Alle cifrene viser 8. og Timerens cifre viser " C L ".



Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

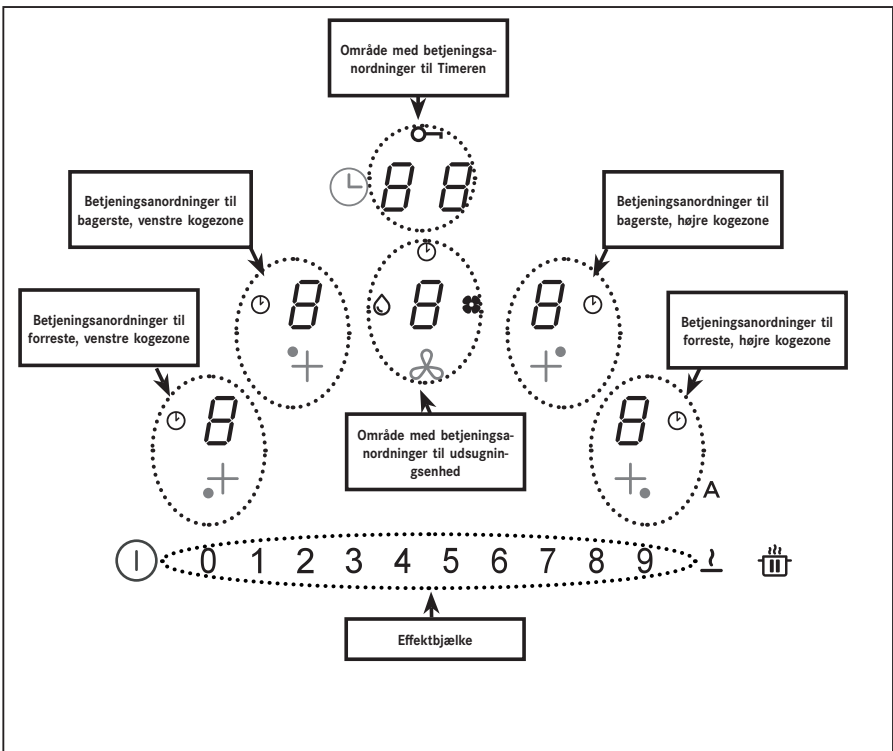
Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off ①.

Advarsel: På kontrolpanelet er alle de valgbare funktioner altid belyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Advarsler for installatøren: Kontrollér, og ændr om nødvendigt indstillingen af pladens effekt. Se afsnit "Menu Installatør (Indstilling af pladens effekt)".

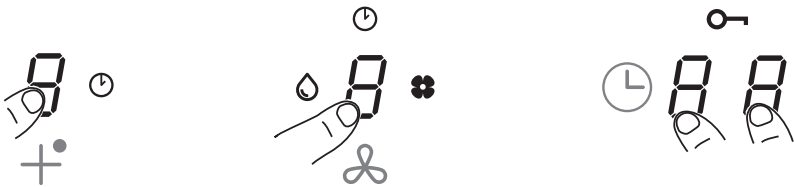
Som standard er pladen indstillet til et forbrug af **7,4 KW**.

TYPE BETJENINGSANORDNINGER



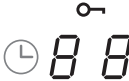




Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende ciffer 8.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af cifret.














BETJENINGSANORDNINGER







Betjeningsanordninger	Beskrivelse
	<p>Valg af betjeningsanordninger til kogezone Tryk på tasten On/Off (1) i 2 sekunder. Kogezonerne aktiveres ved at trykke på det tilsvarende ciffer 8. Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af det tilhørende ciffer.</p> <p>Symbolet (clock) angiver, at timeren til den valgte zone er aktiveret (se funktionen "Timer til kogezoner").</p>
	<p>Valg af betjeningsanordninger til udsugningsenhed Tryk på tasten On/Off (1) i 2 sekunder. Betjeningsanordningerne til emhætten kan vælges ved at trykke på det tilsvarende ciffer 8. Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af det tilhørende ciffer.</p> <p>Symbolet (clock) angiver, at timeren til emhættens funktioner er aktiveret. Symbolet (water drop) angiver når fedtfilteret skal vedligeholdes/rengøres efter 100 timers drift. Symbolet (charcoal) angiver når lugtfilteret med kul skal vedligeholdes efter 200 timers drift.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Valg af kogezonens effekt og/eller udsugningsenheden hastighed Tryk på tasten On/Off (1) i 2 sekunder. Effektbjælken kan først ses efter at have valgt cifret til emhætten eller en af de 4 kogezoner. Du kan øge eller mindske kogezonernes effekt eller udsugningsenhedens hastighed ved at trykke direkte på den ønskede værdi eller ved at stryge fingeren (fra højre til venstre eller omvendt) afhængigt af, om den indstillede værdi skal øges eller mindskes.</p>

	<p>Valg af betjeningsanordninger til Timer Tryk på tasten On/Off  i 2 sekunder. Vælg zonen med betjeningsanordningerne til styring af kogezonernes og udsugningsenhedens Timer, som standard viser " C L " (se Timerens funktioner).</p> <p>Symbolet  angiver tasten til sikkerhedsfunktionerne (se "Tastaturlås (rengøring)").</p>
<p style="text-align: center;">A</p>	<p>Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen A tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "1". Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen A, hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "1" på effektbjælken. Kontrollampens A lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen A, hvis lysintensiteten bliver mere intens.</p>
	<p>Funktionen PAUSE og GENSTART</p> <p>I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne brugermenuen.</p>
	<p>Defrost-funktionen optør madvarer eller smelter smør, chokolade eller honning... osv.</p> <p>I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne installatørmenuen.</p>










FUNKTIONER

Funktion	Beskrivelse
Tastaturlås (Børnesikring)	Gør det muligt at låse indstillingerne for kogepladen for at undgå utilsigtede ændringer.
	Aktivering: når der ikke er nogle gryder på pladen, skal du trykke på et af de 4 cifre i kogezoneerne i 3 sekunder, slippe det og stryge fingeren fra 0 til 9 på effektbjælken ved at følge animationen. Aktiveringen er bekræftet, når alle cifrene viser  . De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.
	Inaktivering: tryk på et af de 4 cifre i kogezoneerne i 3 sekunder, slip det og stryg fingeren fra 9 til 0 på effektbjælken ved at følge animationen. De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.
Tastaturlås (rengøring)	Gør det muligt at låse indstillingerne for kogepladen i 15 sekunder for en hurtig rengøring.
	Aktivering: tryk på cifrene  til forreste højre og venstre kogezoneer samtidigt. Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen fra 15 sekunder og lyser  .
	Inaktivering: tryk på  , eller vent til der er gået 15 sekunder.
Timer til kogezoneerne	Nedtælling med vækkeur til programmeret slukning af hver kogezone.
	Aktivering: med tændt plade vælges en af de 4 kogezoneer samt en værdi på effektbjælken. Tryk enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, indstil værdierne enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter). Bekræftelsen sker efter 10 sekunders inaktivitet.
	Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller " C L " som standard. Alle zoneerne kan have Timeren indstillet. Displayet viser altid den, der har den laveste resterende tid. Gentag handlingerne for at ændre Timerens værdi.
	Inaktivering: indstil Timerens værdier på nul eller tryk på  .

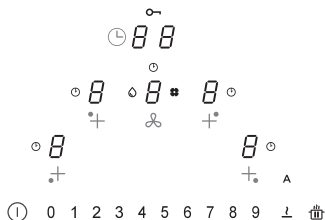
Timer (generelt)	Nedtælling med vækkeur for almindelig brug.
	Aktivering: med tændt plade og uden gryder trykkes der enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, værdierne indstilles enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter).
	Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller " C L " som standard.
	Inaktivering: indstil Timerens værdier på nul eller tryk to gange på  med slukket plade.
Funktion til at holde maden varm	Aktivering: vælg en af de 4 kogezone og tryk på tasten  . Den valgte zones ciffer viser  .
	Inaktivering: tryk på tasten  eller  .
Turbo-funktion	Både kogezoneerne og emhætten kan indstilles til en ekstra effekt.
	Aktivering: tryk 2 gange på " 9 " på effektbjælken for både emhætten og kogezoneerne. Det tilsvarende ciffer viser  .
	Inaktivering: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.
Funktion hurtig opvarmning	<p>Vælg en af de 4 kogezone og tryk i 3 sekunder på den valgte værdi på effektbjælken (fra 1 til 8).</p> <p>Pladen når maksimal effekt på 15 sekunder, og går derefter ned til den indstillede effekt i et defineret tidsrum, før den slukker (se tabellen nedenfor).</p> <p>Displayet viser " A " + den valgte værdi.</p> <p>1 -> 40 sekunder 2 -> 72 sekunder 3 -> 120 sekunder 4 -> 176 sekunder 5 -> 256 sekunder 6 -> 432 sekunder 7 -> 120 sekunder 8 -> 192 sekunder 9 -> ikke tilgængelig P -> ikke tilgængelig</p>

Funktion Pause + Genstart	<p>Denne funktion inaktiverer alle pladens indstillinger i ca. 10 minutter, hvis brugeren skal lade kogezone være uden opsyn i et kort stykke tid.</p> <p>Under pausen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der spredes ingen energi fra kogezoneerne. - Alle Timere stoppes. - Funktionerne "Turbo" og "Hurtig opvarmning" inaktiveres <p>Når de 10 minutter er gået, genoptager kogepladen alle de tidligere indstillinger.</p>
	<p>Aktivering: tryk på tasten  i mindst 1 sekund. Alle cifrene angiver 11.</p>
	<p>Inaktivering: tryk på tasten  i mindst 1 sekund, indtil den blinker, tryk på en hvilken som helst anden tast inden for 10 sekunder.</p>
Tilbagestillingsfunktion	<p>Denne funktion gør det muligt at genoprette alle kogepladens indstillinger, hvis der sker en utilsigtet slukning eller et pludseligt strømsvigt.</p>
	<p>Når pladen er slukket og den tændes igen inden for 6 sekunder med tasten , blinker tasten  i 6 sekunder. Tryk igen på tasten for at hente de tidligere indstillede funktioner. Alt bekræftes med et bip.</p>
	<p>Når pladen er slukket og tændes igen inden for 6 sekunder, hentes de tidligere indstillede funktioner automatisk.</p>
Bro-funktion	<p>Med denne funktion kan 2 kogezone kobles sammen, så de kan styres som én stor kogezone. Med denne funktion kan man bruge gryder med en bund, der er større end kogezonens diameter.</p>
	<p>Aktivering: tryk, med tændt plade, samtidigt på tasterne for de 2 zoner, der skal kobles sammen, indtil et ciffer viser 11 for at angive, at funktionen er aktiveret. Det andet ciffer bruges til at indstille effekten.</p> <p>Advarsel: De venstre kogezone kan ikke kobles sammen med de højre kogezone og omvendt.</p>
	<p>Inaktivering: tryk samtidigt på tasterne, hvor broen er blevet aktiveret, indtil symbolet  forsvinder.</p>
Automatisk funktion detektering af kogegrej	<p>Hvis der stilles en gryde på en af kogezoneerne, registrerer pladen den automatisk. Det tilhørende ciffer tændes ved den maksimale intensitet og  vises.</p>
Angivelse af restvarme	<p>Angivelsen af restvarme er en sikkerhedsfunktion, som indikerer, at overfladen på kogezone stadig har en temperatur, der er større end eller lig med 60°C, og som kan forårsage forbrændinger, hvis der røres ved den med bare hænder. På kogezonens ciffer vises H.</p>

BETJENINGSANORDNINGER TIL UDSUGNINGSENHED

	
	<p>Timer-symbol.</p> <p>Når udsugningsenhedens cifre er valgt, trykkes der på cifrene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.</p>
	<p>Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter</p> <p>Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen  og er altid aktiv.</p>
	<p>Symbol for vedligeholdelse af kulfilter</p> <p>Som standard er emhætten i udsugningstilstand.</p> <p>Med slukket belastning trykkes der på cifret for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden.</p> <p>Tryk igen på cifret i 5 sekunder for:</p> <p>Aktivering af kulfilter:</p> <p>Symbolet for lugtfilteret med kul  tænder i 1 sekund.</p> <p>Inaktivering af kulfilter:</p> <p>Symbolet for lugtfilteret med kul  blinker to gange.</p> <p>Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul .</p> <p>Nulstilling og genaktivering af kulfilter</p> <p>Når vedligeholdelsen på filteret er udført:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tryk på tasten A i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes. • tryk på tasten A i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.
"9"	<p>Tryk på effektbjælken " 9 " for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.</p>
	<p>Tryk to gange på effektbjælken " 9 " for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.</p>
Delay	<p>Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Den Automatiske tilstand inaktiveres ved at trykke på A.</p> <p>Tryk på udsugningsenhedens cifre og indstil en hastighed på effektbjælken.</p> <p>Tryk på cifret til styring af Timeren, som viser "CL". Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.</p>

MENU INSTALLATØR (INDSTILLING AF PLADENS EFFEKT)



Ved første tilslutning til husstandens strømforsyning skal installatøren indstille kogepladens effekt i betragtning af elnettets reelle kapaciteter.


Hvis dette ikke er nødvendigt, kan man direkte tænde pladen med tasten **Ⓛ**, ellers følg nedenstående handlinger for at åbne menuen.

- Ved første strømforsyning blinker symbolet **Ⓛ**.
- Genopret forbindelsen ved at holde tasten **Ⓛ** nede.
- Tryk på de 4 cifertaster på kogezoneerne (**Ⓛ**) én ad gangen mod uret fra højre. Ved hvert tryk høres der et bip. Når tasten **Ⓛ** slippes, vises:

På cifret  vises **Ⓛ** og **Ⓛ** skiftevis.

På cifret  vises **Ⓛ**.

- Tryk på cifret  og tallet 8 på effektbjælken for at gå ind i indstillingsmenuen. Denne handling er bekræftet, når visningen ændres fra (**Ⓛ** og **Ⓛ**) til (**Ⓛ** og **Ⓛ**). Nu er du inde i menuen for indstilling af pladens effekt.

Tryk på cifret , og vælg en af de værdier, der vises på effektbjælken (0-1-2-3) efter nedenstående tabel.

Når den korrekte værdi er indstillet, skal den bekræftes ved at holde tasten **Ⓛ** trykket nede, indtil den bekræftes.

	KW
0	7,4 KW
1	4,5 KW
2	3,5 KW
3	2,8 KW

ENHEDEN

Funktion til Styring af effekt

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening. Funktionen til Styring af effekt registrerer den maksimale effekt på 3,7 KW/16 A for de kombinerede kogeelementer (faser i højre og venstre side), og optimerer strømfordelingen for at undgå situationer med overbelastning af induktionssystemet.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A. I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement. Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et kogeobjekt på kogeelementet.

Eksempel:

Hvis der i samme fase (faser i højre og venstre side) vælges en effektførelse (boost) (P) i en kogezone, kan den anden kogezone automatisk ikke overstige effektniveauet 5 samtidigt.

Dette varierer afhængigt af den begrænsning, der er indstillet på produktet (se afsnit "MENU INSTALLATØR").

Hvordan fungerer induktionskogeplader?

Induktionskogeplader fungerer meget forskelligt fra traditionelle kogeplader eller metal kogeplader. Induktionsspolen under den glaskeramiske overflade skaber hurtigt et højt variabelt magnetfelt, der direkte varmer grydens magnetiske bund op. Den glaskeramiske overflade opvarmes udelukkende af det varme kogeobjekt. Når du fjerner kogeobjektet fra kogezone, afbrydes strømforsyningen med det samme.

Detektering af kogeobjekt

Hver kogezone er udstyret med et system til detektering af kogeobjekt. Systemet til detektering af kogeobjekt genkender gryder med magnetisk bund, der er egnede til brug på induktionskogeplader.

Hvis gryden fjernes under kogning, eller hvis der bruges en ikke egnet gryde, blinker displayet ved siden af søjlediagrammet med **U**.

Hvis der ikke er nogen gryde på kogezone i løbet af de 20 sekunders detekteringstid:

- Slukker kogezone automatisk efter 20 sekunder.
- Displayet for hver kogezone viser **U**.

Gryder

Egnede gryder

Kun gryder med magnetisk bund er egnede til madlavning på induktionskogeplader.

En magnet skal kunne sætte sig fast på hvert punkt på bunden af gryden.

Gryder egnede til induktionskogning

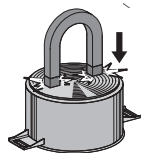
Gryder til induktionskogning skal være af metal med magnetiske egenskaber og med en tilstrækkelig bred bund.

Egnede gryder:

- ✓ Emaljerede stålgrøder med tyk bund.
- ✓ Støbejernsgrøder med emaljeret bund.
- ✓ Gryder af rustfrit stål med sandwichbund, rustfrit kromstål og aluminium med særlig bund.

Ikke egnede gryder:

- ✓ Gryder og pander i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.
- ▶ Hold en magnet ud for grydens bund: hvis der er tiltrækningskraft mellem bunden og magneten, er gryden egnede til induktionskogning. Hvis du ikke har nogen magnet, kan du hælde lidt vand i gryden og sætte den på en kogezone og tænde. Hvis symbolet **U** vises på displayet, er gryden ikke egnede.



Advarsel: brug kun gryder med perfekt flad bund og egnede til induktionskogezone. Brug af gryder med en ujævn bund kan påvirke varmemestrålingsystemets effektivitet og hindre detekteringen af kogegejr på en kogezone.

Støj under tilberedning

Gryder kan støje under tilberedningen. Dette er ikke et tegn på funktionsfejl, og det påvirker heller ikke enhedens funktion på nogen måde.

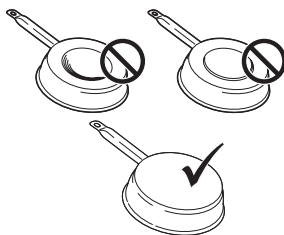
Støjen afhænger af den type gryder, der bruges. Hvis støjen er særlig irriterende, kan man bruge en anden gryde.

Råd for energibesparelse

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



- ▶ Når du køber en gryde, skal du kontrollere, om den angivne diameter svarer til bunden eller toppen af gryden, da sidstnævnte generelt er bredere end bunden.
- ▶ Ved tilberedning af retter, der kræver længere tilberedningstid, kan du spare tid og energi ved at bruge en trykkoger. Med denne type kogning går vitaminerne i fødevarerne ikke tabt.
- ▶ Sørg for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis der ikke er nok væske, kan den overophedes og beskadige både trykkogeren og kogezone.
- ▶ Brug altid passende låg til gryderne.
- ▶ Vælg en gryde, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. Brug af store gryder, der kun fyldes halvt op, er spild af energi.



Kogezone	Grydens bund	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
210 mm × 190 mm (enkel)	110 mm	145 mm

Normal støj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når kogegrejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmiske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezone er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Varme op	Ris
4	Lang tilberedning, koge ind, småkoge	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, koge ind, småkoge	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Rösti (kartoffelkage), æggekeg, panerede og friturestegte retter, pølser
8	Friturestegning, stegning i rigelig olie	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Bøf
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand


FUNKTION

Tænding af enheden

Hold  trykket nede for at tænde for enheden.

- Alle effektniveau-displayene viser "0".
- Hvis der ikke foretages andre valg, slukkes enheden efter 20 sekunder af sikkerhedsmæssige grunde.

Vælg en kogezone


Tryk på cifret  for en eller flere kogezone, og indstil effektniveauet.

Slukning af en kogezone

Tryk på "0" på effektbjælken.

- Hvis der ikke foretages andre valg og kogezoneerne er slukkede, slukker enheden efter 20 sekunder.

Slukning af kogepladen

Tryk på  i et par sekunder for at slukke for kogepladen.


- Hvis der ikke foretages andre valg på displayet og alle kogezoneerne er slukkede, slukker enheden efter 20 sekunder.

Indikator for restvarme

Hvis en kogezone er slukket, men stadig varm, forbliver bogstavet "H" tændt på panelet for at indikere fare for forbrænding.

Defrost-indstillinger

Med Defrost-funktionen kan man optø madvarer eller smelter smør, chokolade eller honning.

- Vælg kogezone ved at trykke på det tilsvarende ciffer.
- Tryk på tasten .

Indstilling af PowerPlus

Både kogezoneerne og emhætten er indstillet ved en ekstra effekt.


Den valgte kogezone fungerer med en ekstra effekt i 10 minutter. Det kan f.eks. bruges til hurtig opvarmning af en stor mængde vand.

- Vælg en af zonerne og tryk 2 gange på "9" på effektbjælken. Det tilsvarende ciffer viser .

Timer

Når Timeren er indstillet, slukker kogezone automatisk efter den indstillede tid.

Indstilling af Timer

- Kogeplade tændt
- Kogezone indstillet
- Tryk på cifret .

- Indstil Timeren mellem 1 og 99 minutter.

Ændring af Timer

- Timer indstillet
- Tryk på den aktive kogezone med timeren, du ønsker, at

ændre.

- Tryk på cifret .
- Indstil Timeren mellem 1 og 99 minutter.

Bro-funktion

Med forbindelsesfunktionen "bro" kan to kogezone kobles sammen, så de kan fungere og justeres sammen. Med denne funktion kan man bruge gryder med en bund, der er større end kogezonens diameter.

Tryk samtidigt på tasterne for de 2 zoner, der skal kobles sammen, indtil et ciffer viser  for at angive, at funktionen er aktiveret.


Det andet ciffer bruges til at indstille effekten.

Advarsel: De venstre kogezone kan ikke kobles sammen med de højre kogezone og omvendt.

Børnelås

- Enhed tændt

- Aktivering:

tryk på et af de 4 cifre i kogezoneerne i 3 sekunder, slip det og stryg fingeren fra 0 til 9 på effektbjælken. Alle cifrene viser . De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.

- Inaktivering:

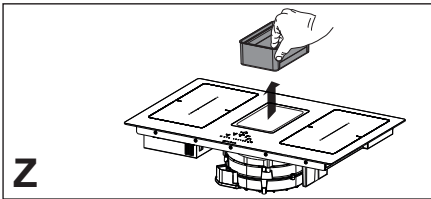
Tryk på et af de 4 cifre i kogezoneerne i 3 sekunder, slip det og stryg fingeren fra 9 til 0 på effektbjælken. De beskrevne handlinger skal udføres inden for 10 sekunder.

MODEL	FMA 839 HI
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	7,62 KW (standard indstilling)
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maks. effekt (plade + emhætte)	3,02 KW

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Lugtfileret med aktivt kul kan regenereres. Følg instruktionerne, der følger med sættet, både hvad angår regenereringsproceduren og udskiftningstiderne.

Fedtfiltre **Z**: Fedtfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine.



- ▷ Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- ▷ Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- ▷ Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citrønsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

Generelle anbefalinger

- ▷ Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- ▷ Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- ▷ Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester.
- ▷ Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales, at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- ▷ Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.

FEJLFINDING

Fejlkoder			
Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Afhjælpning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kontinuerlig aktivering af sensoren. TC (touch-betjeningen) slukker efter 10 sek.	Der er vand eller en gryde på glasset, sensorerne eller på betjeningsanordningen.	Rens betjeningsoverfladen. Fjern genstandene fra sensorerne.
ER20	Intern fejl i TC	-	Udskift TC.
ER21	Overophedning.	Temperatursensoren har registreret en temperatur, der er højere end 85 °C.	Lad kogepladen køle af. Fejlen forsvinder ved temperaturer under 75 °C.
			Kontrollér den termiske isolering.
ER22	Knappen er defekt, brugergrænsefladen slukker efter 3,5 - 7,5 sek.	-	Udskift TC
ER31	Konfigurationen mellem TC og induktionen stemmer ikke overens.	Generatorens konfigurationsdata stemmer ikke med TC'ens konfigurationsdata.	Ny konfiguration.
			Udskift TC.
			Udskift generatoren.
ER36	Intern fejl i TC	-	Udskift TC.
ER47	Kommunikationsfejl mellem TC'en og induktionen	LIN-kabel beskadiget. Der er ikke strøm på LIN-kablet.	Udskift kablet. Kontrollér, at kablet er tilsluttet korrekt.
E2	Overophedning af kogezonens sensor. TC (touch-betjeningen) slukker efter 10 sek.	Gryden er tom	Varm ikke tomme gryder op.
E3	Forkert gryde. Kogezonerne er slukkede.	Gryderne har mistet deres magnetiske egenskaber	Brug passende gryder
		Intern fejl i generatorens kredsløb	Udskift modulet
E4	Konfigurationsfejl. Kogezonen kan ikke aktiveres.	Induktionsmodulet er ikke blevet konfigureret endnu.	Konfigurer det manuelt.
E5	Ingen kommunikation mellem brugergrænsefladen og induktionsgeneratoren. Kogezonen kan ikke aktiveres	LIN-ledningsføringen eller strømforsyningskablet er defekt.	Kontrollér ledningsføringen og forsyningsspændingen.
		Intern fejl i generatorens eller filterets kredsløb.	Udskift modulet.


E6	Forsyningsspændingen er ikke inden for området (spænding og/eller frekvens). Kogezonen kan ikke aktiveres	Forsyningsspændingen er ikke inden for området (se tekniske data for detaljer).	Kontrollér netspændingen.
		Intern fejl i generatorens kredsløb.	Udskift modulet.
E7	Intern fejl i TC. Kogezonerne er inaktiverede.	-	Udskift modulet.
E8	Fejl i udsugningsenhed.	Udsugningsenheden er tilstoppet.	Rens den, og fjern eventuelle tilstopninger.
		Ventilatoren eller elektronikmodulet er defekt.	Udskift modulet.
E9	Fejl i kogezonens temperatursensor. Den tilhørende kogezone er slukket.	Temperatursensoren har et åbent eller kortsluttet kredsløb.	Udskift induktionsspolen.
EA	Intern fejl i TC. Kogezonerne er slukkede.	-	Udskift generatoren.
EH	Temperatursensoren er blokeret. Den tilhørende kogezone er slukket.	Ingen temperaturvariation (min. 10 K/5 min) efter aktivering af kogezonen.	Udskift induktionsspolen.

TC = TOUCH CONTROL
UI = BRUGERGRÆNSEFLADE
NTC = TEMPERATURSENSOR

VEDLIGEHOELSE OG REPARATION

- ▷ Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
 - ▷ Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.
 - ▶ Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:
 - Fejltype
 - Enhedens model (Art./Kod.)
 - Serienummer (S.N.)
- Disse data er anført på identifikationsskiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

BORTSKAFFELSE

- ▷ Symbolet  på produktet eller på emballagematerialet angiver, at produktet ikke skal betragtes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal derimod indleveres på et opsamlingscenter, der tager sig af genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative påvirkninger på miljøet og menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af dette produkt, kan du kontakte det kompetente lokale kontor, husholdningsaffaldstjenesten eller butikken, hvor du har købt produktet.
- ▷ Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

TEKNISKE DATA

Identifikation af produktet

Type: 4300

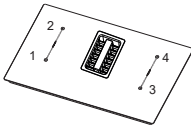
Model: **FMA 839 HI**

- ▶ Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.
- ▶ Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

Yderligere oplysninger om tekniske data kan findes på hjemmesiden:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Fleksibel kogezone, 1 + 2 i bro
3,4 Fleksibel kogezone, 3 + 4 i bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	830 × 520 (B × D)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W, Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1 + 2, 3 + 4	3000 W, Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Værdi	Måleenhed
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	






VÍSITÖLU

Upplýsingar um handbókina	138
Öryggisupplýsingar	138
Raftenging	144
Yfirlit	145
Tegundir stýringar	146
Stýrihnappar	147
Aðgerðir	149
Stýring fyrir háf	152
Notendavalmynd (sérsníðnar stillingar)	153
Uppsetningarvalmynd (afstillingar helluborðs)	154
Tækið	155
Notkun	158
Prif og viðhald	159
Bilanaleit	160
Viðhald og viðgerðir	162
Förgun	162
Tæknileg gögn	163

UPPLÝSINGAR UM HANDBÓKINA

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

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

Tákn	Merking
	Viðvörðun um hættu. Viðvörðun um hættu á meiðslum.
	Öruggar aðgerðir og leiðbeiningar um hvernig skal forðast meiðsli eða skemmdir.
	Aðgerð. Tilgreindir aðgerð sem þarf að framkvæma.
	Niðurstaða. Niðurstaða einnar eða fleiri aðgerða.
	Kröfur sem þarf að uppfylla áður en næsta aðgerð er framkvæmd.

ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

ⓘ Til að tryggja öryggi og til að tryggja rétta notkun á tækinu skal lesa þessa handbók vandlega áður en varan er sett upp og notuð. Þessar leiðbeiningar verða alltaf að fylgja tækinu, jafnvel þó það sé fært til eða selt. Notendur verða að skilja vel hvernig tækið virkar og þekkja öryggisaðgerðir þess. Þessi helluborð eru með spankerfi sem uppfylla kröfur staðla um

rafsegulsviðssamhæfi (EMC) og tilskipunar um rafsegulsvið (EMF) og þau ættu ekki að trufla önnur rafeindatæki. Einstaklingar með gangráð og þeir sem nota önnur ígrædd rafeindatæki verða að hafa samráð við lækni eða framleiðanda ígrædda tækisins til að meta hvort það þoli truflun nógu vel.

 Rafmagnstengingar verða að vera framkvæmdar af

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

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

- ▷ Framleiðandi ber ekki ábyrgð á skemmdum af völdum rangrar eða óviðeigandi uppsetningar.
- ▷ Gangið úr skugga um að orkuveitukerfi sé í samræmi við það sem tekið er fram á auðkenniþlötunni inni í vörunni.
- ▷ Fastar rafmagnstengingar verða að innihalda útsláttarbúnað sem gert er ráð fyrir í núgildandi reglugerðum.
- ▷ Ef um er að ræða tæki í flokki I skal tryggja að aflugjafi heimilisins sé jarðtengdur á réttan hátt.

- ▷ Tengið háfinn við loftrásina með hentugu röri. Upplýsingar um aukahluti sem skal kaupa má finna í uppsetningarhandbókinni (hringlaga rör: lágmarkspvermál 120 mm). Útblástursrörið verður að vera eins stutt og mögulegt er.
- ▷ Tengið vöruna við rafmagn með alskauta rofa.
- ▷ Fylgja verður reglugerðum um loftræstingu.
- ▷ Aldrei skal tengja sogbúnaðinn við rásir sem leiða brunalofttegundir (hitara, arna o.s.frv.).
- ▷ Ef háfurinn er notaður ásamt tækjum sem ekki eru rafknúin (t.d. tækjum með gasbrennurum) er nauðsynlegt að tryggja hæfilegt loftflæði í herberginu til að koma í veg fyrir bakstreymi útblásturs. Þegar eldunartækið er notað ásamt öðrum tækjum sem nota aðra aflugjafa en rafmagn má undirþrýstingur í herberginu ekki fara yfir


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

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

VARÚÐ: fjarlægðu

hlífðarfilmurnar áður en tækið er sett upp.

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

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

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

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

⚠ VARÚÐ: Tækið og aðgengilegir hlutar þess verða mjög heitir við notkun. Gætið þess að snerta alls ekki hitagjafana.

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

- ▷ Þrífið og/eða skiptið um síur með tilgreindu millibili (eldhætta). Sjá hluta um þrif og viðhald.
- ▷ Tryggið ávallt næga loftræstingu í herberginu þar sem tækið er notað ásamt öðrum tækjum sem knúin eru af gasi eða öðru eldsneyti (þetta á ekki við

um tæki sem eingöngu mynda hringrás loftis innan herbergisins).

- ▷ **VIÐVÖRUN:** Ef yfirborðið er skemmt skal slökkva á tækinu til að koma í veg fyrir hættu á raflosti.
- ▷ Kveikið ekki á tækinu ef yfirborðið er sprungið eða óslétt.
- ▷ Ekki snerta tækið með blautum höndum eða líkama.
- ▷ Ekki nota gufuhreinsitæki til að þrifa vöruna.
- ▷ Ekki leggja málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og pottlok á yfirborð helluborðsins þar sem þeir gætu ofhitnað.
- ▷ Notið viðeigandi stjórnhnappa til að slökkva á helluborðinu eftir notkun, ekki reiða ykkur á skynjara.
- ▷ **VIÐVÖRUN:** Það getur verið hættulegt og valdið eldhættu ef farið er frá helluborðinu þegar eldað er með olíu og feiti. Reynið ALDREI að slökkva eld með vatni. Þess í stað skal slökkva á tækinu og kæfa eldinn, til

dæmis með pottloki eða eldvarnarteppi.

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

Kröfur sem gilda um eldhúsinnréttingar

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

- ▷ Notkun skrautlista úr harðviði í kringum borðflötinn aftan við tækið er heimil svo lengi sem lágmarksfjarlægðin samræmist alltaf því sem tilgreint er á teikningum fyrir uppsetningu.
- ▷ Eftir uppsetningu er lágmarksfjarlægð á milli tækisins og veggs fyrir aftan tilgreind á uppsetningarteikningu fyrir tæki sem er jafnt eldhúsinnréttingunni (150 mm að hliðarvegg, 40 mm að vegg fyrir aftan og 500 mm í allar veggeiningar fyrir ofan).
- ▷ Til að forðast að vökvi leki á milli helluborðs og borðplötu skal setja límpétti sem fylgir með meðfram ytri brún helluborðsins fyrir uppsetningu.
- ▷ Aldrei skal nota tækið í öðrum tilgangi en þeim sem það er hannað fyrir.
- ▷ Djúpsteikingarpottar verða að vera undir stöðugu eftirliti þegar þeir eru í notkun: kviknað gæti í olíunni ef hún hitnar of mikið.
- ▷ Ekki nota tækið með ytri tímastilli eða sérstakri fjarstýringu.
- ▷ Aldrei má hafa skrauthlíf yfir tækinu þar sem slíkt gæti valdið því að það ofhitni.
- ▷ Ekki má klifra upp á tækið, það gæti valdið skemmdum á því.
- ▷ Ekki má leggja heita potta og pönnur á samskeytin við jaðra helluborðsins þar sem það gæti valdið skemmdum á sílfkonþéttinu.
- ▷ Aldrei skal skera eða útbúa matvæli á glerhúðuðu keramikyfirborði eða láta harða hluti falla á það. Aldrei skal draga potta og pönnur yfir glerhúðað keramikyfirborð.

Rétt notkun

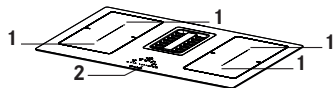
- ▷ Háfurinn hefur það eina hlutverk að fjarlægja gufur sem myndast við eldamennsku á heimilum.

RAFTENGING

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

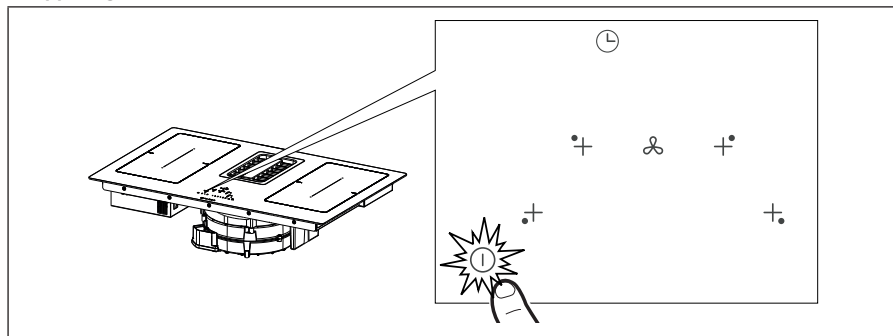
YFIRLIT

FMA 839 HI – helluborð með fjórum svæðum og innbyggðum háfi

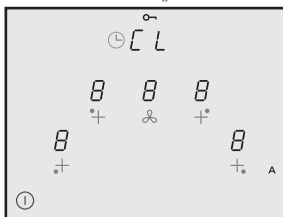


- 1 Eldunarsvæði
- 2 Stjórnborð

Hnappar og skjávisar



Haldið hnappinum kveikja/slökkva inni ① í tvær sekúndur til að kveikja á helluborðinu og virkja aðgerðir þess. Allir reitir birta táknið θ og tímastillir birtir stafina „C L“.



Nú er kveikt á helluborðinu en ekkert afl er á eldunarsvæðum og háfi. Helluborðið slekkur sjálfkrafa á sér eftir 20 sekúndur ef það er ekki notað.

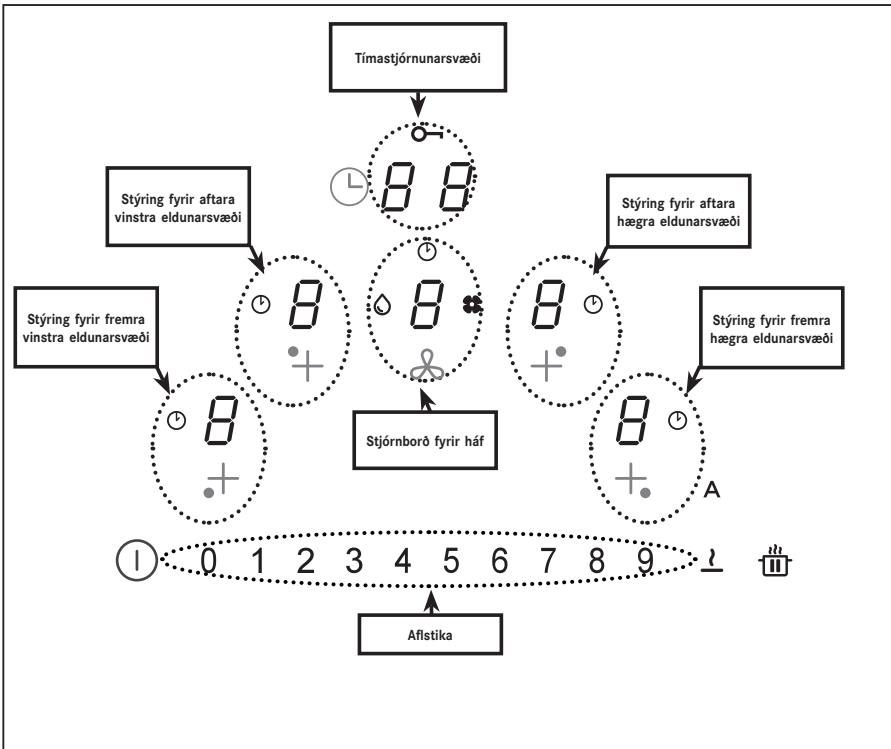
Viðvörðun: Af öryggisástæðum er alltaf hægt að slökkva á helluborðinu með því að nota hnappinn til að kveikja/slökkva ①.


Viðvörðun: Aðgerðir sem hægt er að velja hverju sinni eru alltaf upplýstar/sýnilegar á stjórnborðinu. Eingöngu er hægt að virkja aðgerðir sem eru sýnilegar.

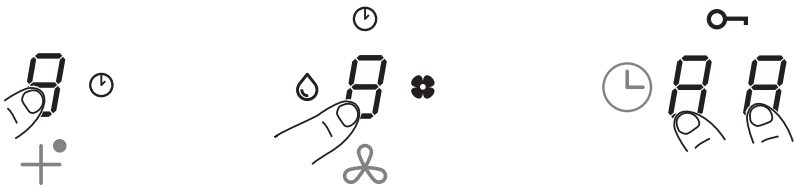
Leiðbeiningar fyrir uppsetningu: Athugið afstillingu helluborðsins og breytið henni ef þörf krefur. Sjá hlutann „Uppsetningarvalmynd (afstillingar helluborðs)“.

Sjálfgæfin forstilling helluborðsins er ísogsstig (e. absorption level) sem nemur **7,4 Kw**.

TEGUNDIR STÝRINGAR








Hægt er að virkja stýrihnappa fyrir eldunarsvæði, háf og tímastilli með því að ýta á samsvarandi reit . Reiturinn lýsir skærar til að staðfesta aðgerðina.













STÝRIHNAPPAR








Stýrihnappar	Lýsing
	<p>Val á stýringu eldunarsvæða Haldið hnappinum kveikja/slökkva inni í 2 sekúndur. Hægt er að virkja eldunarsvæðin með því að ýta á samsvarandi reit . Samsvarandi reitur lýsir skært til að staðfesta aðgerðina.</p> <p>Tákníð gefur til kynna að tímastillirinn sem samsvarar völdu svæði sé virkur (sjá aðgerðina „Tímastillir fyrir eldunarsvæði“).</p>
	<p>Val á stýrihnöppum fyrir háf Haldið hnappinum kveikja/slökkva inni í 2 sekúndur. Hægt er að velja stýrihnappa fyrir háf með því að ýta á samsvarandi reit . Samsvarandi reitur lýsir skært til að staðfesta aðgerðina.</p> <p>Tákníð gefur til kynna að tímastillirinn sem samsvarar aðgerðum háfs sé virkur.</p> <p>Tákníð gefur til kynna að komið sé að viðhaldi / hreinsun fitusíunnar eftir 100 klukkustunda notkun.</p> <p>Tákníð gefur til kynna að komið sé að viðhaldi / hreinsun virku kolasiunnar (lyktheyðandi) eftir 200 klukkustunda notkun.</p>
	<p>Val á afli eldunarsvæðis og/eða hraða háfs Haldið hnappinum kveikja/slökkva inni í 2 sekúndur. Aflstíkan er aðeins sýnileg þegar reiturinn fyrir háfinn eða eitt af eldunarsvæðunum fjórum hefur verið valið.</p> <p>Hægt er að auka eða minnka kraft eldunarsvæðanna eða hraða háfsins með því að ýta beint á það gildi sem óskað er, eða með því að renna fingri frá hægri til vinstri eða frá vinstri til hægri, eftir því hvort óskað er eftir að auka eða minnka kraftinn.</p>

	<p>Val á tímastilli Haldið hnappinum kveikja/slökkva  inni í 2 sekúndur. Veljið stjórnsvæðin sem stýra tímastilli eldunarsvæða og háfi, þar sem yfirleitt má sjá „C L“ (sjá aðgerðir fyrir tímastilli).</p> <p>Tákníð  gefur til kynna hnappinn sem stjórnar öryggisaðgerðum (sjá „Hnappalás (þríf)“).</p>
<p>A</p>	<p>Hefðbundin stilling þegar kveikt er á helluborði/háfi er að háfurinn fari sjálfkrafa í gang og LED-ljósið A lýsi skært. Háfurinn fer í gang ef aflið á eldunarsvæðunum er meira en „1“.</p> <p>Þessi stilling er gerð óvirk með því að ýta á LED-ljósið A, ljósið dofnað þessu til staðfestingar. Einnig er hægt að gera þessa stillingu óvirka með því að ýta á gildi hærra en „1“ á aflstikunni, þessu til staðfestingar dofnað LED-ljósið A.</p> <p>Þessi stilling er gerð virk á ný með því að ýta á LED-ljósið A, ljósið verður þá skærara.</p>
	<p>Aðgerðirnar „GERA HLÉ“ OG „ENDURRÆSA“.</p> <p>Þegar þessi aðgerð er notuð ásamt öðrum hnöppum opnast notendavalmynd.</p>
	<p>Aðgerðin „Afríða“ er notuð til að afríða matvæli eða bræða smjör, súkkulaði, hunang o.s.frv. við vægan hita.</p> <p>Þegar þessi aðgerð er notuð ásamt öðrum hnöppum opnast uppsetningarvalmynd.</p>









AÐGERÐIR

Aðgerð	Lýsing
Hnappalás (Barnalæsing)	Notað til að læsa helluborði eldavélarinnar til að koma í veg fyrir breytingar í ógáti.
	Til að virkja: Þegar engir pottar eru á helluborðinu skal halda einum af reitunum 4 fyrir eldunarsvæði inni í 3 sekúndur. Slepjið reitnum og rennið fingri eftir aflstikunni frá 0 til 9 eins og sýnt er. Þegar allir tölustafir sýna  er aðgerðin staðfest. Aðgerðunum sem lýst er verður að vera lokið innan 10 sekúndna.
	Til að afvirkja: Haldið einum af reitunum 4 fyrir eldunarsvæði inni í 3 sekúndur. Slepjið reitnum og rennið fingri eftir aflstikunni frá 9 til 0 eins og sýnt er. Aðgerðunum sem lýst er verður að vera lokið innan 10 sekúndna.
Hnappalás (þrif)	Þessi aðgerð læsir helluborði eldavélarinnar í 15 sekúndur meðan helluborðið er þrifið.
	Til að virkja: Ýtið samtímis á hnappana  fyrir fremri eldunarsvæðin, bæði það hægra og það vinstra. Skjárinn á stjórnsvæði tímastillisins sýnir 15 sekúndna niðurtalningu og  lýsir.
	Til að afvirkja: Ýtið á  eða bíðið þar til 15 sekúndna niðurtalningunni er lokið.
Tímastillir á eldunarsvæðum	Niðurtalning með hljóðmerki þar sem slökkt er á hverju eldunarsvæði fyrir sig á fyrirfram skilgreindum tíma.
	Til að virkja: Kveikið á helluborðinu, veljið eitt af eldunarsvæðunum 4 og veljið gildi á aflstikunni. Ýtið á tölustafina á tímastillingarsvæðinu einn í senn og stillið gildin hvert fyrir sig með því að velja þau á aflstikunni (lágmark 1 mínúta - hámark 99 mínútur). Aðgerðin er staðfest ef ekkert meira er gert í 10 sekúndur.
	Skjárinn á stjórnsvæði tímastillisins sýnir niðurtalninguna ef hún hefur verið stillt. Annars sést „C L“ eins og hefðbundið er. Hægt er að setja tímastillingu á öll eldunarsvæði og skjárinn mun alltaf sýna þá stillingu sem stytur tími er eftir á.
	Endurtakið aðgerðirnar sem lýst er til að breyta gildi tímastillingarinnar.
	Til að afvirkja: Stillið tímagildin á núll eða ýtið á  .

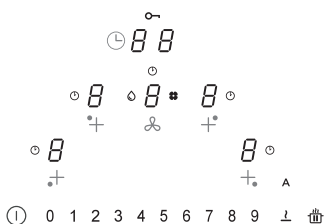
Tímastilling (almenn)	Niðurtalning með viðvörðun til almennrar notkunar.
	Til að virkja: Kveikið á helluborðinu án þess að hafa pott á því, og ýtið á tölustafina á tímastillingarsvæðinu einn í senn, stillið gildin hvert fyrir sig með því að velja þau á afstíkunni (lágmark 1 mínúta - hámark 99 mínútur).
	Skjárin á stjórnsvæði tímastillisins sýnir niðurtalninguna ef hún hefur verið stillt. Annars sést „C L“ eins og hefðbundið er.
	Til að afvirkja: Stillið tímagildin á núll eða ýtið tvisvar á  þegar slökkt hefur verið á helluborðinu.
Hitaplötuaðgerð til að halda mat heitum	Til að virkja: Veljið eitt af eldunarsvæðunum 4 og ýtið á  .
	Til að afvirkja: Ýtið á  eða  .
Túrbó-aðgerð	Hægt er að stilla eldunarsvæði og háf á sérlega mikinn kraft.
	Til að virkja: Ýtið tvisvar sinnum á „9“ á afstíkunni, þetta á við bæði fyrir helluborðið og háfinn. Samsvarandi reitur sýnir  .
	Til að afvirkja: Veljið einhvern annan valkost á afstíkunni.
Snögg upphitun	<p>Veljið eitt af eldunarsvæðunum 4 og haldið völdu gildi á afstíkunni (frá 1 til 8) inni í 3 sekúndur.</p> <p>Helluborðið gefur hámarksafl í 15 sekúndur áður en aflið fer til baka að því gildi sem áður var stillt. Þegar tímastilling er runnin út slekkur helluborðið á sér (sjá töflu fyrir neðan).</p> <p>Skjárin sýnir „A“ ásamt völdu gildi.</p> <p>1 -> 40 sekúndur 2 -> 72 sekúndur 3 -> 120 sekúndur 4 -> 176 sekúndur 5 -> 256 sekúndur 6 -> 432 sekúndur 7 -> 120 sekúndur 8 -> 192 sekúndur 9 -> ekki tiltækt P -> ekki tiltækt</p>

Aðgerð Gera hlé + endur- ræsa	Pessi aðgerð gerir allar helluborðsstillingar óvirkar í um það bil 10 mínútur ef notandinn þarf að fara af svæðinu um stund. Eftirfarandi á við meðan hlé stendur yfir: - Ekkert afl er notað á eldunarsvæðum. - Allir tímastillar stöðvast. - Aðgerðirnar „Túrbó“ og „Snögg upphitun“ eru óvirkar Þegar 10 mínútur eru liðnar verða allar aðgerðir sem stilltar voru virkar á ný.
	Til að virkja: Haldið  inni í að minnsta kosti 1 sekúndu. Allar tölur sýna II .
	Til að afvirkja: Haldið  inni í að minnsta kosti 1 sekúndu þar til táknið blikkar. Ýtið á hvaða annan hnapp sem er innan 10 sekúndna.
Endurheimta aðgerð	Pessi aðgerð er notuð til að endurheimta allar stillingar helluborðsins ef óvart er slökkt á því eða ef rafmagnið fer af. Ef ekki kviknar á helluborðinu á ný innan 6 sekúndna með því að nota  mun hnappurinn  blikka í 6 sekúndur. Ýtið aftur á hnappinn til að endurheimta aðgerðir sem áður var stilltar. Hljóðmerki heyrst til að staðfesta aðgerðina.
	Ef kveikt er aftur á helluborðinu innan 6 sekúndna eru fyrri aðgerðarstillingar endurheimtar sjálfkrafa.
Samtenging	Pessi aðgerð gerir kleift að tengja saman 2 eldunarsvæði, þannig að hægt er að stjórna þeim sem einu, stóru eldunarsvæði. Þetta þýðir að hægt er að nota potta með stærri botni.
	Til að virkja: Kveikið á helluborðinu, ýtið samtímis á nauðsynlega hnappa til að velja svæðin 2 sem tengja á saman þar til  birtist sem gefur til kynna að aðgerðin hafi verið virkjuð. Hinn reiturinn er notaður til að stilla aflstigið. Viðvörðun: Ekki er hægt að tengja vinstri eldunarsvæðin við þau hægri og öfugt.
	Til að afvirkja: Ýtið samtímis á hnappana sem notaðir voru til að búa til samtenginguna þar til táknið  hverfur.
Sjálfvirkur pot- taskynjari	Ef pottur er lagður á eitthvert eldunarsvæðanna greinir helluborðið það sjálfkrafa, samsvarandi reitur lýsist upp og sýnir  .
Varmavísir	Varmavísirinn er öryggiseiginleiki sem gefur til kynna að hiti á yfirborði eldunarsvæðis sé enn 60 °C eða hærri, sem getur valdið bruna ef svæðið er snert með berum höndum. Reiturinn fyrir samsvarandi eldunarsvæði sýnir H .

STÝRING FYRIR HÁF

	
	Tákn fyrir tímastilli. Eftir að reiturinn fyrir háf hefur verið valinn skal ýta á stjórnreit tímastillis til að stilla niðurtalningu.
	Tákn fyrir viðhald fitusíu Tákn fyrir hreinsun fitusíu er sýnt með LED-ljósinu  og er alltaf virkt.
	Tákn fyrir viðhald kolasíu Sjálfgæfin stilling háfs er lagnastilling. Ýtið á stjórnreit háfs til að virkja sogkraftinn. Ýtið aftur á reitinn og haldið honum inni í 5 sekúndur til að: Virkja kolasíuna: Táknið  fyrir lyktheyðandi kolasíu lýsir í 1 sekúndu. Gera kolasíuna óvirka: Táknið  fyrir lyktheyðandi kolasíu blikkar tvisvar. Eftir að kolasía hefur verið virkjuð logar táknið sem gefur til kynna að framkvæma verði viðhald á lyktheyðandi kolasíu  . Endurstilling og endurvirkjun kolasíunnar Eftir að viðhald á síunni hefur verið framkvæmt: <ul style="list-style-type: none"> • ýtið á A og haldið inni í 5 sekúndur. - Það slokknar á LED-ljósi fyrir fitusíu og niðurtalningin hefst á ný. • ýtið á A og haldið inni í 5 sekúndur. - Það slokknar á LED-ljósi fyrir lyktheyðandi síu og niðurtalningin hefst á ný.
„9“	Ýtið á „9“ á aflstikunni til að stilla hraða á MIKILL HRAÐI 1 . Þessi stilling er tímasett á 10 mínútur. Þegar sá tími er liðinn fer kerfið sjálfkrafa til baka á þann hraða sem áður var stilltur. Þessi stilling er gerð óvirk með því að velja annan hraða.
P	Ýtið á „9“ á aflstikunni til að stilla hraða á MIKILL HRAÐI 2 . Þessi stilling er tímasett á 5 mínútur. Þegar sá tími er liðinn fer kerfið sjálfkrafa til baka á þann hraða sem áður var stilltur. Þessi stilling er gerð óvirk með því að velja annan hraða.
Töf	Þessi aðgerð er aðeins tiltæk ef sjálfvirk stilling hefur verið gerð óvirk. Sjálfvirk stilling er gerð óvirk með því að ýta á A . Ýtið á reitinn fyrir háf og stillið hraða á aflstikunni. Ýtið á stjórnreit tímastillis, „CL“ breytist í niðurtalningu. Þessi stilling er forstillt á 15 mínútur.

NOTENDAVALMYND (SÉRNIÐNAR STILLINGAR)



Notendavalmyndin gerir notandanum kleift að sérsníða að vild bæði hljóðmerki (tón og hljóðstyrk) og sjónmerki sem helluborðið gefur frá sér.

Ýtið á ①.

Ýtið aftur á ① innan 3 sekúndna.

- Táknið birtist

- Haldið áfram inni og ýtið á reitina 4 fyrir eldunarsvæði (), einn í senn í réttislaus stefnu, byrjið á reitnum sem er lengst til vinstri. Hljóðmerki heyrst í hvert skipti sem ýtt er og þegar reitnum er sleppt sýnir hann:

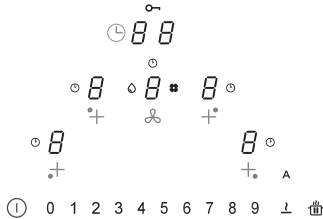
Reiturinn sýnir til skiptis **U** og tölu á bilinu 2 til 7, sem gefur til kynna tegund valmyndar (sjá töflu fyrir neðan).

Reiturinn sýnir tölu sem fer eftir þeim breytum sem tilgreindar eru í valinu (sjá töflu fyrir neðan).

Ýtið á reitinn og tölu á bilinu 2 til 7 á afstikunni til að opna stillingavalmyndina (sjá töflu fyrir neðan). Þegar rétt gildi hefur verið slegið inn skal staðfesta valið með því að halda ① inni þar til staðfesting birtist.

Valmyndarkóði	Lýsing	Gildi
U2	Valmynd til að stjórna hljóðstyrk hnappa.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Valmynd til að stjórna hljóðstyrk viðvörðunarkerkis.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Valmynd til að stjórna birtustigi skjás.	Hám. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Lág.
U5	Valmynd til að stjórna hvernig niðurtalning birtist.	0 - 1
U6	Valmynd fyrir sívirkan pottaskynjara.	0 - 1
U7	Valmynd til að stjórna hljóðmerki þegar niðurtalningu lýkur.	0 - 1 - 2

UPPSETNINGARVALMYND (AFLSTILLINGAR HELLUBORÐS)




Við fyrstu tengingu við rafmagn á heimili verður uppsetningaraðili að stilla afl eldunarsvæða helluborðsins í samræmi við raunverulega getu og afköst sjálfs afgjafans.

Ef þetta er ekki nauðsynlegt er hægt að kveikja stax á helluborðinu með ①, en annars skal fylgja leiðbeiningunum hér að neðan til að opna valmyndina.


- Þegar fyrst er kveikt á tækinu blikkar táknið **Ⓛ**.


- Haldið **Ⓛ** inni.

- Ýtið á reitina fjóra fyrir eldunarsvæðin (**5**), einn í senn í rangsælis stefnu, byrjið á reitnum sem er lengst til hægri. Hljóðmerki heyrst í hvert skipti sem ýtt er og þegar reitnum **Ⓛ** er sleppt sýnir hann:

Reiturinn  sýnir til skiptis **Ⓛ** og **Ⓛ**.

Reiturinn  sýnir **Ⓛ**.

- Ýtið á reitinn  og töluna 8 á aflstikunni til að opna stillingavalmyndina. Það sést að aðgerðin hefur verið staðfest þegar skjámyndin breytist úr (**Ⓛ** og **Ⓛ**) í (**Ⓛ** og **Ⓛ**). Nú er stillingavalmynd fyrir afl helluborðsins opin.

Ýtið á reitinn  og veljið eitt af gildunum sem birtast á aflstikunni (0-1-2-3) með hliðsjón af töflunni hér að neðan.

Þegar rétt gildi hefur verið slegið inn skal staðfesta valið með því að halda ① inni þar til staðfesting birtist.

①	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ⓛ	Ⓛ
												Kw
	0											7,4 Kw
		1										4,5 Kw
			2									3,5 Kw
				3								2,8 Kw

TÆKIÐ

Orkustjórnunareiginleiki

Þessi vara er með rafrænan orkustjórnunareiginleika. Orkustjórnunareiginleikinn greinir þegar hámarksafl sem nemur 3,7 kW/16 A er veitt fyrir blandaða notkun eldunarsvæða (fasar hægra og vinstra megin), fínstillir orkudreifingu og forðast þannig yfirálag á spankerfi. Til að þetta sé kleift fylgist kerfið stöðugt með heildarafl og dregur úr því þegar þörf krefur. Ef ekki reynist mögulegt að veita það heildarafl sem þörf er á grípur stjórneining inn í með því að minnka afl á öðru eldunarsvæði með fyrirframskilgreindum hætti, til að afl viðkomandi svæðis sé rétt fyrir neðan viðkomandi afferil. Þetta tryggir að ísog straums fari ekki yfir 16 A. Í þessu tilviki greinir rafallinn síðustu skipunina með mesta forganginn sem notendaviðmótið sendir inn og lækkar stillingu sem virkjuð var á öðru eldunarsvæði ef þörf er á Orkustjórnunareiginleikinn virkjust þegar pottur eða panna er lögð á eldunarsvæðið.

Dæmi:

Ef aflmögnun (mögnun) (P) er valin í sama fasa (fasi hægra og vinstra megin) á eldunarsvæði er sjálfkrafa komið í veg fyrir að hitt eldunarsvæðið fari yfir aflstig 5.

Þessi þáttur er breytilegur eftir takmörkunum vörunnar (sjá hlutann „UPPSETNINGARVALMYND“).

Virgni spanhelluborða

Spanhelluborð virka öðruvísi en hefðbundin helluborð eða steypujárnshellur. Spankeflið sem er undir glerhúðuðu keramikyfirborðinu myndar mjög breytilegt segulsvið sem veitir beinum hita á segulmagnanlegan botn á potti. Glerhúðaða keramikyfirborðið hitnar eingöngu vegna snertingar við heitan pott. Þegar pottur er tekinn af eldunarsvæðinu rofnar straumurinn strax.

Pottaskynjari

Öll eldunarsvæði eru með kerfi til að skynja potta. Pottaskynjari greinir potta með segulmagnanlegum botni sem henta til notkunar á spanhellum. Ef potturinn er tekinn af meðan kveikt er á hellunni, eða óhentugur pottur er notaður, blikkar táknið **U** á skjánum við hliðina á stikunni.

Tímamörk fyrir pottaskynjun eru 20 sekúndur. Ef engin pottur er settur á eldunarsvæðið innan þess tíma:

- Slokknar sjálfkrafa á eldunarsvæðinu eftir 20 sekúndur.
- Skjár fyrir hvert eldunarsvæði sýnir táknið **U**.

Pottar

Hentugir pottar

Eingöngu er hægt að nota potta með segulmagnanlegum botni á spanhelluborðum. Segull ætti að loða við allan botninn á pottinum.

Pottar sem henta til notkunar á spanhelluborðum

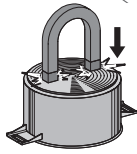
Pottar sem notaðir eru á spanhelluborðum verða að vera úr málm, hafa seguleiginleika og vera með nægilegan breiðan botn.

Hentugir pottar:

- ✓ Pottar úr gljábrenndu stáli með þykkum botni.
- ✓ Steypujárnspottar með gljábrenndan botn.
- ✓ Pottar úr marglaga ryðfríu stáli, ryðfríu ferritstáli og áli með sérstökum botni.

Óhentugir pottar:

- ✓ Pottar og pönnur úr messing, ryðfríu stáli, áli eldföstu gleri, víði, keramik og terrakotta.
- ▶ Til að sjá hvort tiltekinn pottur sé hentugur er hægt að leggja segul upp að botni hans. Ef segullinn festist við hentar potturinn fyrir spanhellu. Ef segull er ekki tiltækur er hægt að láta órlítið af vatni í pottinn, setja hann á eldunarsvæði og kveikja á helluborðinu. Ef táknið **U** birtist er potturinn ekki hentugur.



Varúð: eingöngu skal nota potta með alveg flötum botni sem henta til notkunar með spanhellum. Notkun potta með ósléttum botni getur takmarkað virkni hitageislunarkerfisins og kann að koma í veg fyrir að eldunarsvæðið greini pottinn.

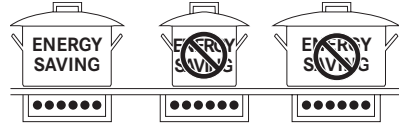
Hávaði við eldamennsku

Pottarnir geta framkallað hávaða við eldamennsku. Þetta er ekki til marks um bilun og hefur ekki áhrif á virkni tækisins.

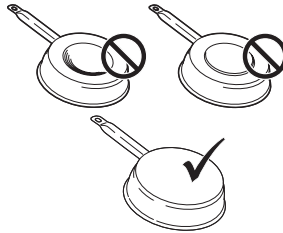
Hávaðinn fer eftir gerð pottsins sem notaður er. Ef hávaðinn veldur miklu ónæði gæti hjálpað að skipta um pott.

Upplýsingar um orkusparnað

- ▶ Þvermálið á botni pottsins þarf að samsvara þvermáli eldunarsvæðisins.



- ▶ Við kaup á potti skal athuga hvort þvermálið sem gefið er upp vísi til botns eða efri brúnar pottsins, þar sem hið síðara er oftast breiðara en botninn.
- ▶ Við matreiðslu á réttum sem elda þarf lengi er hægt að spara bæði tíma og orku með því að nota hraðsuðupott. Slíkir eldamennska gerir einnig kleift að halda meira magni af vítamínum í matnum.
- ▶ Gangið úr skugga um að nægur vökvi sé í hraðsuðupottinum. Ef nægur vökvi er ekki til staðar og hann ofhitnar gæti það valdið skemmdum á pottinum og eldunarsvæðinu.
- ▶ Ef hægt er skal ávallt setja hentug lok á potta.
- ▶ Veljið pott sem hentar fyrir það magn matvæla sem á að elda. Eldamennska í breiðum pottum sem eingöngu nýtast að hluta til er sóun á orku.



Eldunarsvæði	Botn á potti	
	Lágmarkspvermál (ráðlagt)	Hámarkspvermál (ráðlagt)
210 mm × 190 mm (stakt svæði)	110 mm	145 mm

Eðlileg vinnuhljóð í helluborðinu

Spantækni byggist á því að mynda rafsegulsvið. Þessi rafsegulsvið mynda beinan hita við botn pottins. Pottar og pönnur geta myndað ýmis hljóð eða titring, allt eftir gerð þeirra. Þessum hljóðum má lýsa sem hér segir:

Lágt suð (svipað hljóðum úr spennubreyti)

Þetta hljóð myndast þegar eldað er við háan hita og ákvarðast af því hversu mikla orku hellan flytur yfir í pottinn. Hljóðið hættir eða minnkar þegar hitinn er lækkaður.

Lágt blístur

Þetta hljóð myndast þegar potturinn eða pannan er tóm og hættir þegar vatn eða matvæli eru sett í.

Snark

Þetta hljóð myndast við notkun á pottum úr mörgum mismunandi efnum og orsakast af titringi yfirborða þar sem mismunandi efni liggja saman. Hljóðið berst frá pottunum og gæti verið mismunandi eftir magni matvæla og eldunaraðferð.

Hátt blístur

Þetta hljóð myndast í pottum sem gerðir eru úr mörgum mismunandi efnum og einnig þegar slíkir pottar eru notaðir á mesta hita og á tveimur mismunandi eldunarsvæðum. Hljóðið hættir eða minnkar þegar hitinn er lækkaður.

Viftuhljóð

Til að rafkerfið virki sem skyldi þarf að stýra hitastigi eldunarhellanna. Þess vegna er helluborðið með kæliviftu sem fer í gang til að draga úr og stýra hitastigi rafkerfisins. Viftan getur áfram verið í gangi eftir að slökkt hefur verið á tækinu ef enn greinist of há hiti á eldunarhellu.

Taktfast hljóð eins og tif í klukku


Þetta hljóð heyrst eingöngu þegar a.m.k. þrjú eldunarsvæði eru í notkun og hættir eða minnkar þegar slökkt er á einhverju þeirra.

Hljóðin sem hér er lýst eru til marks um eðlilega virkni spantækninnar og skal ekki líta á sem galla í vörunni.

Afstig	Eldunaraðferð	Notkun:
1	Bræða, hita varlega	Smjör, súkkulaði, matarlím, sósur
2	Bræða, hita varlega	Smjör, súkkulaði, matarlím, sósur
3	Hita upp	Hrísgrjón
4	Elda lengi, þykkja, gera kássu	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
5	Elda lengi, þykkja, gera kássu	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
6	Elda lengi, brúna	Pasta, súpur, brúnað kjöt
7	Léttsteiking	Rösti (steiktar kartöflur), eggjakökur, matur í raspi og steikt matvæli, pylsur
8	Steiking, djúpsteiking með fitu	Kjöt, kartöflulögur
9	Snöggsteiking við háan hita	Steik
P	Snögg upphitun	Sjóða vatn


NOTKUN

Kveikt á tækinu

Haldið inni  til að kveikja á tækinu.

- Allir aflvisar sýna „0“.
- Ef ekkert annað er valið slekkur tækið á sér eftir 20 sekúndur af öryggisástæðum.


Val á eldunarsvæði

Ýtið á reitinn  sem samsvarar einu eða fleiri eldunarsvæðum og veljið aflstig.

Slökkt á eldunarsvæði

- Snertið „0“ á aflstikunni.
- Ef ekkert annað er valið og slökkt er á öðrum eldunarsvæðum slekkur tækið á sér eftir 20 sekúndur.


Slökkt á helluboröinu

- Snertið  í nokkrar sekúndur til að slökkva á helluboröinu.
- Ef ekkert annað er valið á stjórnboröinu og slökkt er á öðrum eldunarsvæðum slekkur tækið á sér eftir 20 sekúndur.

Varmavísir

Ef slökkt hefur verið á eldunarsvæði en það er enn heitt birtist stafurinn „H“ á stjórnboröinu til að vara við hættu á brunasárum.

Afþióngarstillingar

- Afþióngaraðgerðina má nota til að afþíða matvæli eða bræða smjör, súkkulaði eða hunang við vægan hita.
- Veljið eldunarsvæðið með því að yta á viðeigandi reit.
- Ýtið á .

PowerPlus-stýring

Hægt er að stilla eldunarsvæði og háf á sérlega mikinn kraft.


Valið eldunarsvæði keyrir á auknum krafti í 10 mínútur. Þetta er til dæmis hægt að nota til að hita hratt upp mikið magn af vatni.

- Veljið eitt af svæðunum og ýtið tvisvar á „9“ á aflstikunni. Samsvarandi reitur sýnir .

Tímastillir


Þegar tímastillirinn er notaður slokknar á eldunarsvæðinu eftir tiltekinn tíma.

Tímastilling

- Kveikt á helluborði
- Eldunarsvæði valið
- Ýtið á reitinn 
- Veljið tíma á bilinu 1 til 99 mínútur á tímastilli.

Tímastillingu breytt


- Tímastilling valin
- Ýtið á virka eldunarsvæðið til að fá upp tímastillinn sem á að breyta.

- Ýtið á reitinn 

- Veljið tíma á bilinu 1 til 99 mínútur á tímastilli.

Samtenging

„Samtenging“ gerir kleift að virkja tvö eldunarsvæði saman svo hægt sé að nota þau og stilla sem eitt. Þetta þýðir að hægt er að nota potta með stærri botni.

Ýtið samtímis á nauðsynlega hnappa til að velja svæðin 2 sem tengja á saman þar til  birtist sem gefur til kynna að aðgerðin hafi verið virkjuð.


Hinn reiturinn er notaður til að stilla aflstigið.

Viðörðun: Ekki er hægt að tengja vinstri eldunarsvæðin við þau hægri og öfugt.

Barnalæsing

- Kveikt á tæki

- Til að virkja:

haldið einum af reitunum 4 fyrir eldunarsvæði inni í 3 sekúndur. Sleppið reitnum og rennið fingri eftir aflstikunni frá 0 til 9. Allir reitir sýna . Aðgerðunum sem lýst er verður að vera lokið innan 10 sekúndna.

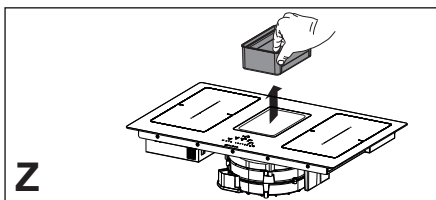
- Til að afvirkja:

Haldið einum af reitunum 4 fyrir eldunarsvæði inni í 3 sekúndur. Sleppið reitnum og rennið fingri eftir aflstikunni frá 9 til 0. Aðgerðunum sem lýst er verður að vera lokið innan 10 sekúndna.

GERÐ	FMA 839 HI
Hámarksafl samtals (helluborð + háfur)	7,62 kW (stöðluð stilling)
Hámarksafl samtals (helluborð + háfur)	4,72 kW
Hámarksafl samtals (helluborð + háfur)	3,72 kW
Hámarksafl samtals (helluborð + háfur)	3,02 kW

PRIF OG VIÐHALD

Hægt er að endurnýta virku, lyktheyðandi kolasiuna. Fylgið leiðbeiningunum um aðferðir við endurnýtingu og tímasetningar fyrir skipti á síu. Fitusíur **Z**: Hreinsa þarf síurnar eftir tveggja mánaða notkun eða oftár ef um er að ræða sérstaklega mikla notkun. Það má þvo síurnar í uppþvottavél. Ekki má setja rimlagrindina í uppþvottavél.



eldamennsku, á meðan helluborð er ennþá heitt og notið sköfu sem er ætluð fyrir glerhúðað keramik. Ef þetta er ekki gert gætu leifarnar skemmt glerhúðað keramikyfirborðið.

- ▷ Fjarlægjið plast sem hefur bráðnað á meðan helluborð er ennþá heitt og notið sköfu sem er ætluð fyrir glerhúðað keramik. Ef þetta er ekki gert gætu leifarnar skemmt glerhúðað keramikyfirborðið.
- ▷ Fjarlægjið kalkstein með litlu magni af hreinsiblöndu fyrir kalkstein, til dæmis ediki eða sítrónusafa, þegar helluborð hefur kólnað. Þrifið borðið svo aftur með rökum klút.

Almenn tilmæli

- ▷ Notið ekki hrjúfa svampa, stálull, saltsýru eða aðrar vörur sem gætu rispað eða skemmt yfirborðið.
- ▷ Ekki má borða matvæli sem sullast eða safnast upp á yfirborði eða skrauthlutum helluborðsins.

Tækið þrifið

- ▷ Þrifið helluborðið eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að matarleifar brenni fastar við það.
- ▷ Fyrir almenn óhreinindi skal nota mjúka tusku eða svamp og viðeigandi hreinsiefni. Fylgið ráðleggingum framleiðandans um hreinsiefni sem má nota. Mælt er með notkun verndandi hreinsiefna.
- ▷ Fjarlægjið hörð óhreinindi, til dæmis mjólk sem hefur soðið upp úr, á meðan helluborð er ennþá heitt og notið sköfu sem er ætluð fyrir glerhúðað keramik. Fylgið ráðleggingum framleiðandans um sköfur sem má nota.
- ▷ Fjarlægjið mat sem inniheldur sykur, til dæmis sultu sem hefur sullast niður við

BILANALET

Bilanakóðar			
Bilanakóði	Lýsing	Hugsanleg orsök bilunar	Lausn
„Hljóðmerki heyrst þegar kveikt er tækinu. Enginn bilanakóði birtist“	Skipun háfs virkar ekki	LIN-snúra er skemmd eða rangt tengd við rafeindaspjald háfsins	Athugið tenginguna/skiptið um LIN-snúru
ER03	Stöðug virkjun skynjara. TC slekkur á sér eftir 10 sekúndur.	Vatn eða pottur á gleri, á skynjara eða á stjórnborði.	Prífið yfirborð stjórnborðs. Fjarlægjið hlutina af skynjurunum.
ER20	Innri villa í TC	-	Skiptið um TC.
ER21	Ofhitnun.	Hitastýringin greinir hitastig sem er hærra en 85 °C.	Látið helluborðið kólna og villan hverfur þegar hitastigið fer undir 75 °C. Athugið varmaeinangrun.
ER22	Bilaður hnappur greinist. Notendaviðmótíð slekkur á sér eftir 3,5–7,5 sekúndur.	-	Skiptið um TC
ER31	Ósamræmi er í stillingu TC og spanbúnaðar.	Stillingagögn rafalsins passa ekki við TC.	Ný stilling. Skiptið um TC. Skiptið um rafalinn.
ER36	Innri villa í TC	-	Skiptið um TC.
ER47	Samskiptavilla milli TC og spanbúnaðar	LIN-snúra er skemmd. Það er engin aflagjafi í LIN snúrunni.	Skiptið um snúruna. Athugið hvort snúran hafi verið rétt sett í.
E2	Ofhitnun skynjara fyrir eldunarsvæði. TC slekkur á sér eftir 10 sekúndur.	Tómur pottur	Ekki hita tóma potta.
E3	Rangur pottur. Slökkt er á eldunarsvæðunum.	Segulmagnandi eiginleikar pottsins fara minnkandi Innri villa í rafrásam rafals	Notið rétta potta Skiptið um eininguna
E4	Stillingarvilla. Ekki er hægt að virkja eldunarsvæðið.	Spaueiningin hefur ekki enn verið stillt.	Framkvæmið handvirka stillingu.
E5	Engin samskipti milli UI og spanrafals. Ekki er hægt að virkja eldunarsvæðið	LIN-snúra eða rafmagnssnúra er biluð. Innri villa í rafrásam rafals eða síu.	Kannið snúror og fæðispennu aflagjafa. Skiptið um eininguna.

E6	Fæðispenna aflagjafa fellur ekki innan viðeigandi bíls (spenna og/eða tíðni). Ekki er hægt að virkja eldunarsvæðið	Fæðispenna aflagjafa fellur ekki innan viðeigandi bíls (sjá tæknilegar upplýsingar).	Athugið rafveituna.
		Innri villa í rafrásum rafals.	Skiptið um eininguna.
E7	Innri villa í TC. Eldunarsvæðin eru óvirk.	-	Skiptið um eininguna.
E8	Bilun í háfi.	Háfurinn er stíflaður.	Hreinsið og fjarlægjið allar stíflur.
		Vifta eða rafeindaeyning er biluð.	Skiptið um eininguna.
E9	Villa í hitaskynjara eldunarsvæðis. Slökkt er á viðeigandi eldunarsvæði.	Rafrás hitaskynjara er opin eða það hefur orðið skammhlaup.	Skiptið um spanspóluna.
EA	Innri villa í TC. Slökkt er á eldunarsvæðunum.	-	Skiptið um rafalinn.
EH	Stífla í hitaskynjara. Slökkt er á viðeigandi eldunarsvæði.	Engin breyting á hitastigi (lág. 10 K / 5 mín.) eftir að eldunarsvæðið hefur verið virkjað.	Skiptið um spanspóluna.

TC = SNERTISTJÓRNUN (TOUCH CONTROL)

UI = NOTENDAVIDMÖT (USER INTERFACE)

NTC = HITASKYNJARI (TEMPERATURE SENSOR)


VIÐHALD OG VIÐGERÐIR

- ▷ Gangið úr skugga um að viðhald á rafmagnsíhlutum sé eingöngu framkvæmt af framleiðanda eða tæknimönnum.
- ▷ Gangið úr skugga um einungis framleiðandi eða tæknimenn skipti um skemmdar snúur.

- ▶ Gefið upp eftirfarandi upplýsingar þegar haft er samband við þjónustudeild:
 - Tegund bilunar
 - Tegund tækis (Art./Cod.)
 - Raðnúmer (S.N.)

Þessar upplýsingar er að finna á auðkenniplötunni. Auðkenniplateyan er fest við botn tækisins.

FÖRGUN

- ▷ Táknið  á vörinni eða á umbúðunum gefur til kynna að ekki megi meðhöndla vöruna sem heimilissorp; fara verður með það á söfnunarstað sem endurvinnur raf- og rafeindatæki. Rétt förgun vörunnar getur komið í veg fyrir neikvæð áhrif á umhverfi og heilbrigði manna. Nánari upplýsingar um hvernig skal meðhöndla og endurvinna þessa vöru má fá hjá sorphirðuyfirvöldum, sorphirðuaðilum eða hjá versluninni þar sem varan var keypt.
- ▷ Tækið er í samræmi við ESB-tilskipun 2012/19 um minnkun á notkun hættulegra efna í raf- og rafeindabúnaði og förgun úrgangs.

TÆKNILEG GÖGN

Auðkenni vöru

Gerð: 4300

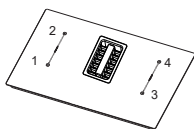
Tegund: **FMA 839 HI**

- ▶ Sjá auðkenniplötuna sem er fest við botn vörunnar.
- ▶ Framleiðandinn vinnur stöðugt að endurbótum á vörum sínum. Því geta texti og skýringarmyndir í þessum notkunarleiðbeiningum breyst án fyrirvara.

Nánari upplýsingar um tæknileg gögn er að finna á vefsíðunni:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Breytilegt eldunarsvæði 1 + 2 samtenging
3,4 Breytilegt eldunarsvæði 3 + 4 samtenging

Breyta	Gildi	Stærðarmál (mm)
Vinnumál	-	830 × 520 (B x D)
Fæðispenna / tíðni	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Upplýsingar um rafmagns- og hitagjafa		
Eldunarsvæði 1,2,3,4	2100 W; Aflmöggun: 3000 W	210 x 190
Breytilegt eldunarsvæði 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Aflmöggun: 3700 W	210 x 390
Breyta	Gildi	Mælieining
Þyngd tækisins	21	kg
Fjöldi eldunarsvæða	4	
Hitagjafi	span	

Argentina

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

Australia

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

Belgium

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

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

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

China

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

Czech Republic

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

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

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

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

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

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

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

Hong Kong SAR

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

India

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

Italy

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

Kazakhstan

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

Morocco

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

Norway

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

Poland

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

Portugal

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

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

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

Slovak Republic

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

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

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

Sweden

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

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

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

The Netherlands

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

Turkey

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

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

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

USA

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