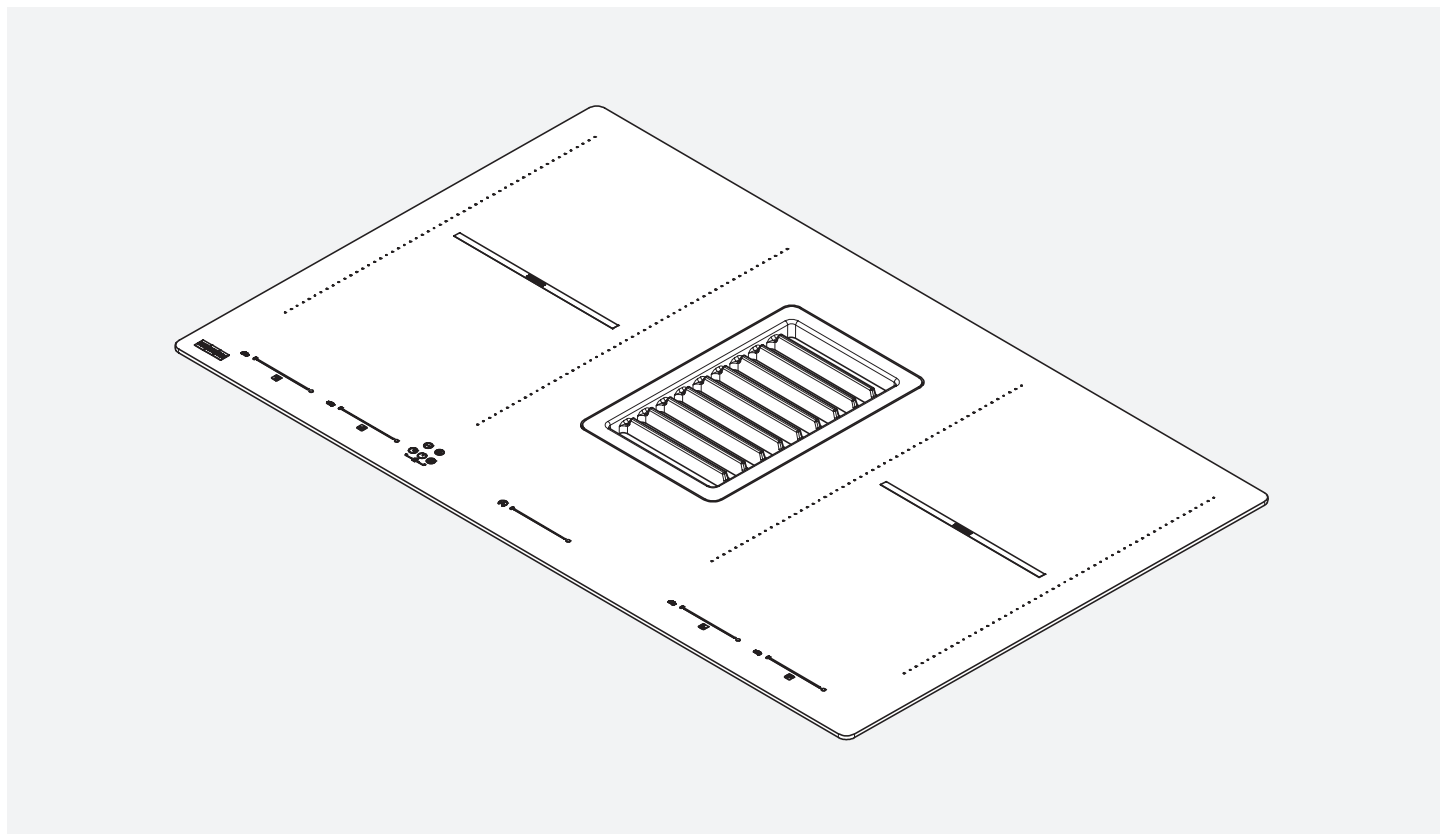


MYTHOS



FMY 839 HI

EN	User manual
DE	Bedienungsanleitung
FR	Manuel d'utilisation
NL	Gebruikershandleiding
IT	Istruzioni per l'uso
ES	Manual del usuario
PT	Manual do utilizador
SV	Bruksanvisning
FI	Käyttöohjeet
NO	Brukerveiledning
DA	Brugsvejledning
IS	Handbók uppsetningar

Mythos 2gether



*Make
it
Wonderful*

FRANKE

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Om denna bruksanvisning	114
Säkerhetsinformation	114
Skåpkrav	116
Rätt användning	116
Elanslutning	116
Översikt	117
Din apparat	121
Hur induktionshällar fungerar	121
Stekpannedetektering	121
Köksredskap	121
Råd om energisparande	121
Användning	122
Slå på apparaten	122
Välja en tillagningszon	122
Effektnivåer	123
Stänga av en tillagningszon	123
Stänga av spishällen	123
Restvärmeindikator	123
Inställning av Uppptining, Varmhållning och Långsam tillagning	123
PowerPlus-inställning	124
Tidur	124
Överbryggningsfunktion	124
Barnsäker låsning	124
Rengöring och skötsel	124
Allmänna rekommendationer	124
Rengöra apparaten	125
Felsökning	125
Felkoder	125
Underhåll och reparation	126
Kassering	126
Tekniska data	127

OM DENNA BRUKSANVISNING

Den här bruksanvisningen gäller för flera modeller av produkten. Därför är det möjligt att en del av de beskrivna funktionerna inte är tillgängliga på just din modell.

- ▶ Läs noggrant bruksanvisningen innan du använder produkten.
- ▶ Spara bruksanvisningen.
- ▶ Använd produkten som beskrivs i den här bruksanvisningen endast för avsett ändamål.

Symbol Innebörd



Varningssymbol. Varning mot risker för personskador.

- ▷ Åtgärder i säkerhets- och varningsanmärkningar för att undvika personskador och materiella skador.
- ▶ Åtgärdssteg. Anger en åtgärd som ska vidtas.
 - Resultat. Resultatet av ett eller flera åtgärdssteg.
- ✓ Förutsättning som måste ha uppfyllts innan följande åtgärd utförs.

SÄKERHETSINFORMATION

i För din säkerhet och rätt användning av apparaten, läs noga igenom denna handbok innan installering och användning. Spara alltid dessa instruktioner med apparaten även om du flyttar eller säljer den. Användare måste alltid känna till apparatens drift- och säkerhetsfunktioner.

Induktionssystemen i dessa hållar uppfyller kraven i EMC-standarder samt EMF-direktivet och bör inte störa andra elektroniska enheter. Personer med hjärtpacemakers eller andra elektroniska implantat bör klargöra med sina läkare eller med implantatets tillverkare om dessa enheter är tillräckligt störningsbeständiga.


! Ledningsanslutningen måste göras av en specialiserad tekniker. Innan den elektriska anslutningen genomförs, se kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med nätkablar ska uppsättningen för kontakterna eller ledarnas längd mellan ledningsförankringen och anslutningarna vara så att strömledarna är sträckta innan jordledaren, om sladden skulle glida ur kabelförankringen.


- ▷ Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig eller olämplig installation.

- ▷ Kontrollera att nätspänningen motsvarar vad som anges på märkskylten som är fastsatt på insidan av produkten.
- ▷ Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
- ▷ För apparater i klass I, kontrollera att den inhemska strömförsörjningen garanterar tillräcklig jordning.
- ▷ Anslut utsugsfläkten till frånluftsledningen via ett lämpligt rör. Se de inköpningsbara tillbehören som visas i installationsmanualen (om runt rör: minimidiameter 120 mm). Frånluftens riktning måste vara så kort som möjligt.
- ▷ Anslut produkten till elnätet genom att använda en allpolig strömbrytare.
- ▷ Föreskrifter om utsläpp av luft måste uppfyllas.
- ▷ Anslut inte utsugsfläkten till frånluftskanaler med förbränningsgaser (pannor, eldstäder, osv.).
- ▷ Om utsugsfläkten används i samband med icke-elektriska apparater (t. ex. gasförbränningsapparater), måste en tillräcklig grad av luftning garanteras i rummet för att förhindra återflöde av frånluften. När spishällen används tillsammans med andra energitillbehör än el, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 0,04 mbar för att förhindra att ångor kommer in i rummet genom spishällen.


- ▷ Luften får inte släppas ut i en kanal som används för frånluftströk från apparater som förbränner gas eller andra bränslen.
- ▷ Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess servicetekniker eller en likvärdigt kvalificerad person för att undvika risker.
- ▷ Anslut kontakten till ett uttag enligt gällande föreskrifter, som finns på en tillgänglig plats.
- ▷ När det gäller tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för frånluftströk är det viktigt att följa de lokala myndigheternas föreskrifter.
- ▷ Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandfara). Se avsnitt Skötsel och Rengöring.
- ▷ Det ska finnas tillräcklig ventilation i rummet när apparaten används samtidigt som apparater som bränner gas eller andra bränslen (inte tillämpligt på apparater som bara släpper tillbaka luften i rummet).
- ▷ **WARNING:** Använd inte apparaten om ytan är sprucken. Stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.
- ▷ Slå inte på en enhet om ytan är sprucken eller om materialets tjocklek är skadat.
- ▷ Rör inte apparaten med våta delar av kroppen.
- ▷ Använd inte ångrengöring vid rengöring av produkten.
- ▷ Föremål av metall, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- ▷ Efter användning, stäng av hällen med kontrollen och förlita dig inte på kastruldetektorn.
- ▷ **WARNING:** Lämna inte spishällen utan uppsikt vid upphettning av fett eller olja eftersom det kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.
- ▷ **WARNING:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.
- ▷ Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- ▷ **WARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på kokyterna.
- ▷ Försäkra dig om att anordningen är installerad på så sätt att den kan kopplas bort från eluttaget, med ett kontaktavstånd (3 mm) som garanterar fullständig frånskiljning vid överspänning av kategori III.
- ▷ Garanterat att anordningen inte utsätts för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- ▷ Försäkra dig om att apparatens ventilation överensstämmer med tillverkarens instruktioner.

 **WARNING:** Ta bort skyddsfilmerna innan du installerar apparaten.

- ▷ Använd endast skruvar och små delar som underlag för apparaten.

 **WARNING:** Om skruvarna eller fästet inte installeras i enlighet med anvisningarna finns risk för elskador och stötar.

- ▷ Titta inte direkt på ljuset genom optiska enheter (kikare, förstoringsglas...).
- ▷ Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- ▷ Se till att barn inte leker med produkten.
- ▷ Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller utan erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- ▷ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, så länge som de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.

 **WARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas undan om de inte övervakas.

Skåpkrav

- ▷ Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan över en köksmodul med 600 mm bredd eller mer.
 - ▷ Vid montering i antändligt material måste riktlinjer och standarder för lågspänningsanläggningar och brandskydd följas noggrant.
 - ▷ För monterade enheter måste komponenterna (plastmaterial och träfaner) monteras med värmebeständigt lim (min. 100 °C): Olämpliga material och lim kan resultera i skevhet och lossnande.
 - ▷ Köksmodulen måste ha tillräckligt med plats för apparatens elektriska anslutningar. Upphängda köksmoduler över apparaten måste installeras på ett avstånd som ger tillräcklig plats för en bekväm arbetsprocess.
 - ▷ Det är tillåtet att använda dekorlister av lövträ runt bänkskivan bakom apparaten, om minimiavståndet förblir det som indikerats på installationsillustrationerna.
 - ▷ Minimivståndet mellan den inbyggda apparaten och den bakre väggen indikeras på illustrationen för installation av den inbyggda apparaten (150 mm för sidoväggen, 40 mm för bakkdelen och 500 mm minst för eventuella skåp över den).
- ▷ För att förhindra läckage av vätska mellan kokkärlets kant och bänkskiva, placera bifogad limfog längs hela ytterkanten av hällen innan montering.

Rätt användning

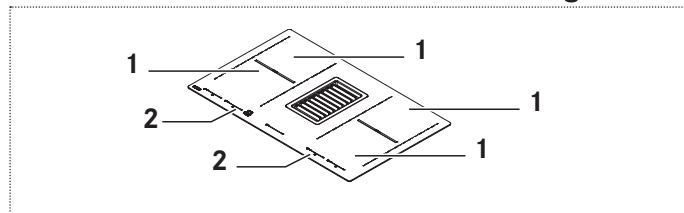
- ▷ Extraktorordningen har utformats uteslutande för hushållsbruk för att eliminera kökslukter.
- ▷ Använd aldrig anordningen för andra ändamål än det som den utformats för.
- ▷ Fritöser måste övervakas kontinuerligt under användning: överhettad olja kan explodera.
- ▷ Använd inte apparaten med en extern tidströmställare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- ▷ Apparaten ska inte ställas upp bakom en dekorativ dörr, eftersom det kan orsaka överhettning.
- ▷ Så här undviks skador på apparaten klättra inte på apparaten.
- ▷ Undvik att skada silikonfogen, placera inte heta köksredskap på ramen.
- ▷ Skär inte eller laga mat på ytan eller tappa hårda föremål på den. Dra inte köksredskap över ytan.

ELANSLUTNING

- ▷ Ledningsanslutningen måste göras av en specialiserad tekniker.
 - ▷ Denna apparat har en Typ "Y"-koppling och kräver minst en nätkabel Typ H05VV-F, ENFAS, TVÅFAS och TREFAS anslutning: minimitvärnsnitt på ledarna: 2,5 mm². Ytterdiameter på nätkabeln: min 7 mm - max 15 mm.
 - ▷ Anslutningsterminalerna blottas när anslutningsboxens lock tas bort.
 - ▷ Försäkra dig om att egenskaperna på hemmets elsystem (spänning, maxeffekt och ström) överensstämmer med apparatens.
- ▷ Anslut apparaten så som visas i diagrammet (baserat på nätspänningen och landets standardreferens).
 - ▷ Vi råder till att använda en elkabel på 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F. Vid användning av en elkabel på 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F ska instruktionerna nedan följas: för trefas anslutning ska man separera de 2 trådarna och ta bort den blå manteln på grå trådar.

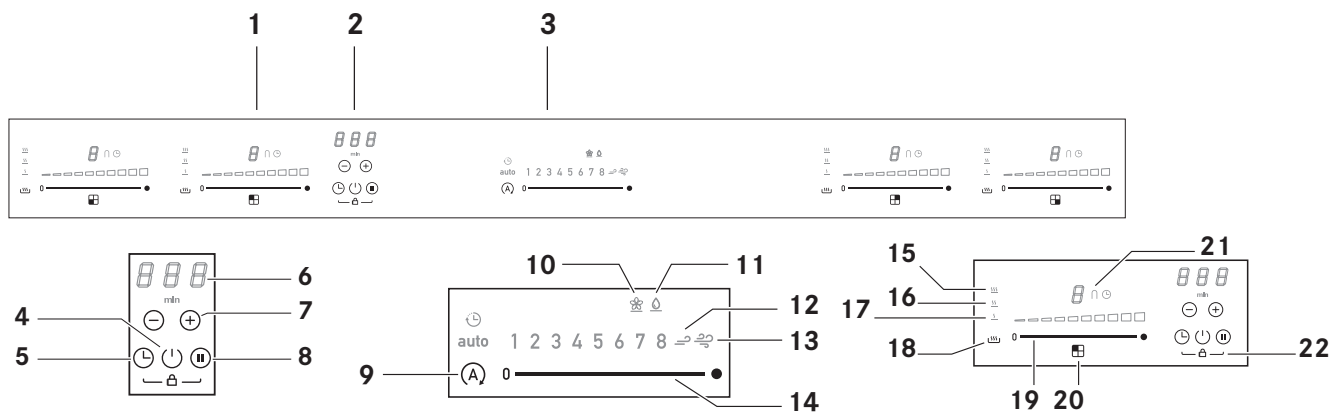
ÖVERSIKT

FMY 839 HI – Häll med 4 zoner med integrerad kåpa



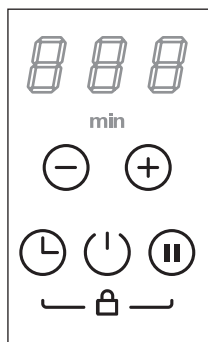
- 1 Tillagningszon
- 2 Kontrollpanel

Knappar och skärmelement



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Koksektionens kontroller 2 PÅ / AV häll / kåpans kontrollpanel 3 Utsugsfläktens kontrollpanel 4 PÅ/AV på hällen/kåpan 5 Aktivera timer 6 Visning av timer 7 Öka / minska timer 8 Stop&Go / Återhämta 9 Automatiskt läge 10 Kolfilter (luktfilter) 11 Avisering för rengöring av fettfilter | <ul style="list-style-type: none"> 12 INTENSIV hastighet 1 13 INTENSIV hastighet 2 14 Urval av utsugsfläkt 15 Matlagning/ Fortsätt värma i 92 °C 16 Matlagning/ Fortsätt värma i 74 °C 17 Matlagning/ Fortsätt värma i 42 °C 18 Temperaturhantering 19 Val av kokzon / effektnivå 20 Kokzonsläge 21 Slå ihop kokzoner 22 Låsa/låsa upp hällen |
|--|--|

Displayelement och knappar för PÅ / AV av hällens kontrollpanel



PÅ/AV på hällen/kåpan

- Tryck på PÅ. Tryck igen för att stänga AV.



Som standard när hällen/utsugsfläkten sätts på, är luckan på automatiskt läge och LED:en (A) tänds.

- Tryck på markeringsfältet för att inaktivera det automatiska läget och arbeta med utsugsfläkten i manuellt läge.

LED:en (A) stängs av.

Aktivera timer

- Håll knappen intryckt i 5 sekunder för att sätta kåpan i 15 minuters fördröjningsläge.



Fördröjningslampan på kåpan tänds (⌚).

- Håll knappen intryckt i 5 sekunder igen för att avaktivera fördröjningen.

När timern har slutfört nedräkningen avges en ljudsignal (i 2 minuter, eller så tystnar den när PÅ/Av-knappen trycks in) medan displayen (⌚) stängs av.

Nedräkningen syns inte, det enda som visas är lysdioden (⌚).

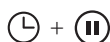


Stop&Go / Återhämta

Öka/minska timer för matlagningszon



- Håll intryckt för att återställa fettfiltret
- Håll intryckt för att återställa det luktavtagande kolfiltret



Knapplös: tryck håll intryckt samtidigt i några få sekunder

Displayelement och knappar för utsugsfläktens kontrollpanel



Urval av utsugsfläkt Öka/minska utsugshastigheten(effekten)

Aktivering/inaktivering av automatisk funktion (automatiskt läge är standardinställning). När spisfläktens markeringsfält vidrörs (trycks in) avaktiveras det automatiska läget och utsugsfläkten körs i manuell läge.

För att återaktivera det automatiska läget ska man trycka på knappen (A).

Då tänds lysdioden **auto** för att ange att kåpan fungerar i detta läge.

Som standard är kåpan i kanaliserat läge.

Aktivt kolfilter

– Håll knappen (A) på kåpan intryckt i 5 sekunder första gången den slås på (U).

Därefter kommer den tända ikonen att visas när det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret (luftfiltret) (K).

Fettrengningsfiltrering meddelas genom att LED:en (L) alltid är på.

Återställning av filtrerad mätnad för aktivt kolluftfilter

Efter filterunderhåll:

– Håll knappen (U) intryckt i 5 sekunder - Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen startar på nytt.

– Håll knappen (L) intryckt i 5 sekunder - Lysdioden för luftfiltret släcks och nedräkningen startar på nytt.

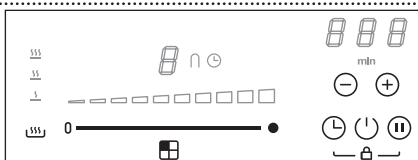
Ställ in hastigheten INTENSIV 1

Denna hastighet är tillämpad att pågå under 10 minuter. Vid slutet återgår systemet automatiskt till hastigheten som var inställd innan.

Ställ in hastigheten INTENSIV 2

Denna hastighet är tillämpad att pågå under 5 minuter. I slutet återgår systemet automatiskt till hastigheten som var inställd innan.

Displayelement och knappar för koksektionens kontroller



PÅ/AV på hällen/kåpan

Tryck på PÅ. Tryck igen för att stänga AV.

Välj matlagningsson för att ställa in oberoende timer.

Det är en nedräkning, som kan ställas in för varje matlagningsson, även samtidigt. I slutet av inställd period stängs kokzonerna automatiskt av och en ljudsignal avges för att informera om detta.



Aktivering/reglering av matlagningstimmern:

Tryck igen på ⏸-knappen för att aktivera matlagningssonen du vill använda.

Ikonen för matlagningssonen tänds.

När önskad kokzon väljs, ställ in timerns varaktighet:

Tryck på ⊕ för att öka den automatiska avstängningstiden

Tryck på ⊖ för att minska den automatiska avstängningstiden



Ställa in tid (plus / minus)

Stop&Go / Återhämta

Med den här funktionen kan du stoppa/starta om någon funktion som är aktiv på hällen, vilket sätter matlagningseffekten till noll.

- Tryck för att aktivera, tryck igen skjut det angivna reglaget från vänster till höger för att inaktivera.

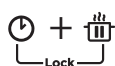


Observera! Om pausfunktionen inte inaktiverad efter 10 minuter, stänger hällen av sig automatiskt.

Med den här funktionen kan du återställa alla hällens inställningar, vid oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

- Sätt på hällen igen
- Tryck på ⏸ inom 6 sekunder




Låsa/låsa upp hällen

Gör det möjligt att blockera hällens inställningar för att förhindra oavsiktlig manipulering och lämna de funktioner som redan har ställts in som aktiva. Upprepa proceduren för att inaktivera.

Matlagningssonens positionsindikator

Matlagningssonerna kan arbeta tillsammans, genom att skapa en zon med samma effektnivå.



Huvudfront och bakre sekundära matlagningssoner. För att aktivera bryggfunktionen:peka samtidigt på de 2 fälten så att symbolen  tänds.

Med hjälp av huvudzonens markeringsfält går det att välja effektnivå.

För att inaktivera bryggfunktionen, upprepa helt enkelt samma aktiveringsprocedur

Val av matlagningsson

Öka/minska effektnivå



Kompletterande effektfunktion som förblir aktiv i 10 minuter, varefter temperaturen återgår till det tidigare inställda värdet.

- Tryck och bläddra längs markeringsfältet och aktivera Power Booster.

Effektboosterns nivå visas på den valda zonens display med symbolen .



Aktivering av temperaturreglering. Displayen visas .



Matlagning/ Fortsätt värma vid 42°C



Matlagning/ Fortsätt värma vid 74°C



Matlagning/ Fortsätt värma vid 92°C



Bryggzonen mellan två matlagningssoner är aktiverad

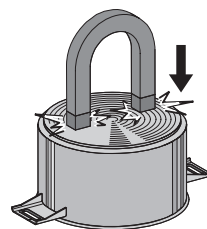


Power Booster är aktiverad

DIN APPARAT


Hur induktionshällar fungerar

Induktionshällar fungerar avsevärt annorlunda jämfört med konventionella hällar eller solida plattor. Induktionsslingan under glaskeramiken skapar ett magnetfält som alternerar snabbt och värmer köksredskapets magnetiseringsbara botten direkt. Glaskeramiken värms bara av det heta köksredskapet. Om köksredskapet tas bort från tillagningszonen avbryts strömförsörjningen omedelbart.




Stekpannedetektering

Varje tillagningszon är utrustad med stekpannedetektering. Stekpannedetekteringen känner av köksredskap med en magnetiseringsbar botten som är lämplig för användning med induktionshällar.

Om köksredskapet tas bort under användningen, eller om olämpliga köksredskap används, blinkar skärmen nära stapelreglaget med .

Om det inte placerats något köksredskap på tillagningszonen under den 10 sekunder långa tiden för stekpannedetektering:

- Tillagningszonen stängs av automatiskt efter 10 sekunder.
- Varje tillagningszons skärm visar .

Köksredskap

Lämpliga köksredskap

Bara köksredskap med en helt magnetiseringsbar botten är lämpliga för matlagning på induktionshällen. Magneten fäster vid varje punkt på köksredskapets hela botten.


Köksredskap lämpliga för matlagning på induktionshällen

Köksredskap som används på induktionshällens tillagningsyta måste vara tillverkade av metall, med magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Lämpliga köksredskap:

- ✓ Emaljerat köksredskap i stål med tjock botten.
- ✓ Köksredskap i gjutjärn med emaljerad botten.
- ✓ Köksredskap i rostfritt stål med flera skikt, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med en speciell botten.

Olämpliga köksredskap:

- ✓ Köksredskap i koppar, rostfritt stål, aluminium, elfast glas, trä, keramik och terrakotta.
- För att se om stekpannan är lämplig, för en magnet nära botten: om den dras till stekpannan så är den lämplig för matlagning på induktionshällen. Om du inte har en magnet så kan du hålla en liten mängd vatten i stekpannan, placera den på en tillagningszon och starta tillagningszonen. Om symbolen  visas på skärmen så betyder det att stekpannan inte är lämplig.

Obs: Använd endast köksredskap med en helt platt botten och som är lämpliga för induktionshällens tillagningszoner. Att använda köksredskap med en ojämn botten kan äventyra värmesystemets effektivitet och förhindra att köksredskap detekteras i tillagningszonen.

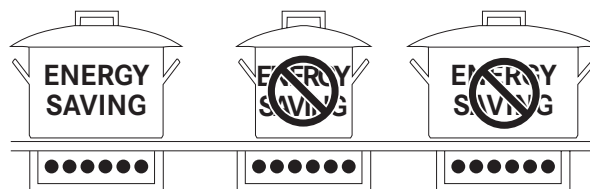
Buller under tillagning

Köksredskap kan bullra under tillagning. Detta indikerar inte något funktionsfel, ej heller påverkar det apparatens funktion på något sätt.

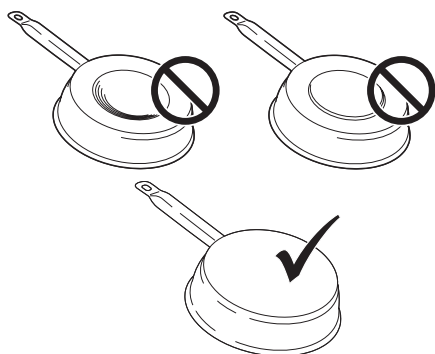
Buller beror på vilka köksredskap som används. Om bullret stör avsevärt kan det vara till hjälp att byta köksredskap.

Råd om energisparande

- Diametern på stekpannans botten måste motsvara diametern på tillagningszonen.



- Vid inköp av en stekpanna, kontrollera om diametern som anges avser botten eller toppen av stekpannan, eftersom toppen nästan alltid är större än botten.
- Vid förberedelse av maträtter med långa tillagningstider kan du spara tid och energi genom att använda en tryckkokare, vilket även gör det möjligt att bevara vitaminerna i maten.
- Se till att tryckkokaren innehåller tillräckligt med vätska. Om det finns för lite vätska i tryckkokaren och kärlet överhettas, kan detta orsaka skada både på tryckkokaren och tillagningszonen.
- Om möjligt, täck alltid pannor med ett lämpligt lock.
- Välj en stekpanna som är lämpad för mängden mat som ska tillagas. En stor, halvtom stekpanna leder till slöseri med energi.



Tillagningszon	Pannans botten		Anmärkning
	Min. Ø (rekommenderas)	Max. Ø (rekommenderas)	
184 mm × 220 mm (en enda)	145 mm	180 mm	
380 mm × 220 mm (dubbel)	110 mm	245 mm	med överbryggningsfunktion

Normala driftsljud från spishällen

Induktionstekniken bygger på skapandet av elektromagnetiska fält. De kan generera värme direkt på botten av kokkärlet. Kastruller och stekpannor kan orsaka olika ljud eller vibrationer beroende på sättet de har tillverkats.

Dessa ljud beskrivs enligt följande:

Lågt brummande (som en transformator)

Ljudet produceras när tillagningen sker vid en hög värmenivå. Det baseras på mängden energi som överförs från spishällen till kokkärlet. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sänks.

Tyst visslande

Ljudet produceras när kokkärlet är tomt. Det upphör när vatten eller mat placeras i kärlet.

Sprakande

Ljudet uppstår med köksredskap som består av olika material som skiktats på varandra. Det orsakas av vibrationerna på ytorna där olika material möts. Ljudet uppstår på köksredskapet och kan variera beroende på mängden av och med vilken metod maten förbereds.

Högt visslande

Ljudet uppstår med köksredskap som består av olika material som skiktats på varandra och när de dessutom används vid maximal effekt och på två tillagningszoner. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sänks.

Fläktljud

För korrekt drift av elsystemet är det nödvändigt att reglera temperaturen på spishällen. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt, som aktiveras för att minska och reglera temperaturen i elsystemet. Fläkten kan även fortsätta köras efter att apparaten har stängts av, om den uppmätta temperaturen på spishällen fortfarande är för hög efter att den stängts av.


Ritmiska ljud och liknande visarna på en klocka

Detta ljud uppstår endast när åtminstone tre tillagningszoner är igång och försvinner eller minskar när några av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt element i den beskrivna induktionstekniken och bör inte betraktas som defekter.

ANVÄNDNING

Slå på apparaten

- ▶ Håll  intryckt i en sekund för att slå på apparaten.
 - "0" blinkar överallt där effektnivån visas.
 - Om det inte anges något mer stängs apparaten av efter 10 sekunder av säkerhetsskäl.




Välja en tillagningszon

- ▶ Tryck på "0" nära tillagningszonens stapelreglage och dra i det för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Effektnivå	Tillagningsmetod	Används för
1	Smältning, varsam uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smältning, varsam uppvärmning	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Svällning	Ris
4	Fortsatt tillagning, reduktion, stuvning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Fortsatt tillagning, reduktion, stuvning	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Fortsatt tillagning, bräsering	Pasta, soppa, bräserat kött
7	Varsam stekning	Rösti, omeletter, panerad stekt mat, korv
8	Stekning, fritering	Kött, pommes frites
9	Snabbstekning	Stekar
P	Snabb uppvärmning	Vattenkokning

Temperaturnivå

Temp.-nivå	Tillagningsmetod	Används för
	Smältning	Smältning av smör, choklad eller honung vid ca 42 °C
	Håll varm	Såser, varmhållning av mat redo för servering vid ca 74 °C
	Långsam tillagning	Håll färdiglagad mat varm vid ca 92 °C


Inställning av Upptining, Varmhållning och Långsam tillagning








Med upptiningsfunktionen kan du tina mat eller varsamt smälta smör, choklad eller honung. Varmhållningsinställningen håller färdiglagad mat varm vid ca 74 °C. Inställningen för långsam tillagning håller färdiglagad mat varm vid ca 92 °C. Med inställningen för långsam tillagning kan du tillaga mat vid låga temperaturer för att bevara livsmedlens näringsvärde.

Stänga av en tillagningszon

- ▶ Peka på "0" på stapelreglaget.
 - Om det inte anges något mer, och de andra tillagningszonerna har stängts av, kommer apparaten att stängas av efter 10 sekunder.

Stänga av spishällen

- ▶ Peka på  i ett par sekunder för att stänga av spishällen.
 - Om det inte anges något mer på skärmen, och alla tillagningszoner har stängts av, kommer apparaten att stängas av efter 10 sekunder.

- ▶ Välj tillagningszon genom att trycka på "0" nära tillagningszonens stapelreglage.
- ▶ Tryck en gång på .
- ▶ Välj inställningen för "Smältning" (upptining) genom att trycka på  en gång till.
 -  visas.
- ▶ Välj inställningen för "Håll varm" genom att trycka på  en gång till.
 -  visas.
- ▶ Välj inställningen för "Långsam tillagning" genom att trycka på  en gång till.
 -  visas.

Restvärmeindikator

När ett matlagningsområde är avstängt och fortfarande är varmt förblir ett "H" tänd på panelen tills det inte finns någon risk för brännskador.

PowerPlus-inställning




Alla tillagningszonerna är utrustade med PowerPlus-booster. När PowerPlus slagits på arbetar vald tillagningszon med extra hög effekt i 10 minuter. PowerPlus kan t.ex. användas för att snabbt värma upp en stor mängd vatten.


- ▶ Dra upp stapelreglaget tills ett "P" visas på skärmen.
- ▶ Avsluta PowerPlus genom att dra ner stapelreglaget till önskad effektnivå.

Tidur




När ett tidur har ställts in stängs tillagningszonen av efter en inställd tid mellan 1 min. och 1 timme 59 min.

Inställning av tiduret

- ✓ Spishäll påslagen
- ✓ Tillagningszon inställd
- ▶ Tryck på .
 - "_00" blinkar i mitten av skärmen.
- ▶ Peka på  för att öka tidurslängden. Peka  för att förkorta tiden.



När du trycker på  första gången lyser "1" på skärmen.

Ändra tiduret

- ✓ Tidur inställt
- ▶ Tryck på den aktiva tillagningszon för det tidur som du vill ändra.
- ▶ Tryck på .
- ▶ Ändra tidurslängden med  och .

Överbrygningsfunktion





Överbrygningsfunktionen gör det möjligt för två enskilda tillagningszoner att slås på för att justeras tillsammans.

- ▶ Tryck på de två tillagningszonernas stapelreglage.
 - Skärmen nära de två zonerna visar  på ena sidan och  på den andra.

Om en av tillagningszonerna redan är igång när överbrygningsfunktionen slås på används den tillagningszonens effektnivå och drifttid för båda zonerna. Om båda tillagningszonerna redan är igång rensas drifttiderna i effektnivåskärmarna.

Om funktionen "Bridging" inte är möjlig, ställ in hastigheten "Boost".

Barnsäker låsning

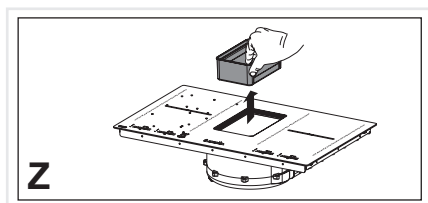
- ✓ Apparaten påslagen
- ▶ Tryck  och  håll intryckt samtidigt i några få sekunder tills en ljudsignal hörs.
 - Skärmen är nu låst. När skärmen stängs av i det här tillståndet kommer låsfunktionen fortfarande att vara aktiv när du startar om spishällen.
- ▶ För att inaktivera barnlåset, tryck  och  håll intryckt samtidigt i några få sekunder.

Modell	FMY 839 HI
Maximal total effekt	7,545 KW

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Filtret för aktivt kol kan regenereras. Följ instruktionerna på satsen både för regenereringsmetoden och för ersättningstiderna.

Fettfilter Z: Filtret måste rengöras varannan månad, eller oftare för särskilt hög användning, och kan maskindiskas. Rengör inte galler i diskmaskinen.



Allmänna rekommendationer

- ▶ Använd aldrig skursvampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller märka ytan.
- ▶ Ät inte mat som råkar falla ner eller fastna på ytan eller de funktionella eller dekorativa delarna på spisen.

Rengöra apparaten

- ▷ Rengör spishällen efter varje användning för att förhindra att matrester bränns fast.
- ▷ Rengör daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp med vatten och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens råd avseende rengöringsmedel. Vi rekommenderar att skyddande rengöringsmedel används.
- ▷ Avlägsna smutsskorpor, t.ex. från mjölk som har kokat över, med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens råd avseende skrapan.
- ▷ Avlägsna sockerhaltiga livsmedel, t.ex. marmelad som har kokat över, med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Annars kan det skada glaskeramikytan.
- ▷ Avlägsna smält plast med en glaskeramikhällskrapa medan spishällen fortfarande är varm. Annars kan det skada glaskeramikytan.
- ▷ Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalkupplösande lösning, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan igen med en fuktig trasa.

FELSÖKNING

Felkoder


Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker till fel	Åtgärd
ER 03 och kontinuerlig ton	Kontinuerlig sensoraktivering; TC stängs av efter 10 sek.	Vatten eller kokkärl på glasets ovanpå pekkontrollssensorerna	Rengör kontrolllytan, ta bort föremålen ovanpå sensorerna.
ER 20	Flash-minne – TC-fel	TC- defekt	Byt ut TC
ER 22	Knapp utvärdering defekt, gränssnittet stängs av efter 3,5-7,5 sek.	Kortslutning eller öppen krets i området med knappsensorn	Byt ut TC
ER 31	Felaktig konfigurationsdata eller avvikelse mellan generator och TC	Ny konfiguration för induktionsgeneratoren krävs	Ny konfiguration (servicemeny)
ER 36	NTC-värde defekt på TC; gränssnittet stängs av	Kortslutning eller öppen krets i NTC	Byt ut TC
ER 47	Kommunikationsfel mellan TC och induktion	Ingen eller felaktig LIN-kommunikation! (Slave svarar inte på begäran från master)	Anslutningskabeln är inte korrekt inkopplad eller defekt.
U 400	Kontinuerlig ton Strömförsörjning vid inloppet för hög	Felaktig anslutning vid spishäll	Korrekt anslutning till strömförsörjning
E/2	För hög temperatur vid induktionselementet	Överbelastning av spishäll eller köksredskap kokt tomt	Låt systemet kylas ned.
E/A	Fel på strömbräda	Komponentfel	Byt ut strömbräda
E/6	Fel på strömbräda	Felet ingen strömförsörjning på strömpanelen	1. kontrollera kablage 2. kontrollera filterkort 3. byt ut effektkort
E/8	Felaktig fläkthastighet	Fel på fläkt vänster eller höger	Luftutsläpp blockerat, t.ex. av papper Byt ut defekt fläkt
E/9	Defekt temperatursensor på induktor		Byt ut induktor Byt ut strömbräda

UNDERHÅLL OCH REPARATION

- ▷ Se till att underhåll på elektriska komponenter endast utförs av tillverkaren eller kundtjänst.
- ▷ Se till att skadade kablar endast byts av tillverkaren eller kundtjänst.
- ▶ När du kontaktar kundtjänsten ska följande information lämnas:
 - typ av fel
 - apparatmodell (Art. / Cod.)
 - serienummer (S.N.)

Denna information anges på typskylten. Typskylten är fäst på undersidan.

KASSERING

- ▷ Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. utan ska lämnas in till miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat. För mer detaljerad information om hur denna produkt ska bortskaffas, kontakta ditt lokala kontor, sophanteringstjänsten eller affären där du köpte din produkt.
- ▷ Apparaten överensstämmer med direktivet 2012/19/EU om reducering av farligt avfall som finns i elektrisk och elektronisk utrustning, och avfallshantering.

TEKNISKA DATA

Produktidentifikation

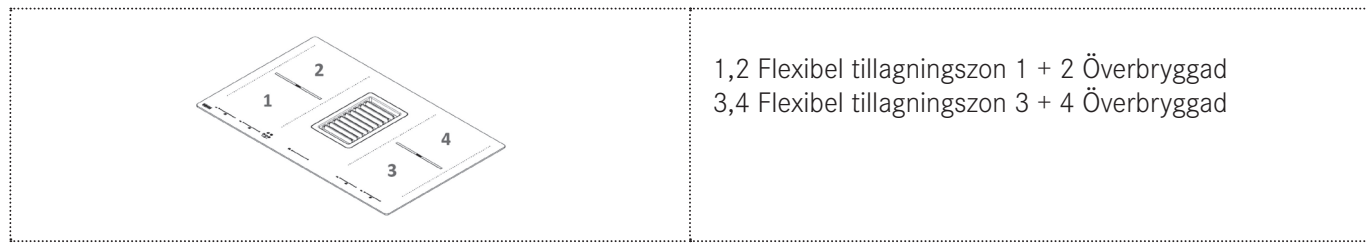
Typ: 4300
 Modell: FMY 839 HI

► Se typskylten på produktens undersida.

► Tillverkaren tillhandahåller kontinuerligt produktförbättringar. Därför kan texten och illustrationer i denna bruksanvisning ändras utan varsel.

Mer information om tekniska data finns på:
 - www.franke.com

FMY 839 HI



1,2 Flexibel tillagningszon 1 + 2 Överbryggad
 3,4 Flexibel tillagningszon 3 + 4 Överbryggad

Parameter	Värde	Mått (mm)
Arbetsmått	-	830 x 520 (BxD)
Strömförsörjningens spänning/frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Effekt- och värmeelementsvärden		
Tillagningszon 1,2,3,4	2100 W; Power Boost 3 700 W	230 x 210
Flexibel tillagningszon 1 + 2, 3 + 4	3 700 W	460 x 210

Parameter	Symbol	Värde	Måttenhet
Apparatvikt	M	26 / 19	kg
Antal tillagningszoner		4	
Värmekälla		induktion	

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