

FMY 808 I FP BK

RU	Руководство по установке и обслуживанию
UK	Посібник зі встановлення та обслуговування
DA	Installations- og servicevejledning
NO	Installasjons- og servicemanual
SV	Installations- och servicehandbok
AR	دليل التركيب و الاستخدام

Индукционная варочная поверхность
Індукційна варильна поверхня
Kogeplade til induktion
Induksjonstopp
Induktionshäll
موقد يعمل بالحث

Make
it
Wonderful

FRANKE

LANGUAGES

RU	РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ	4
UK	ПОСІБНИК ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	17
DA	INSTALLATIONS- OG SERVICEVEJLEDNING	30
NO	INSTALLASJONS- OG SERVICEMANUAL	42
SV	INSTALLATIONS- OCH SERVICEHANDBOK	54
AR	دليل التركيب و الإستخدام	67

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	4
МОНТАЖ.....	6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	7
ОБЗОР.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	9
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
РЕЖИМЫ	11
ИНДИКАТОРЫ.....	13
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	13
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ	14
ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	15
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.....	15

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность прибора имеет трещины, выключите его, чтобы избежать удара током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной панели.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно - опасность пожара. Не пытайтесь тушить возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут - опасность пожара.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.

⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

⚠ После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: кухни для работников на фабриках, в офисах и других организациях; деревенские гостевые дома; номера отелей, мотелей и прочие заведения гостиничного типа.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на открытом воздухе.

УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек - опасность травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший центр послепродажного обслуживания. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети - опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения

электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все столярные работы, удалите все стружки и опилки.

⚠ Если прибор устанавливается не над духовкой, разместите отделяющую панель (не входит в комплект поставки) в мебельном модуле под прибором.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.


⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

ЧИСТКА И УХОД

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители - опасность поражения электрическим током.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными моющими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь остаточным теплом зоны нагрева, выключая последнюю за несколько минут до готовности блюда.

Основание кастрюли или сковороды должно полностью закрывать зону нагрева; использование посуды, размер которой меньше зоны нагрева, ведет к потерям энергии.

Готовьте блюда под плотно прилегающей крышкой, используйте как можно меньше воды. Приготовление без крышки значительно увеличивает затраты энергии.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям Экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

ПРИМЕЧАНИЕ

Люди с кардиостимулятором или аналогичным медицинским прибором должны соблюдать осторожность, стоя рядом с индукционной варочной панелью, когда она включена. Электромагнитное поле может оказывать влияние на кардиостимулятор или подобный прибор. Проконсультируйтесь со своим лечащим врачом или производителем кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора для получения дополнительной информации о влиянии на него электромагнитных полей варочной панели.

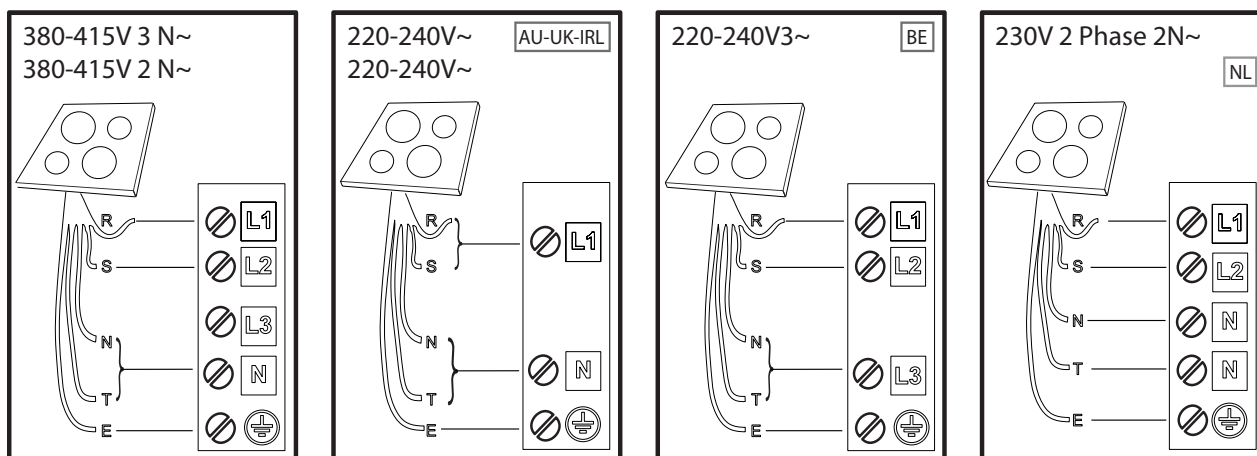
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.

Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения.

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафьяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



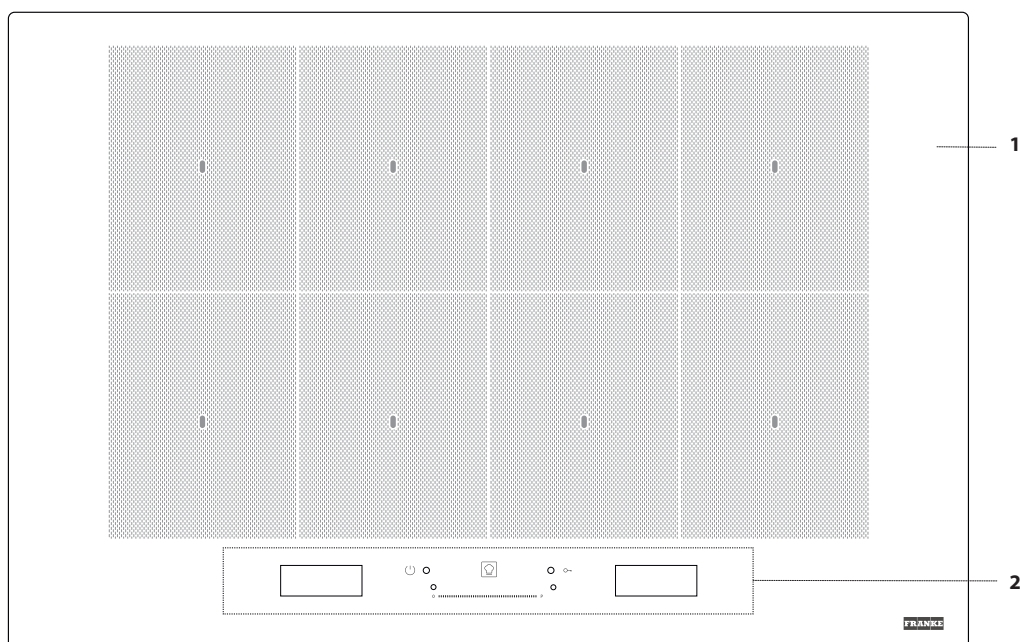
= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas

N

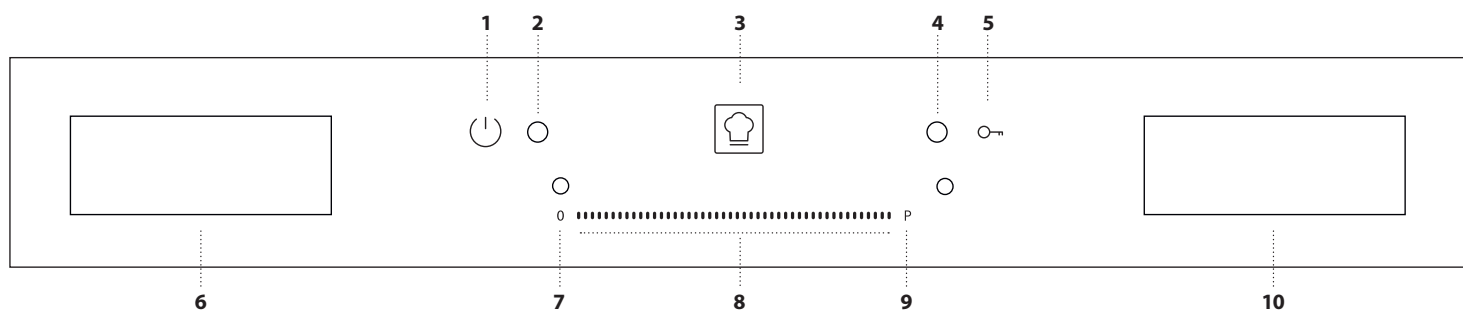
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ОБЗОР



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

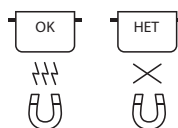
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/выключения
2. Индикатор - варочная панель включена
3. Кнопка Cookassist (специальные режимы)
4. Индикатор - блокировка клавиш активна
5. Блокировка панели управления
6. Дисплей выбора зоны нагрева
7. Кнопка выключения зоны нагрева
8. Сенсорная шкала
9. Кнопка быстрого прогрева
10. Дисплей "Управление функциями"

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ



Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами из ферромагнитных материалов, пригодными для индукционных варочных панелей. Чтобы определить пригодность посуды, проверьте наличие на ней символа (обычно наносится на нижнюю сторону). Для проверки магнитных свойств посуды можно использовать обычный магнит. Качество и структура основания посуды могут влиять на показатели приготовления. В некоторых случаях диаметр ферромагнитной поверхности, указанный на основании, может не совпадать с фактическим диаметром основания.

ПУСТАЯ ПОСУДА ИЛИ ПОСУДА С ТОНКИМ ДНОМ

Не ставьте на включенную варочную панель пустую посуду. Варочная панель оснащена встроенной системой безопасности, которая постоянно следит за температурой и вводит в действие функцию "автовывключение" в случае достижения высоких температур. При размещении на варочной панели пустой посуды или посуды с тонким дном температура может вырасти очень быстро: функция "автовывключение" может сработать с задержкой, что приведет к повреждению посуды. В этом случае ни к чему не прикасайтесь, дождитесь охлаждения всех элементов. Если на дисплее появилось сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.

МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ДНА ПОСУДЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ЗОН НАГРЕВА

Для надлежащей работы варочной панели посуда должна закрывать собой не менее одной контрольной точки, обозначенной на варочной панели; кроме того, посуда должна иметь подходящий диаметр (больше минимального).

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР
расположение центра на 1 точке	10 см
закрыты 2 точки	19 см
закрыты 3 точки	рыбоварка/проволочная решетка
закрыты 4 точки (по горизонтали)	рыбоварка/проволочная решетка
закрыты 4 точки (2+2, по вертикали)	26 см

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Настройки варочной панели можно изменить в любой момент. Для изменения настроек нажмите значок , отображающийся на дисплее управления функциями.

В меню настроек можно осуществлять следующие действия:

- выбирать язык;
- регулировать яркость;
- регулировать громкость звуковых уведомлений;
- регулировать тон кнопок;
- регулировать мощность варочной панели;
- проверять установленную версию программного обеспечения;
- возвращать заводские настройки варочной панели к заводским значениям.

В случае сбоя питания настройки сохраняются.

РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Максимальный уровень мощности варочной панели может задаваться из меню настроек в соответствии с требованиями, а также в соответствии с длительностью таймера. Доступны следующие уровни мощности. 2.5кВт – 4.0кВт – 6.0кВт – 7.4кВт.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ



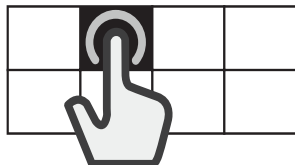
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку включения примерно на 1 секунду, до тех пор пока не включится дисплей. Если в течение 10 секунд вы не выберете функцию, варочная панель автоматически деактивируется. Варочная панель отключается в случае нажатия на любую из кнопок более 10 секунд.

Чтобы выключить панель, нажмите и удерживайте эту же кнопку, пока дисплей не погаснет. При этом все зоны нагрева выключаются. При отключении варочной панели после ее использования все зоны нагрева отключаются, а индикатор остаточного тепла H продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

ВЫБОР ЗОНЫ НАГРЕВА

Для выбора зоны нагрева нажмите на соответствующую клетку левого дисплея. На всех не выбранных зонах появится неяркая полоска.

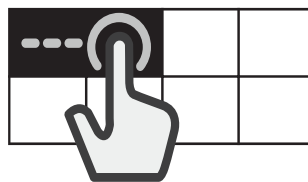


ВЫБОР АДАПТИРУЕМОЙ ОБЛАСТИ

Адаптируемая область представляет собой область перекрытия нескольких зон нагрева, которые в таком случае могут использоваться в качестве единой зоны.

Для создания адаптируемой области выполняйте следующие действия:

Выберите несколько клеток либо проведите пальцем, последовательно объединив несколько клеток.



Для разделения адаптируемой области выполняйте следующие действия:

Нажмите клетку, соответствующую зоне, которую вы желаете разделить, и удерживайте ее в течение 3 секунд. Кроме того, можно нажать кнопку "Разделить зону" , отображающуюся на дисплее управления функциями.

После разделения зоны нагрева соответствующий уровень мощности будет установлен для каждой из отдельных зон.

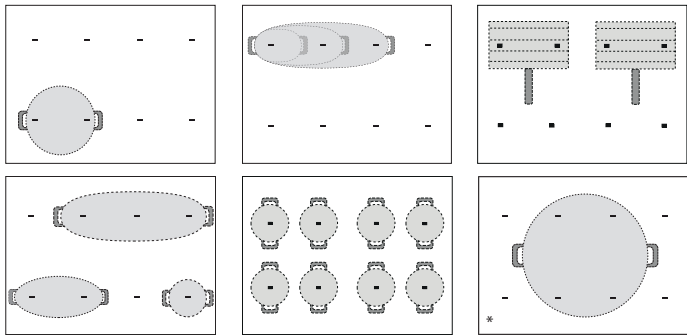
Если все выбранные зоны нагрева не будут заняты посудой в течение 30 секунд, на левом дисплее появится яркая полоска. Область можно активировать повторно, используя команду "Добавить посуду" на правом дисплее.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Включение зон нагрева:

1. Включите варочную панель. Если емкость уже стоит на варочной панели, последняя автоматически распознает ее присутствие. Выберите рекомендуемую зону, чтобы установить мощность.
2. Поставьте посуду на выбранную зону нагрева так, чтобы она закрывала одну или несколько контрольных точек на поверхности варочной панели.

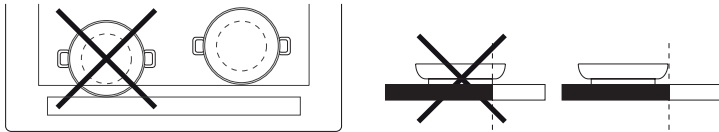


* При использовании указанного положения вы получите максимальную выходную мощность.

Примечание: не ставьте принадлежности на дисплей и сенсорную шкалу. Если посуда перекрывает один из дисплеев, варочная панель может работать неправильно. На правом дисплее появляется сообщение "ПРОВЕРЬТЕ СЕНСОРНУЮ ЗОНУ, уберите предмет в течение одной минуты". Уберите предмет и дождитесь исчезновения сообщения. Если проблема не устранена, отсоедините и снова присоедините питание варочной панели.

Старайтесь, чтобы посуда, размещаемая в зонах нагрева рядом с панелью управления, не выходила за пределы разметки (не только дном, но и верхним краем).

Это позволит предотвратить перегрев сенсорной панели. При жарке или приготовлении на гриле используйте задние зоны нагрева всегда, когда это возможно.



3. Выберите зону нагрева или адаптируемую область на левом дисплее.
4. Задайте необходимый уровень мощности, нажав или проведя пальцем по горизонтали вдоль сенсорной шкалы.



Заданный уровень мощности отобразится на клетке выбранной зоны нагрева.



В каждой зоне нагрева имеются разные диапазоны уровня мощности от "1" (минимальная мощность) до "18" (максимальная мощность).

С помощью сенсорной шкалы можно также выбрать функцию быстрого прогрева, обозначаемую символом P на дисплее.

Примечание: если посуда непригодна для индукционного приготовления, размещена неправильно или имеет неподходящий размер, клетка соответствующей зоны нагрева будет мигать. Если в течение 30 секунд после выбора посуда не будет обнаружена, зона нагрева выключается.

Выключение зон нагрева:

Выберите зону нагрева на левом дисплее и нажмите кнопку выключения (OFF) в верхней части сенсорной шкалы. Пока зона нагрева не остыла, в соответствующей клетке будет отображаться символ остаточного тепла "Н".



ДОБАВИТЬ ПОСУДУ

При использовании зоны нагрева, состоящей из нескольких зон, можно размещать посуду в любом месте активной зоны. Варочная панель автоматически определит текущее положение посуды.

Если необходимо разместить дополнительную посуду в активной зоне нагрева, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" +, чтобы варочная панель обнаружила новую посуду.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы избежать случайной активации варочной панели во время чистки, а также чтобы не допустить случайного изменения элементов управления во время приготовления, нажмите кнопку "Блокировка панели управления" в течение 3 секунд: ввод в действие данной функции подтверждается звуковым сигналом и включением индикатора. Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, заблокируются.

Для повторной активации элементов управления нажмите повторно кнопку "Блокировка панели управления" в течение 3 секунд. При этом индикатор погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.



ТАЙМЕР

Когда варочная панель выключена, можно использовать правый дисплей в качестве таймера.

Включение таймера:

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите значок песочных часов , отображающийся на дисплее управления функциями.
3. Воспользуйтесь кнопками "+" / "-" для установки времени.
4. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Для изменения или деактивации таймера выполняйте следующие действия:

1. Нажмите значок песочных часов , отображающийся на дисплее управления функциями.
2. С помощью кнопок "+" / "-" сбросьте необходимое время либо нажмите кнопку "СТОП" для отключения таймера.




УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно программировать зоны нагрева на автоматическое выключение.

Для установки длительности приготовления выполняйте следующие действия:

1. Выберите зону нагрева и задайте необходимый уровень мощности.
2. Нажмите значок секундомера , отображающийся на дисплее управления функциями.
3. Воспользуйтесь кнопками "+" / "-" для установки времени.
4. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается.

Для изменения или деактивации таймера приготовления выполняйте следующие действия:

1. Выберите активную зону нагрева.
2. Нажмите значок секундомера , отображающийся на дисплее управления функциями.
3. С помощью кнопок "+" / "-" сбросьте необходимое время либо нажмите кнопку "СТОП" для отмены заданного времени приготовления.

Процедура задания времени приготовления одинакова как для отдельных зон, так и для адаптируемой области.

РЕЖИМЫ



COOKASSIST

Благодаря кнопке Cookassis пользователи могут получать доступ к некоторым специальным функциям:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

С помощью правого дисплея управления функциями можно переходить между специальными функциями и выбирать требуемый вариант выбора.

Для прокрутки между доступными вариантами выбора используйте стрелки \wedge \vee . Для подтверждения своего выбора нажмите кнопку \checkmark ; для возврата в предыдущее меню нажмите двойную стрелку $\triangleleft\triangleleft$.

EASYCOOK

Благодаря этой функции можно выбирать одну из предварительно настроенных опций, с помощью которых можно оптимальным образом готовить широкое разнообразие блюд.

Варочная панель специально создает идеальные условия для нагрева и подготовки посуды к приготовлению. Кроме того, указанная функция отображает инструкции, которые следует выполнять на разных этапах приготовления для получения оптимальных результатов.

Для включения функции "EasyCook" выполните следующие действия:

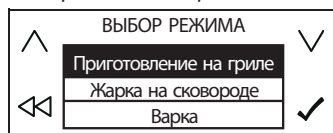
1. Нажмите кнопку "Cookassis".
2. На дисплее управления функциями выберите "EasyCook" и подтвердите свой выбор.



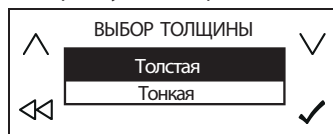
3. Выберите категорию блюда, которое вы планируете готовить, и подтвердите свой выбор.



4. Выберите метод приготовления и подтвердите свой выбор.



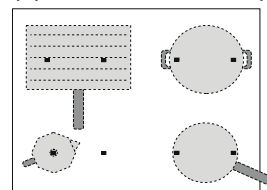
5. Выберите условия приготовления и подтвердите свой выбор.



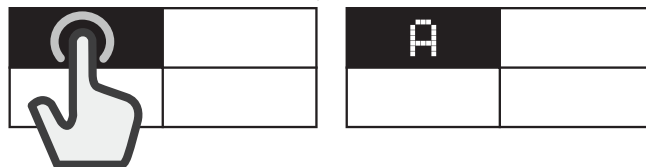
6. С этого момента вам будут доступны четыре зоны нагрева. Поставьте посуду на свое место так, чтобы она закрывала как минимум две контрольные точки на варочной панели.

Режим приготовления "Мока" является единственным режимом, в котором допускается перекрытие только одной контрольной точки.

Ниже приведен пример расположения некоторых принадлежностей.



7. Выберите необходимую зону нагрева на левом дисплее. В выбранной зоне отобразится буква "А".



8. На правом дисплее будут отображаться инструкции, которым необходимо следовать (например, "Добавьте масло" или "Добавьте продукты"). По окончании каждого этапа пользователь должен подтверждать свои действия для продолжения приготовления.
9. При необходимости можно в любое время изменять предварительно заданный уровень мощности (с помощью кнопок +/-).
10. По завершении приготовления нажмите кнопку "СТОП" для отключения зоны нагрева. Если во время приготовления блюда использовалось несколько зон нагрева, выберите первую зону, которую необходимо отключить.



Примечание: Функцию "EasyCook" можно активировать даже тогда, когда одна или несколько зон нагрева уже активны.

Чтобы включить функцию "EasyCook" для нескольких зон нагрева, выполните следующие действия:

После включения функции "EasyCook" для первой зоны нагрева нажмите повторно кнопку "Cookassis", а затем повторите процесс активации для новой зоны нагрева. При этом нельзя выбирать уже активированные зоны.

Примечание: С помощью функции "EasyCook" можно выбирать до 4 зон при условии, что это допускается выбранным уровнем мощности. При этом невозможно сочетать зоны для формирования более крупной области.

Для традиционного приготовления блюд с включенной функцией "EasyCook" выполняйте следующие действия:

Прежде чем начать эксплуатацию зоны нагрева обычным образом, при включенной функции "EasyCook" выберите на левом дисплее зону нагрева, которую требуется активировать, а затем задайте уровень мощности для этой зоны.

Варианты выбора

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА		МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	Мясо	Приготовление на гриле, жарка в сковороде, варка
	Рыба	Приготовление на гриле, жарка в сковороде, варка
	Овощи	Приготовление на гриле, жарка в сковороде, варка
	Соусы, подливка, супы	Соусы (томатный, крем-супы, бешамель) Супы (подрумянивание, без разогрева)
	Десерты	Заварной крем, панна котта, топленый шоколад, блинчики
	Яйца	Яичница, омлет, варка (вареные яйца, "а-ля кок"), фриттата, болтунья
	Сыр	Приготовление на гриле, жарка в сковороде, фондю
	Рис и макароны	Варка, жарка в сковороде, ризотто, рисовый пудинг
	Напитки	Медленное кипение (молоко), вода (кипячение, медленное кипение), мока
	Другое	Варка, приготовление на гриле, жарка в сковороде, медленное кипение, растапливание

ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

(Каждый метод может включать дополнительные варианты выбора)

РАСТАПЛИВАНИЕ

Эта функция позволяет доводить продукт до идеальной температуры растапливания и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит. Такой способ не разрушает деликатные продукты (такие как шоколад) и не дает им пригорать.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ

Эта функция предназначена для блюд, которые готовятся медленно, а также для медленного испарения жидкости; при этом такие условия приготовления продуктов гарантируют, что продукт не подгорит. Такой способ не разрушает продукты и не дает им пригорать.

Тип и качество посуды влияют на эффективность или время приготовления.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

КИПЯЧЕНИЕ

Эффективный нагрев воды и оповещение пользователя о начале кипения с помощью звукового или визуального сигнала.

При ожидании подтверждения от пользователя система контролирует медленное кипение воды для предупреждения разливания жидкости и лишних энергозатрат. Если эта функция активна, звуковая сигнализация будет предупреждать пользователя о пустой посуде (в которой нет воды) либо о выкипании воды.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

Добавляйте соль только после звукового оповещения о кипении воды.

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ

Указанный вариант предназначен для предварительного нагрева или подготовки пустой посуды либо сковороды к приготовлению продуктов. Звуковой и визуальный сигналы указывают на достижение идеальной температуры для добавления продуктов в посуду или сковороду. При ожидании подтверждения от пользователя система контролирует нагрев принадлежности для предупреждения разрушительного перегрева посуды и лишних затрат электроэнергии. Для получения оптимальных условий применяйте указанную функцию с посудой и заправкой комнатной температуры.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

Не используйте крышку для защиты от разбрызгивания; рекомендовано использовать щиток от брызг.

Для приготовления продуктов с этой функцией рекомендовано применять подходящее масло для жарки, например различные виды растительного масла. При использовании других типов масла обязательно придерживайтесь особых мер предосторожности для присмотра за процессом приготовления в первый раз.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Указанная функция обеспечивает оптимальное приготовление различных блюд на гриле в соответствии с их толщиной. При достижении идеальной температуры для добавления продуктов в посуду варочная панель воспроизведет звуковой сигнал. Затем варочная панель будет стабилизировать температуру на протяжении всего процесса приготовления, поддерживая ее на постоянном уровне. После того как пользователь подтвердит добавление всех продуктов, запустится их приготовление.

Рекомендуется готовить пищевые продукты на этапе нагрева; при этом следует добавлять продукты после звукового сигнала.

Для получения оптимальных условий применяйте указанную функцию с посудой и заправкой комнатной температуры.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

Если вы не используете проволочную решетку, специально предназначенную для этих целей, будьте особо внимательны при первом использовании функции гриля, поскольку качество дна принадлежности может влиять на время нагревания. Принадлежности с крайне тонким дном могут нагреваться за короткое время до очень высоких температур.

МОКА

Указанная функция обеспечивает автоматический нагрев кофеварок "Мока" для варочных панелей. Для активации цикла нагрева выберите функцию в меню; при готовности кофе вы услышите звуковой сигнал. Указанная функция запрограммирована на автоматическое выключение во избежание разливания жидкости. При первом использовании обязательно проверяйте выполнение перечисленных условий. Для получения оптимальных условий при применении указанной функции используйте кофеварку и воду комнатной температуры.

Примечание: Для оптимального функционирования варочной панели постарайтесь не перемещать посуду или сковороду на первой минуте нагревания.


PROCOOK

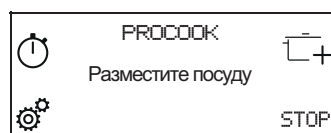
Указанная функция служит для разделения варочной панели на четыре зоны нагрева, которые активируются одновременно при предварительном заданном уровне мощности. При этом вы можете перемещать посуду из одной области в другую, варьируя температуру приготовления.

Для включения функции ProCook выполняйте следующие действия:

1. Разместите посуду на своей позиции.
2. Нажмите кнопку "Cookassist".
3. На дисплее управления функциями выберите ProCook и подтвердите свой выбор.



4. Четыре клетки зон нагрева будут отображаться на левом дисплее с указанием уровня мощности (низкий, средний, высокий).
5. Если необходимо разместить дополнительную посуду, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" .
6. Для выхода из этой функции нажмите "СТОП".



Для изменения мощности зоны нагрева выполните следующие действия:

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимый уровень мощности, проведя пальцем вдоль сенсорной шкалы, которая будет отображаться в течение 30 секунд.
3. Повторно отобразится слово, соответствующее выбранному уровню мощности (низкий, средний, высокий).

Примечание: измененные настройки хранятся в памяти до тех пор, пока вы их повторно не измените или не сбросите.

FLEXPRO

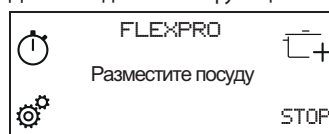
Благодаря этой функции можно использовать всю варочную панель в качестве единой зоны нагрева.

Для включения функции FlexPro выполняйте следующие действия:

1. Разместите посуду на своей позиции.
2. Нажмите кнопку "Cookassist".
3. На дисплее управления функциями выберите FlexPro и подтвердите свой выбор.



4. Задайте необходимый уровень мощности на сенсорной шкале. Заданный уровень мощности отобразится на левом дисплее.
5. Если необходимо разместить дополнительную посуду, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" .
6. Для выхода из этой функции нажмите "СТОП".



ИНДИКАТОРЫ

Н ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если на дисплее отображается символ "Н", зона нагрева горячая. Индикатор загорается, даже если зона не использовалась, но нагрелась вследствие использования соседних зон или от поставленной горячей посуды.

Когда зона нагрева остынет, буква "Н" исчезнет.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НАЗНАЧЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Максимальная мощность	P	Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения до кипения (воды), быстрого нагрева бульонов.
	14 – 18	Жарка – кипячение	Подходит для поджаривания, начальной стадии приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения.
		Поджаривание – пассерование – варка, жарка на гриле	Подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на гриле.
	10 – 14	Поджаривание – варка – тушение – пассерование – жарка на гриле	Подходит для пассерования, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на гриле, разогрева посуды.
		Варка – тушение – пассерование – жарка на гриле – разваривание	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на гриле (в течение длительного времени).
	5 – 9	Варка – томление – загущение – заправка соусами	Подходит для блюд медленного приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, вино, бульон, молоко) и для заправки макарон соусами.
			Подходит для блюд медленного приготовления (объем менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, вино, бульон, молоко).
	1 – 4	Растапливание – размораживание	Подходит для размягчения сливочного масла, деликатного растапливания шоколада, размораживания небольших продуктов.
		Поддержание блюд горячими – заправка ризотто соусом	Подходит для поддержания горячими небольших порций только что приготовленных блюд, подогрева тарелок до температуры сервировки, заправки ризотто соусом.
Мощность равна нулю	0	–	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (возможное остаточное тепло указывается символом "Н").

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Перед началом чистки убедитесь, что зоны нагрева выключены и индикатор остаточного тепла ("Н") не горит.**

Важно:

- Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить стекло.
- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Чувствительность кнопок панели управления может снизиться из-за недостаточной чистой поверхности.
- Используйте скребок, только если остатки пищи прилипли к варочной панели. Придерживайтесь инструкций производителя скребка, чтобы не поцарапать стекло.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, впитывающую кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуйте инструкциям производителей).
- Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
- После очистки протрите насухо варочную панель.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- Если после использования вам не удается выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями представленной ниже таблицы.

Примечание: Разлитые жидкости, а также любые предметы, находящиеся на кнопках управления, могут вызывать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F02, F04	Неверное напряжение в электросети.	Датчик регистрирует несоответствие напряжения номинальному значению.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд, после чего снова подключите варочную панель к электросети. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервис и укажите код ошибки, который высвечивается на дисплее.		

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Представленная ниже таблица была составлена специально для возможности проверки наших изделий сертификационными органами.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ	ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ
Распределение тепла, тест "блинчики" согласно EN 60350-2 §7.3	
Тепловая эффективность, тест "картофель-фри" согласно EN 60350-2 §7.4	
Растапливание и сохранение тепла, "шоколад"	
Тушение, "рисовый пудинг"	

ЭКОДИЗАЙН: Тестирование проводилось в соответствии с законодательством посредством объединения всех зон нагрева варочной панели в единую область или использования функции FlexPro.

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Во время нормальной работы индукционные варочные панели могут издавать свист или потрескивание. На самом деле источником этих шумов является посуда: шумы связаны с характеристиками ее дна (неоднородность или наличие нескольких слоев различных материалов).

Шумы могут варьироваться в зависимости от типа посуды и количества содержащегося в ней продукта и не являются тревожным симптомом.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

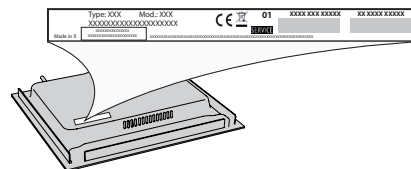
В случае возникновения проблем с эксплуатацией обратитесь в сервисный центр компании Franke.

Пользуйтесь услугами только авторизованных технических специалистов. Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:

- тип неполадки
- модель прибора (артикул)
- серийный номер

Эта информация приведена на табличке технических данных. Указанная табличка прикреплена с нижней стороны.

Вы также должны иметь документ, подтверждающий покупку, если гарантийный срок еще не истек.



ЗМІСТ

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ	17
УСТАНОВЛЕННЯ.....	19
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ.....	20
ОГЛЯД	21
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	21
ПРИЛАДДЯ	22
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ	22
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	22
ФУНКЦІЇ.....	24
ІНДИКАТОРИ	26
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	26
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	27
ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	27
ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ.....	27
ПІДТВЕРДЖЕНЕ ГОТУВАННЯ	27
ПІДТРИМКА.....	28

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня приладу має тріщини, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінійте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.

⚠ Невикористовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводу живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.


⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ


Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом .

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

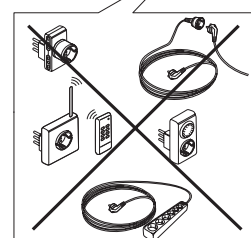
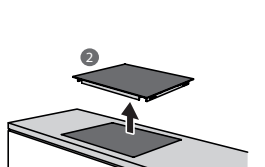
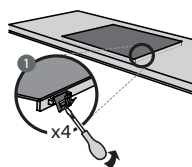
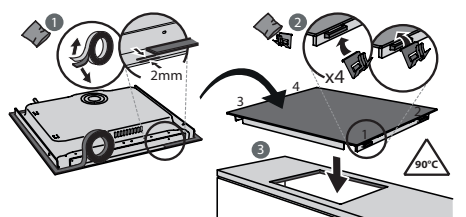
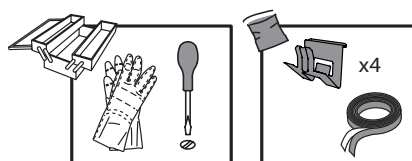
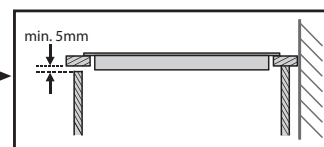
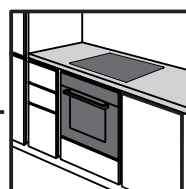
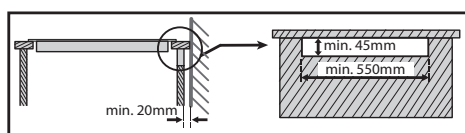
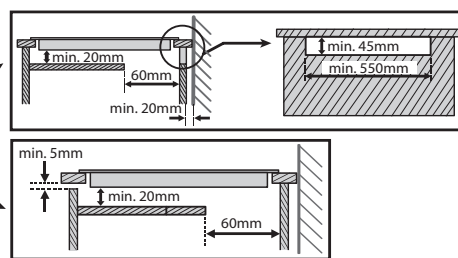
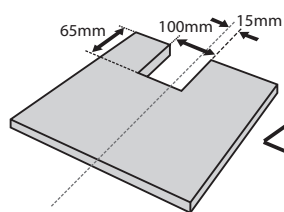
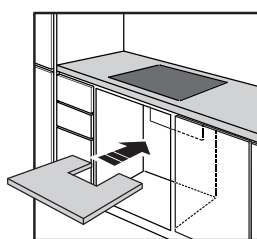
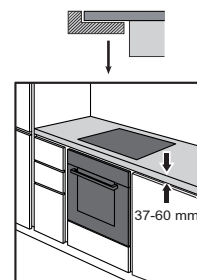
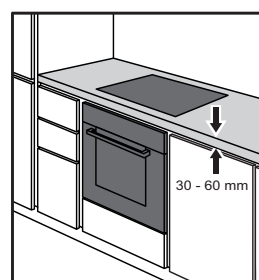
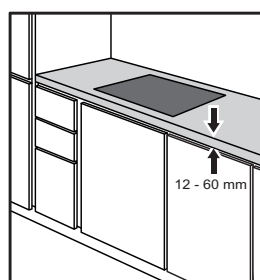
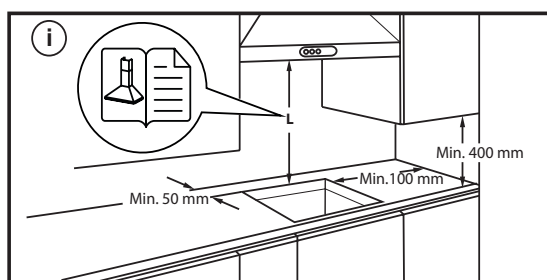
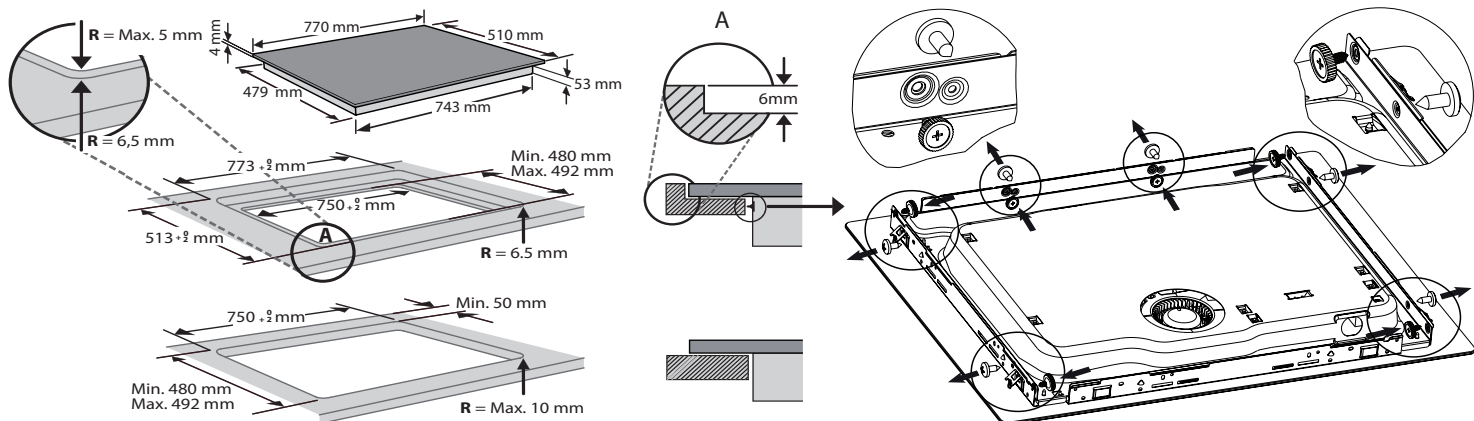
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС 66/2014, а також Європейському стандарту EN 60350-2.

ПРИМІТКА

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.

УСТАНОВЛЕННЯ



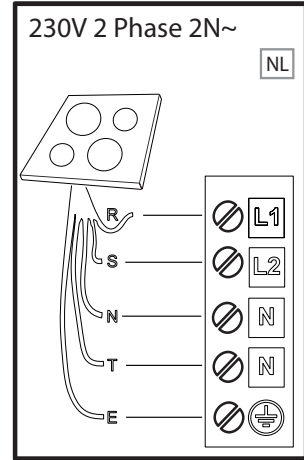
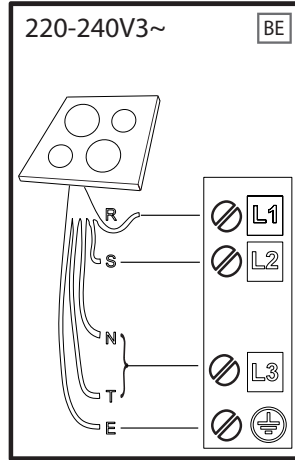
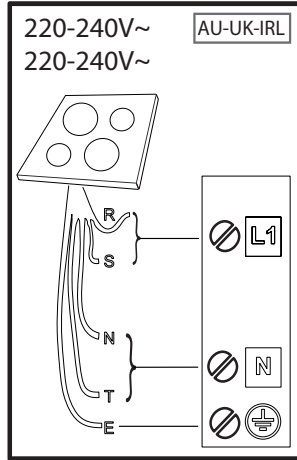
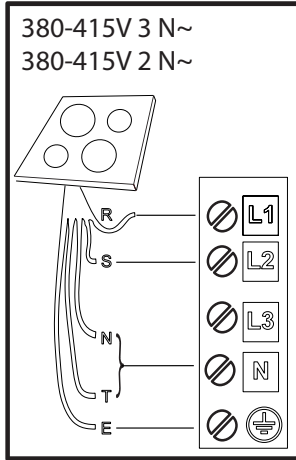
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



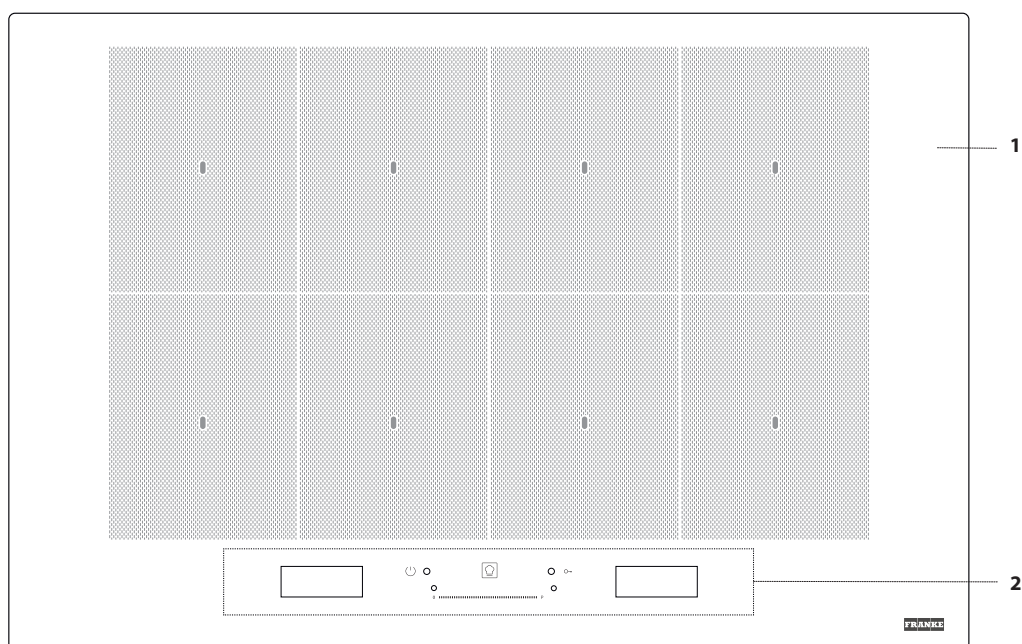
E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas

N

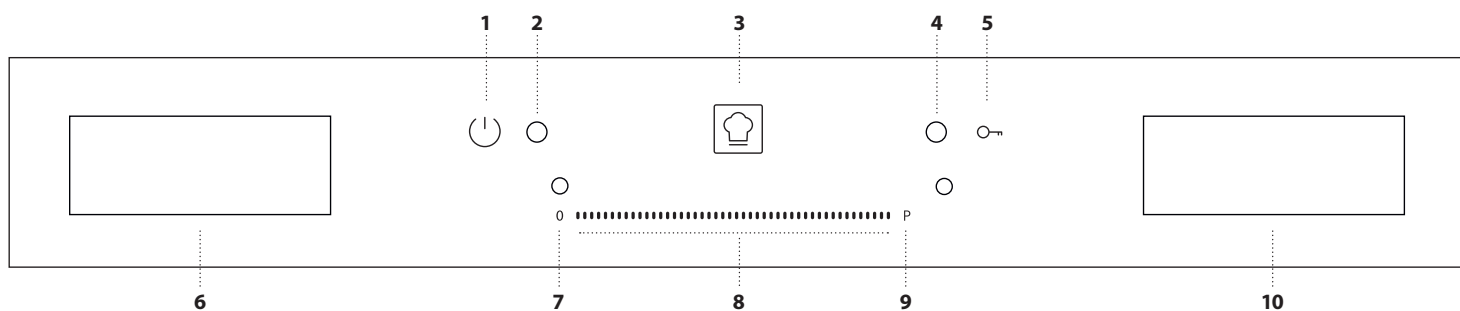
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ОГЛЯД



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

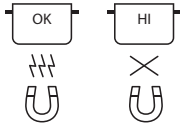
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка Увімкнення/Вимкнення 2. Індикаторна лампа увімкнення варильної панелі 3. Кнопка Cookassist, спеціальні функції | <ol style="list-style-type: none"> 4. Індикаторна лампа активування блокування кнопок 5. Блокування кнопок 8. Переміщення повзунка сенсорного екрана | <ol style="list-style-type: none"> 6. Дисплей вибору конфорки 7. Кнопка вимикання конфорки 9. Кнопка швидкого підігрівання 10. Дисплей "Функції керування" |
|--|---|--|

ПРИЛАДДЯ

КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначені для використання з індукційними варильними панелями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту.

Якість і структура каструлі можуть змінити якість приготування. Деякі індикатори діаметру основи не відповідають фактичному діаметру феромагнітної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ АБО КАСТРУЛІ З ТОНКОЮ ОСНОВОЮ

Не ставте на увімкнену варильну панель порожні каструлі або сковороди. Варильна панель оснащена внутрішньою системою безпеки, яка постійно контролює температуру, активуючи функцію "Автоматичне відключення" у разі виявлення високих температур. У разі використання приладу з порожніми каструлями або каструлями з тонкою основою температура може дуже швидко зростати, а функція "Автоматичне відключення" спрацює з незначною затримкою, через що каструля або сковорода пошкоджується. Якщо це сталося, нічого не торкайтеся і зачекайте, поки охолонуть всі компоненти.

У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР ОСНОВИ КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРОК

Для забезпечення належного функціонування варильної панелі каструля має покривати одну або кілька відміток на поверхні варильної панелі, а розмір її основи не може бути меншим за відповідний мінімальний діаметр.

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДДА	МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР
відцентрований на 1 крапці	10 см
закриває 2 крапки	19 см
закриває 3 крапки	казан для варіння цілої риби/ решітка
закриває 4 крапки (горизонтально)	казан для варіння цілої риби/ решітка
закриває 4 (2 + 2) крапки (вертикально)	26 см

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Налаштування варильної панелі можна змінити в будь-який момент.

Щоб змінити налаштування, натисніть на символ , який з'являється на дисплеї функцій керування.

За допомогою меню налаштувань можна:

- вибрати мову;
- відрегулювати яскравість;
- відрегулювати гучність звукового оповіщення;
- налаштувати звуковий тон кнопок;
- встановити потужність варильної панелі;
- перевірити версію встановленого програмного забезпечення;
- відновити заводські налаштування варильної панелі.

У разі збою електропостачання налаштування зберігаються.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Максимальний рівень потужності варильної панелі можна встановити з меню налаштувань відповідно до потреб або тривалості таймера. Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт - 4,0 кВт - 6,0 кВт - 7,4 кВт.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, протягом приблизно 1 секунди утримуйте натиснутою кнопку, доки не засвітиться дисплей.

Якщо протягом цього часу не буде обрано жодної функції, через 10 секунд варильна панель автоматично вимкнеться.

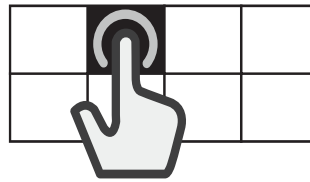
Конфорка вимикається, якщо ви натискаєте будь-яку кнопку більше ніж протягом 10 секунд.

Щоб вимкнути панель, утримуйте натиснутою ту ж саму кнопку, доки елементи панелі керування не перестануть підсвічуватися. Усі конфорки вимкнено.

Якщо вимкнути варильну панель під час її використання, всі конфорки будуть вимкнені, а індикатор залишкового тепла "Н" продовжуватиме горіти, поки конфорки не охолонуть.

ВИБІР КОНФОРКИ

На дисплеї, що розташований ліворуч, можна обрати бажану конфорку, натиснувши на відповідну панель. На всіх необраних зонах з'явиться світла риска.

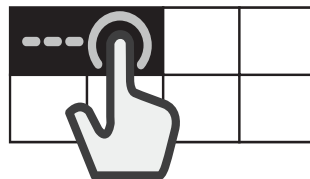


ВИБІР ДОДАТКОВОЇ ЗОНИ НАГРІВАННЯ


Додаткова зона нагрівання є зоною, в якій кілька конфорок перекривають одна одну і можуть бути використані як одна конфорка.

Щоб створити додаткову зону нагрівання:

Оберіть кілька панелей або проведіть пальцем по горизонталі, поступово з'єднуючи панелі.



Щоб розділити додаткову зону нагрівання:

Протягом 3 секунд натисніть та утримуйте натисненою панель, що відповідає зоні, яку потрібно розділити. Або натисніть кнопку "Розділення зони" , яка з'явиться на дисплеї функції керування.

Коли конфорка розділена, для кожної з окремих зон буде встановлено однаковий рівень потужності.

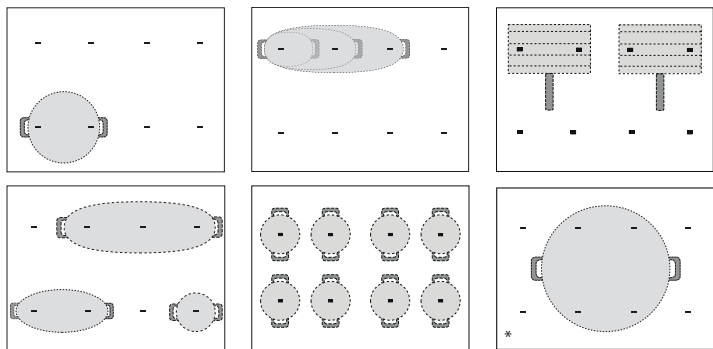
Якщо усі обрані зони для готування не закриті посудом протягом 30 секунд, на дисплеї ліворуч з'являється щільна смужка. Повторно активувати цю зону можна за допомогою команди "Додайте посуд" на дисплеї, що розташований праворуч.



УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК І НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Щоб увімкнути конфорки:

1. Увімкніть варильну панель. Якщо чашка вже на місці, варильна поверхня автоматично виявляє її. Для вибору потужності оберіть рекомендовану зону.
2. Розташуйте каструлю на обраній конфорці, переконавшись в тому, що вона покриває одну або кілька відміток на поверхні варильної панелі.

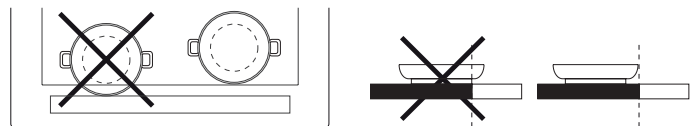


* У разі використання цього положення ви зможете скористатися максимальною корисною потужністю.

Зверніть увагу: Не закривайте дисплей або повзункову сенсорну панель приладдям. Якщо посуд перебиває один з дисплеїв, варильна панель може функціонувати неправильно. На дисплеї, розташованому праворуч, з'явиться повідомлення "ПЕРЕВІРТЕ СЕНСОРНУ ЗОНУ, приберіть предмет протягом однієї хвилини". Приберіть предмет та почекайте, доки повідомлення зникне. Якщо проблему не вирішено, від'єднайте і знову приєднайте живлення варильної поверхні.

Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).

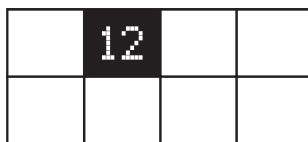
Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



3. Виберіть конфорку або додаткову зону нагрівання на дисплеї, розташованому ліворуч.
4. Встановіть потрібний рівень потужності, натискаючи або проводячи пальцем горизонтально по повзунковій сенсорній панелі.



Встановлений рівень потужності з'явиться на панелі вибраної конфорки.



Для кожної конфорки передбачено широкий діапазон налаштувань нагрівання, від "1" (мінімальна потужність) до "18" (максимальна потужність).

За допомогою повзункової сенсорної панелі також можна вибрати функцію швидкого нагрівання, яка на дисплеї позначена символом "P".


Зверніть увагу: Якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, встановлена неправильно або має розмір, що не відповідає вибраній конфорці, панель почне блимати. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

Щоб вимкнути конфорки:


Виберіть конфорку на дисплеї, розташованому ліворуч, і натисніть кнопку "OFF" (ВИМК.) у верхній частині повзункової сенсорної панелі. Якщо конфорка ще гаряча, на відповідній панелі відобразиться індикатор залишкового тепла "H".




ДОДАЙТЕ ПОСУД

У разі використання конфорки, що складається з декількох зон, каструлю можна розмістити в будь-якому місці активної зони. Варильна панель автоматично розпізнає фактичне положення каструлі. Якщо потрібно поставити додаткову каструлю на активну конфорку, використовуйте команду "Додайте посуд" , щоб варильна панель могла виявити нову каструлю.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК


Для запобігання випадкового увімкнення варильної панелі під час чищення або для запобігання випадкової зміни параметрів під час готування натисніть і утримуйте кнопку "Блокування кнопок" , протягом 3 секунд: Звуковий сигнал і сигнальна лампа вказуватимуть на те, що ця функція була активована.

Всю панель керування буде заблоковано за винятком кнопки вимкнення. Для повторного активування елементів управління знову натисніть і утримуйте кнопку "Блокування кнопок" , протягом 3 секунд. Сигнальна лампа згасне і варильна панель стане знову доступною для використання.


ТАЙМЕР

Коли варильну панель вимкнено, дисплей, розташований праворуч, можна використовувати як таймер.

Щоб активувати таймер:

1. Увімкніть варильну панель.
2. Натисніть на значок пісочного годинника , який з'явиться на дисплеї функції управління.
3. Встановіть час за допомогою кнопок "+" / "-".
4. Коли мине встановлений час, пролунає звуковий сигнал.

Щоб змінити налаштування таймера або вимкнути його:


1. Натисніть на значок пісочного годинника , який з'явиться на дисплеї функції управління.
2. За допомогою кнопок "+" і "-" заново встановіть потрібний час або натисніть на кнопку "СТОП", щоб вимкнути таймер.




НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ

Можна запрограмувати автоматичне вимкнення конфорок.

Щоб встановити час готування:

1. Виберіть конфорку і встановіть потрібний рівень потужності.
2. Натисніть на значок секундоміра , який з'явиться на дисплеї функцій управління.
3. Встановіть час за допомогою кнопок "+" / "-".
4. Щойно вказаний на таймері час приготування мине, пролунає звуковий сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.

Щоб змінити налаштування таймера готування або деактивувати його:

1. Виберіть активну конфорку
2. Натисніть на значок секундоміра , який з'явиться на дисплеї функцій управління.
3. За допомогою кнопок "+" і "-" заново встановіть потрібний час або натисніть на кнопку "СТОП", щоб скасувати налаштування таймера готування.

Час готування можна встановити для кожної зони або додаткової зони нагрівання, виконавши ті ж самі кроки.

ФУНКЦІЇ



COOKASSIST

Кнопка "Cookassist" дозволяє користувачам скористатися рядом спеціальних функцій:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

На розташованому праворуч дисплеї функцій керування можна здійснювати навігацію між спеціальними функціями і вибирати потрібні опції.

За допомогою стрілок \wedge \vee можна переглядати список доступних опцій.

За допомогою кнопки \checkmark підтвердіть свій вибір, кнопка з подвійною стрілкою \ll дозволяє повернутися до попереднього меню.

EASYCOOK

Цей режим дозволяє вибрати одну з попередньо налаштованих функцій, за допомогою яких можна якнайкраще приготувати цілий ряд страв різних видів.

Варильна панель допомагає користувачеві, забезпечуючи ідеальне нагрівання та підтримання температури каструлі. Також він надає інструкції, які слід виконувати на різних етапах готування, щоб досягти оптимальних результатів.

Щоб активувати функцію "EasyCook":

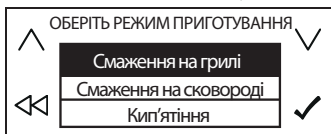
1. Натисніть кнопку "6thSense".
2. Виберіть пункт "EasyCook" на дисплеї функцій керування і підтвердіть свій вибір.



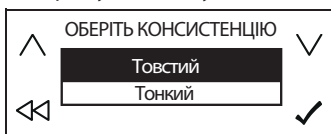
3. Виберіть категорію продукту, який плануєте приготувати і підтвердіть свій вибір.



4. Виберіть спосіб приготування і підтвердіть свій вибір.



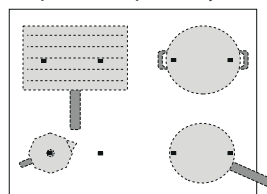
5. Виберіть умови готування і підтвердіть свій вибір.



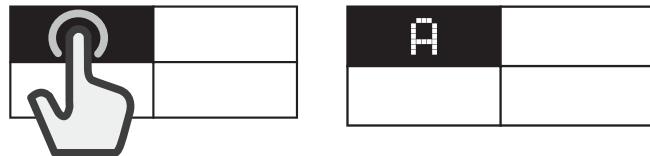
6. Тепер будуть доступними чотири конфорки. Розташуйте каструлю на відповідному місці, переконавшись в тому, що вона покриває щонайменше дві відмітки на поверхні варильної панелі.

Режим готування "Кава Мока" є єдиним режимом, який дозволяє покривати лише одну відмітку.

Нижче наведено один з прикладів розташування набору приладдя.



7. Виберіть потрібну конфорку на дисплеї, розташованому ліворуч. У вибраній зоні з'явиться символ "A".



8. На дисплеї, розташованому праворуч, з'являтимуться інструкції (наприклад, "Додайте олію" або "Додайте продукт"). Наприкінці кожного етапу користувач має підтвердити продовження готування.
9. За необхідності в будь-який час можна змінити попередньо встановлений рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-".
10. Коли приготування страви завершено, натисніть кнопку "СТОП", щоб вимкнути конфорку. Якщо під час готування використовувалося декілька зон, спочатку слід вибрати конфорку, яку необхідно вимкнути.



Зверніть увагу: Функцію "EasyCook" можна активувати навіть у разі, якщо одна або кілька конфорок вже увімкнені.

Щоб активувати функцію "EasyCook" для більш ніж однієї конфорки:

Після активування функції "EasyCook" для першої конфорки знову натисніть кнопку "Cookassist" і знову виконайте процес активування для іншої конфорки. Не можна вибрати зони, які вже є активними.

Зверніть увагу: З функцією "EasyCook" можна застосовувати до 4 зон за умови вибору відповідних рівнів потужності.

Зони не можна об'єднувати, щоб сформувати одну більшу зону.

Для традиційного готування з активованою функцією "EasyCook":

Якщо функцію "EasyCook" активовано, можна вибрати конфорку, яку необхідно увімкнути, на дисплеї, розташованому ліворуч, і встановити рівень потужності для цієї зони, перш ніж продовжити використання приладу в звичайному режимі.

Параметри на вибір

КАТЕГОРІЯ ПРОДУКТУ		МЕТОД ГОТУВАННЯ
	М'ясо	Приготування на грилі, смаження на сковороді, кип'ятіння
	Риба	Приготування на грилі, смаження на сковороді, кип'ятіння
	Овочі	Приготування на грилі, смаження на сковороді, кип'ятіння
	Соуси, підливи, супи	Соуси (томатний соус, крем-супи, бешамель) Супи (обсмаження, без попереднього розігріву)
	Десерти	Заварний крем, Панна котта, плавлений шоколад, млинці
	Яйця	Яєчня, омлет, кип'ятіння (варені яйця, яйця, зварені некруто), Фріттата, збовтана яєчня
	Сир	Приготування на грилі, смаження на сковороді, Фондю
	Паста і рис	Кип'ятіння, смаження на сковороді, Різотто, рисовий пудинг
	Напої	Повільне кипіння (молоко), вода (кипіння, повільне кипіння), кава Мока
	Особливі	Кип'ятіння, приготування на грилі, смаження на сковороді, повільне кипіння, плавлення

ОСНОВНІ МЕТОДИ ГОТУВАННЯ

(Кожен метод може включати додаткові опції)

ПЛАВЛЕННЯ

Для досягнення температури, що ідеально підходить для розтоплення продукту і підтримання цього стану продукту без ризику пригорання. У разі використання цього способу ніжні продукти, такі як шоколад, не пошкоджуються і не прилипають до каstrулі. Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок "+" і "-" на дисплеї, розташованому праворуч.

ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ

Для повільного готування страв і для повільного випаровування рідини з підтриманням стану продукту без ризику пригорання. У разі використання цього способу продукти не пошкоджуються і не прилипають до каstrулі.

Якість і тип каstrулі може впливати на здійснення або час готування. Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок "+" і "-" на дисплеї, розташованому праворуч.

КИП'ЯТІННЯ

Для ефективного нагрівання води і попередження користувача, коли вона починає кипіти, за допомогою звукового та візуального сигналу. Очікуючи підтвердження від користувача, система підтримує контрольоване повільне кипіння води, запобігаючи розливанню і непродуктивним витратам енергії. Доки ця функція активна, звуковий сигнал попереджає користувача, якщо каstrуля порожня (без води) або якщо вода повністю випарена.

Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок "+" і "-" на дисплеї, розташованому праворуч.

Додавайте сіль лише тоді, коли пролунає попередження про кипіння.

СМАЖЕННЯ НА СКОВОРОДІ

Для попереднього нагрівання або підтримання температури порожньої каstrулі або сковороди. Звуковий та візуальний сигнал вказують на те, що досягнута ідеальна температура для продукту, доданого до каstrулі або сковороди. Очікуючи підтвердження від користувача, система здійснює контрольоване нагрівання приладдя, запобігаючи досягнення температури пошкодження каstrулі і уникаючи непродуктивних втрат енергії.

Для досягнення оптимальних умов використовуйте цю функцію з каstrулями і підтримуйте кімнатну температуру.

Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок "+" і "-" на дисплеї, розташованому праворуч.

Не використовуйте кришку для захисту від бризок, для цього рекомендується застосовувати бризговики.

Рекомендується використовувати олії, які придатні для смаження під час готування з використанням цієї функції, такі як рослинні масла з насіння різних типів. У разі використання різних олій завжди будьте особливо обережними, контролюючи процес готування під час першого використання.

ГРИЛЬ

Ця функція дозволяє домогтися оптимального приготування продуктів на грилі ряду відповідно до їх товщини. Коли для доданого продукту буде досягнута ідеальна температура, варильна панель видасть звуковий сигнал. Потім, протягом приготування, варильна панель стабілізує температуру і підтримуватиме її на постійному рівні. Коли користувач підтвердить, що продукт доданий, починається готування. Рекомендується підготувати продукт під час стадії нагрівання і додати його, як тільки пролунає звуковий сигнал.

Для досягнення оптимальних умов використовуйте цю функцію з каstrулями і підтримуйте кімнатну температуру.

Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок "+" і "-" на дисплеї, розташованому праворуч.

Якщо ви не використовуєте решітку, призначену для цієї мети, будьте особливо обережними при першому використанні функції гриля, оскільки якість основи може впливати на час нагрівання. Приладдя з дуже тонкою основою може досягати дуже високих температур протягом короткого часу.

МОКА

Ця функція дозволяє автоматично нагрівати конфорку для кавоварки "Кава Мока". Цикл нагрівання можна активувати, вибравши цю функцію в меню, звуковий сигнал пролунає, коли кава буде готова. Ця функція запрограмована таким чином, що відбувається автоматичне вимикання, що дозволяє уникнути розливанню. При першому використанні завжди перевіряйте дотримання вказаних умов. Для досягнення оптимальних умов використовуйте цю функцію з кавоварками, а також водою, що має кімнатну температуру.

Зверніть увагу: Для оптимального функціонування варильної панелі не переміщуйте каstrулю або сковороду протягом першої хвилини нагрівання.


PROCOOK

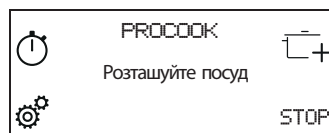
Ця функція розділює варильну панель на чотири конфорки, активуючи їх одночасно з попередньо встановленим рівнем потужності. Це дозволяє переміщувати каstrулі з однієї зони в іншу для забезпечення можливості продовження готування за різних температур.

Щоб активувати функцію "ProCook":

1. Встановіть каstrулю на відповідне місце.
2. Натисніть кнопку "Cookassist".
3. Виберіть пункт "ProCook" на дисплеї функцій керування і підтвердіть свій вибір.



4. На дисплеї, розташованому ліворуч, з'являться чотири панелі конфорки з вказанням відповідного рівня потужності (низький, середній, високий).
5. Якщо необхідно додати більше каstrуль, використайте команду "Додайте посуд" .
6. Для виходу з цієї функції натисніть кнопку "СТОП".



Щоб змінити потужність конфорки:

1. Виберіть конфорку.
2. Виберіть потрібний рівень потужності, проводячи пальцем уздовж повзункової сенсорної панелі, яка залишатиметься видимою протягом 30 секунд.
3. На дисплеї знову з'явиться слово, що відповідає вибраному рівню потужності (низький, середній, високий).

Зверніть увагу: Змінені налаштування будуть зберігатися, поки їх знову не змінить або поки їх не скине користувач.


FLEXPRO

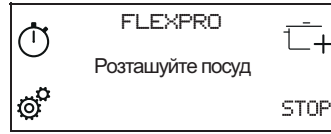
Ця функція дозволяє використовувати всю варильну панель як одну конфорку.

Щоб активувати функцію "FlexPro":

1. Встановіть каструлю на відповідне місце.
2. Натисніть кнопку "Cookassist".
3. Виберіть пункт "FlexPro" на дисплеї функцій керування і підтвердіть свій вибір.



4. Встановіть потрібний рівень потужності за допомогою повзункової сенсорної панелі. Встановлений рівень потужності з'явиться на дисплеї, що розташований ліворуч.
5. Якщо необхідно додати більше каструль, використайте команду "Додайте посуд" .
6. Для виходу з цієї функції натисніть кнопку "СТОП".




ІНДИКАТОРИ

Н ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ "Н", це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду.

Коли конфорка охолоне, символ "Н" згасне.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	P	Швидке нагрівання	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви для швидкого кип'ятіння (води) або швидкого нагрівання рідин.
	14 – 18	Смаження – кип'ятіння	Ідеально підходить для підрум'янювання, початку приготування, смаження продуктів глибокої заморозки, швидкого доведення рідин до стану кипіння.
		Обсмаження – тушкування – кип'ятіння, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання інтенсивного кипіння, готування та приготування на грилю.
	10 – 14	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю, а також для підігрівання приладдя.
		Варіння – тушкування, пасерування – приготування на грилі – уварювання до кремopodobного стану	Ідеально підходить для тушкування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю (протягом тривалого часу).
	5 – 9	Варіння – повільне кип'ятіння – згущення – розшарування	Ідеально підходить для страв повільного готування (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко) і для розварювання макаронних страв.
			Ідеально підходить для страв повільного готування (кількістю до 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
1 – 4	Топлення – розморожування	Ідеально підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду, розморожування дрібних продуктів.	
	Підтримання страви теплою – розварювання ризотто	Ідеально підходить для підтримання невеликих порцій шойно приготованої страви або страв перед подаванням на стіл теплими або для розварювання ризотто.	
Нульова потужність	0	–	Варильна панель в режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера "Н" на дисплеї).

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнено, а ідентифікатор остаточного тепловиділення ("H") не світиться.

Важливо:

- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатньо чисту поверхню.
- Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилигли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видалити.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушіть варильну панель.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
 - Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.
 - Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.
- Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
C81, C82	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі висока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона вихолоне.
F02, F04	Неправильна напруга підключення.	Датчик виявляє розбіжність у напрузі приладу та джерела живлення.	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення та перевірте підключення до електромережі.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багатошаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

ПІДТВЕРДЖЕНЕ ГОТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця створена спеціально для можливості перевірки наших виробів контролюючими органами.

ПІДТВЕРДЖЕНЕ ГОТУВАННЯ	ПОЛОЖЕННЯ ДЛЯ ПІДТВЕРДЖЕНОГО ГОТУВАННЯ
Розподілення тепла, тест "Млинці" відп. до EN 60350-2 §7.3	
Ефективність нагрівання, тест "Картопля фрі" відп. до EN 60350-2 §7.4	
Плавлення і підтримання тепла, "шоколад"	
Повільне кип'ятіння, "рисовий пудинг"	

ЕКО-ДИЗАЙН: Цей тест проводили відповідно до правил, вибираючи всі конфорки на варильній панелі для формування єдиної зони або з використанням функції FlexPro.

ПІДТРИМКА

У випадку виникнення будь-яких несправностей у роботі духової шафи, зверніться до Центру Технічного Обслуговування Franke.

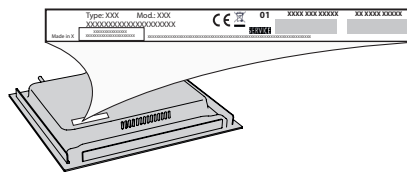
Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.

При зверненні до центру клієнтської підтримки обов'язково зазначте таку інформацію:

- тип несправності
- модель приладу (Art.)
- серійний номер (S.N.)

Ці відомості зазначено на табличці з характеристиками пристрою. Зазначену табличку прикріплено з нижнього боку.

Надайте документ, що засвідчує факт придбання, якщо ще діє гарантійний період.



INDHOLDSFORTEGNELSE

OPLYSNINGER OM SIKKERHED	30
INSTALLATION	32
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN	33
OVERSIGT	34
BETJENINGSPANEL	34
TILBEHØR	35
FØRSTEGANGSBRUG	35
DAGLIG BRUG	35
FUNKTIONER	37
INDIKATORER	39
TILBEREDNINGSTABEL	39
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	39
FEJLFINDING	40
LYDE UNDER BRUG	40
KONTROLLERT TILBEREDNING	40
TEKNISKE SUPPORT	40

OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, med mindre de er under konstant opsyn.

TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børnvæk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares uden for børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldført.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

⚠ Hvis apparatet ikke installeres over en ovn, skal der installeret et skillepanel (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

ELEKTRISKE ADVARSLER


⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende

kvalificeret person, for at undgå fare for personskade
- risiko for elektrisk stød.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 **ADVARSEL:** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

 Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet




Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogevej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogevej med flad bund.

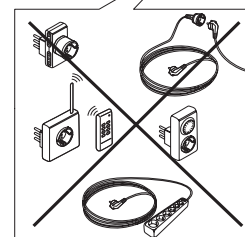
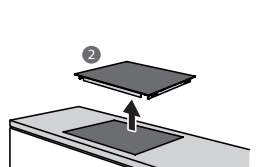
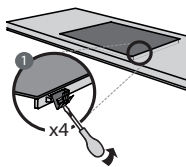
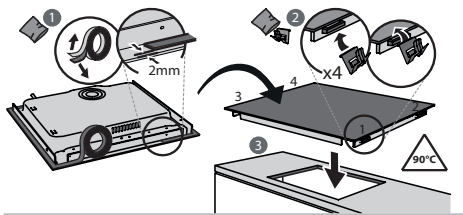
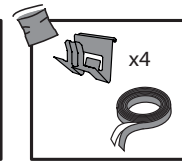
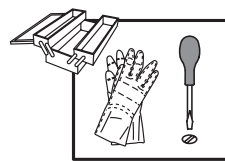
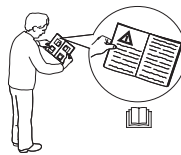
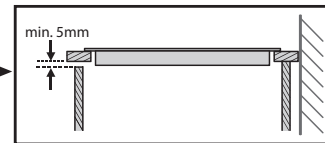
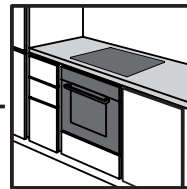
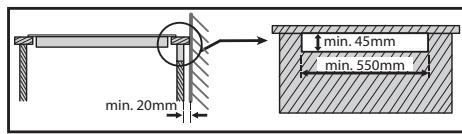
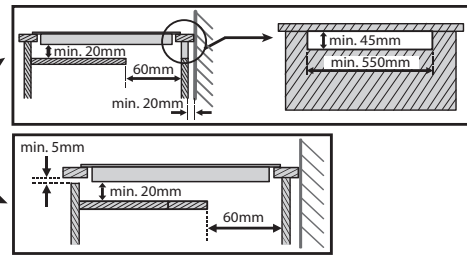
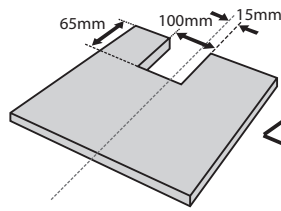
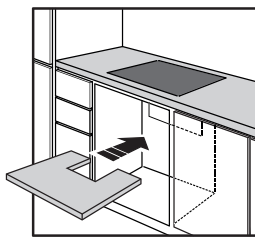
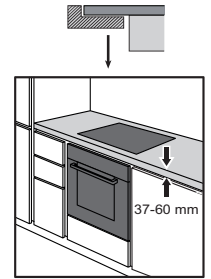
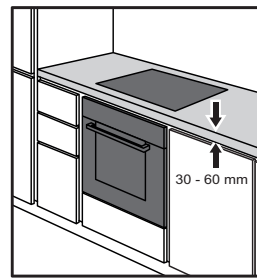
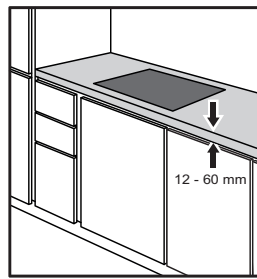
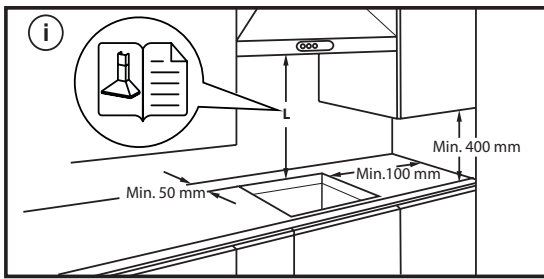
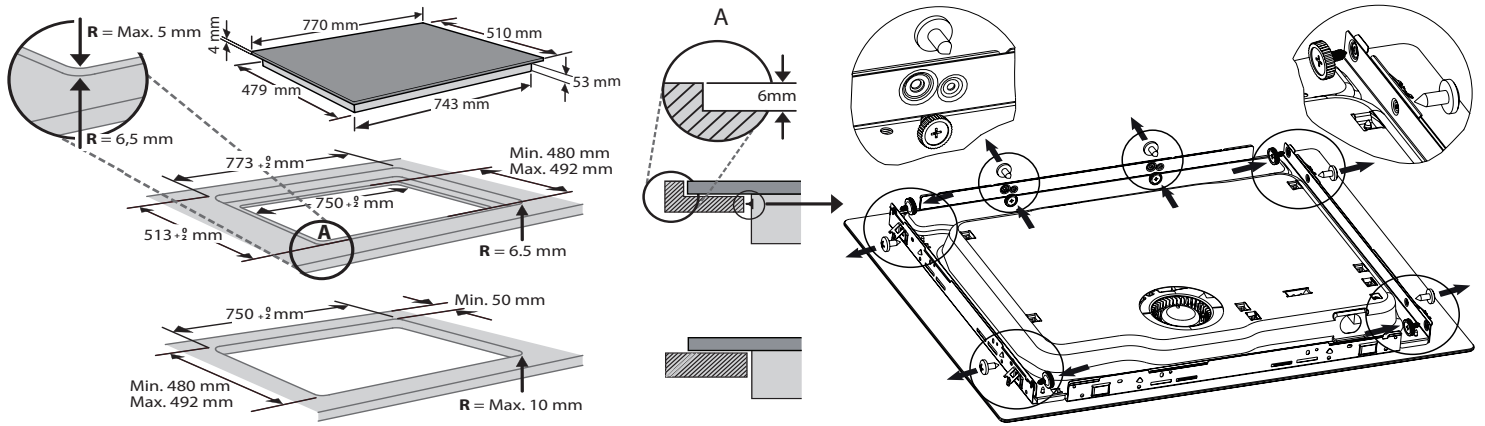
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning N. 66/2014, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.

BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakeren eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.

INSTALLATION



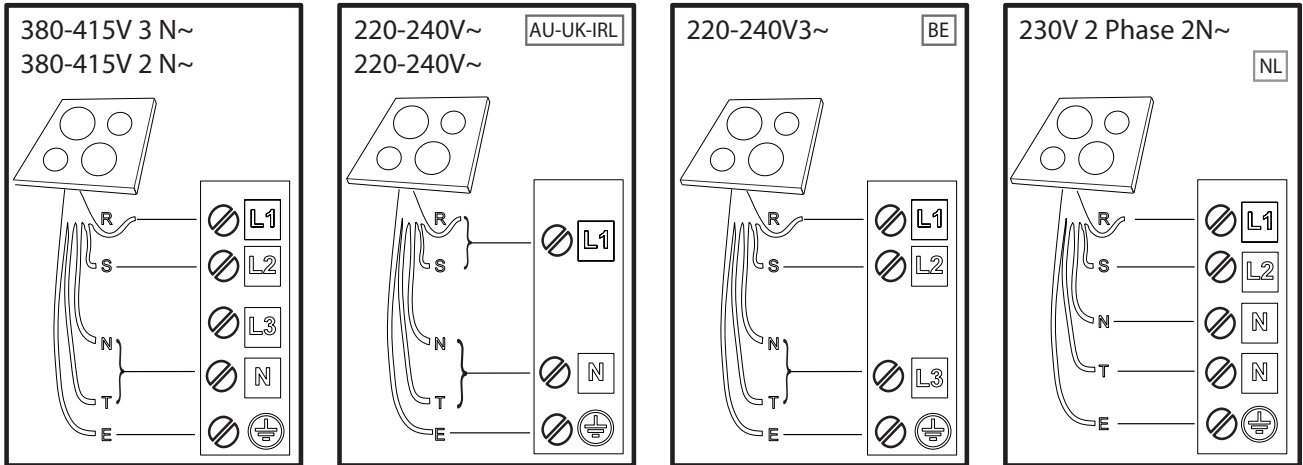
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.

Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
чрно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-java-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



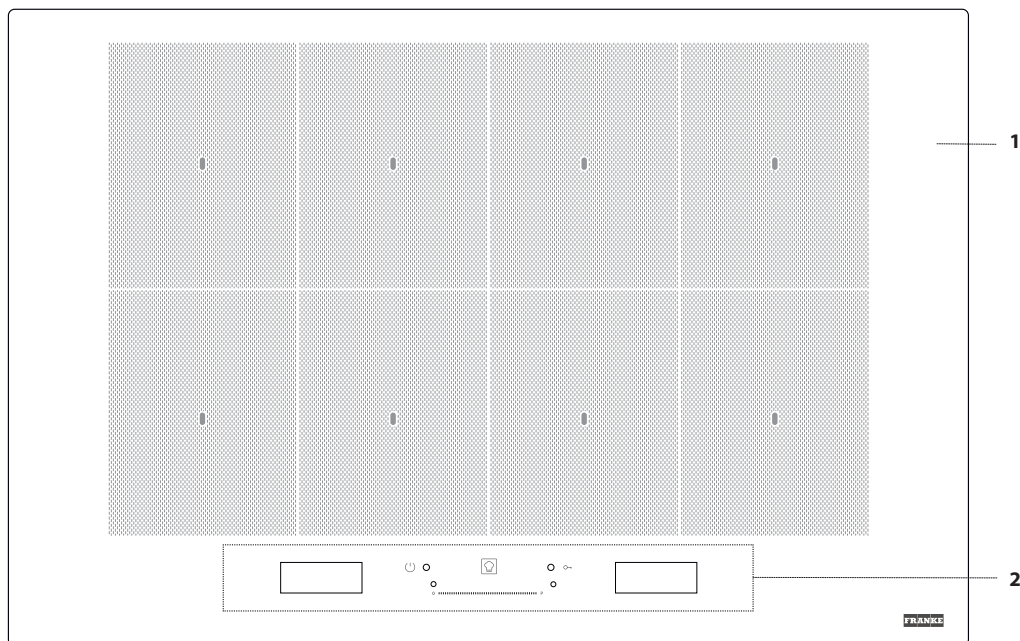
= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas

N

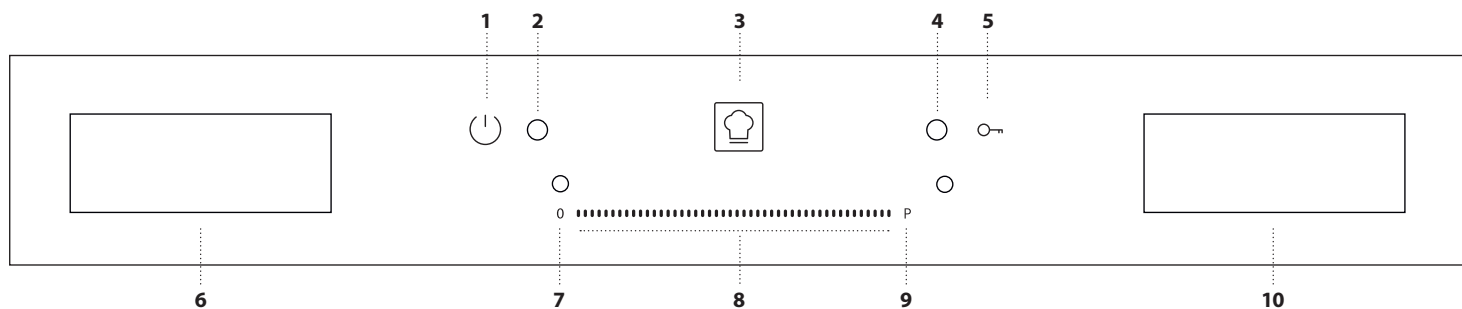
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

OVERSIGT



- 1. Kogesektion
- 2. Betjeningspanel

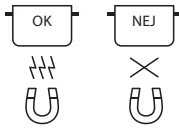
BETJENINGSPANEL




- 1. On/Off-tast
- 2. Kontrollampe - tændt kogesektion
- 3. Knappen Cookassist (specialfunktioner)
- 4. Kontrollampe - aktiv tastlås
- 5. Tastlås
- 6. Kogezonemarkeringsdisplay
- 7. Kogezonens slukkeknop
- 8. Skydeberøringsskærm
- 9. Knappen lynopvarmning
- 10. "Funktionsadministration" display

TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone. Kontrollér om gryden har symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan

kontrollere gryderne er magnetiske med en magnet.

Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen. Visse angivelser af bundens diameter stemmer ikke overens med diameteren på den ferromagnetiske overflade.

TOMME GRYDER ELLER PANDER MED EN TYND BUND

Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion.

Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund kan temperaturen stige meget hurtigt, mens funktionen "automatisk slukning" muligvis aktiveres efter en kort forsinkelse så gryden eller panden tager skade. Skulle dette ske må man ikke røre ved noget som helst, men vendt indtil alle komponenterne er kølet af.


Ring til servicecenteret hvis der visualiseres en fejlmeddelelse.

MINIMUMSDIAMETER PÅ BUNDEN AF GRYDEN/PANDEN FOR DE FØRSTEGANGSBRUG

Gryden skal dække en eller flere af referencepunkterne på kogesektionens overflade, og den skal have en passende minimumsdiameter, for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt.

KOGEGREJETS PLACERING	MINIMUMSDIAMETER
centreret på 1 punkt	10 cm
2 dækkede punkter	19 cm
3 dækkede punkter	fiskegryde/rist
4 dækkede punkter (vandret)	fiskegryde/rist
4 dækkede punkter (2 + 2) (lodret)	26 cm

FØRSTEGANGSBRUG

Man kan når som helst ændre kogesektionens indstillinger. Klik på symbolet , der visualiseres på funktionsadministrationens display, for at ændre indstillingerne.

Fra indstillingsmenuen kan man:

- vælge sprog;
- justere lysstyrken;
- justere lydstyrken på advarselssignalerne;
- justere tasternes tone;
- justere kogesektionens effekt;
- kontrollér den installerede softwareversion;
- genetablere kogesektionens fabriksindstillinger.

Indstillingerne opretholdes, hvis der forekommer et strømsvigt.

JUSTERING AF KOGESEKTIONENS EFFEKT

Kogesektionens maksimale effektiveau kan indstilles efter behov fra indstillingsmenuen, eller med minuturet.

Disponible effektiveauer: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

DAGLIG BRUG



TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk på tasten i cirka 1 sekund, indtil displayet tænder, for at tænde for kogesektionen.

Kogesektionen inaktiveres automatisk efter 10 sekunder, hvis der ikke markeres en funktion.

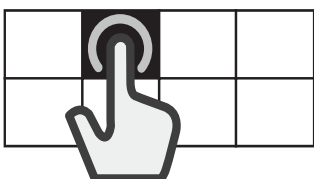
Kogesektionen slukker, hvis man trykker på en af knapperne i over 10 sekunder.

Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil displayene slukker. Alle kogezone deaktiveres.

Hvis kogesektionen har været brugt inaktiveres alle kogezone, når den slukkes, og restvarmens kontrollampe "H" forbliver tændt, indtil kogezoneerne er afkølet.

VALG AF KOGEZONEN

Den ønskede kogezone kan vælges på displayet i venstre side, ved at trykke på det tilsvarende felt. Der bliver vist en svag lysstribe på alle de ikke-markerede zoner.

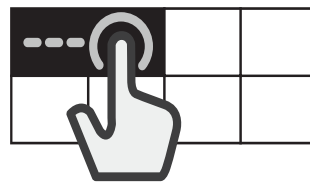


MARKERING AF FLEX-ZONEN


Flex-zonen er det område hvori flere af kogezoneerne overlapper hinanden og kan anvendes som én enkelt kogezone.

Sådan skabes en Flex-zone:

Vælg felterne, eller lad din finger glide her henover, så felterne gradvist flettes sammen.



Sådan adskilles en Flex-zone:

Tryk og hold feltet, som svarer til den zone du vil skille fra, trykket i 3 sekunder. Som alternativ kan man trykke på knappen "skil zone"  som vises i funktionsadministrationens display.

Når kogezoneerne er blevet skilt, indstilles det samme effektiveau for hver enkelt zone.

Hvis alle de markerede kogezone ikke dækkes af en gryde indenfor 30 sekunder vil der blive vist en tydelig stribe på displayet i venstre side. Det

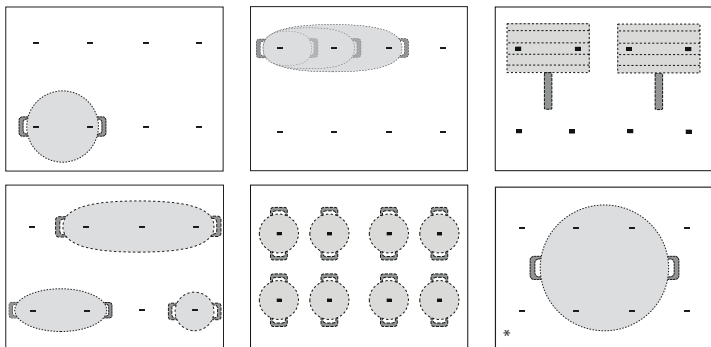
er muligt at aktivere området igen vha. anordningen "Tilsæt gryde" på displayet i højre side.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU

Aktivering af kogezone:

1. Tænd for kogesektionen. Hvis der allerede er anbragt en beholder vil pladen automatisk registrere den. Markér den anbefalede zone, for at vælge effekten.
2. Placér gryden i den valgte kogezone, og sørg for, at den dækker et eller flere af referencemærkerne på kogesektionens overflade.

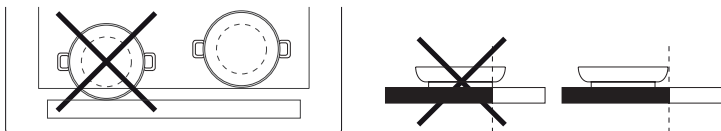


* Brug af denne position tillader at drage fordel af det maksimale effektoutput.

Bemærk: Dæk ikke displayet eller skydeberøringskærmen med kogegrej. Hvis et redskab dækker et af kogesektionens display, vil kogesektionen muligvis ikke fungere korrekt. På det højre display vil meddelelsen "TJEK BERØRING I OMRÅDET, fjern genstanden indenfor et minut" blive vist. Fjern genstanden og afvent at meddelelsen forsvinder. Slå strømmen til kogepladen fra og til igen, hvis problemet varer ved.

I kogezone, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for panderens bund og øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezone under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



3. Vælg kogezone eller flex-zonen på det venstre display.
4. Indstil effekten ved at trykke eller flytte din finger vandret hen over berøringskærmen.



Det indstillede effektniveau vises i den markerede kogezones felt.



Hver kogezone har en række forskellige effekt niveauer, der går fra "1" (laveste effekt) til "18" (maksimale effekt).

Ved hjælp af skydeberøringskærmen kan man også vælge funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

Bemærk: Den valgte kogezones felt vil blinke, hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezone.


Inaktivering af kogezone:

Markér kogezone i det venstre display og tryk på knappen "OFF" over skydeberøringskærmen. Hvis kogezone stadig er varm visualiseres indikatoren "H" i det tilsvarende felt.




TILSÆT GRYDE


Ved brug af en kogezone bestående af flere zoner, kan gryden placeres hvor som helst på det aktive område. Kogesektionen registrerer automatisk grydens reelle placering.

Hvis man ønsker at sætte endnu en gryde i det aktive område skal man bruge anordningen "Tilsæt gryde" , så kogesektionen kan registrere den nye gryde.

TASTLÅS

Tryk på knappen "Tastlås"  i 3 sekunder, for at forebygge utilsigtet aktivering af kogesektionen under rengøring, eller for at undgå ændringer af indstillingerne: Et bip og en advarsel lampe angiver at funktionen er aktiveret.


Betjeningspanelet vil være låst med undtagelse af knappen "off".

Tryk på knappen "Tastlås"  i 3 sekunder igen, for at inaktivere funktionen. Advarsel lampen slukker og kogesektionen er igen aktiv.


MINUTUR

Når kogesektionen er slukket kan man bruge display til højre som minutur.

Aktivering af minuturet:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk igen på timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" / "-" til at indstille tiden.
4. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:


1. Tryk igen op timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
2. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slukke for minuturet.




INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Kogezonerne kan programmeres til at slukke automatisk.

Sådan indstilles tilberedningens varighed:

1. Markér kogezone og indstil det ønskede effekt niveau.
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" / "-" til at indstille tiden.
4. Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezone slukker automatisk.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:

1. Markér den aktive kogezone
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slette den indstillede tilberedningstid.

Man kan indstille en tilberedningstid for hver enkelt zone eller for flex-zonen ved at følge den samme procedure.

FUNKTIONER



COOKASSIST

Knappen "Cookassist" giver brugeren adgang til en række specialfunktioner:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

I funktionsadministrationens display i højre side kan man gennemse specialfunktionerne og vælge den ønskede.

Med pilene \wedge \vee kan man gennemse de disponible funktioner.

Brug knappen \checkmark , til at bekræfte dit valg, og dobbelt-pilen \llcorner til at vende tilbage til den foregående menu.

EASYCOOK

Denne funktion giver dig mulighed for at vælge en af de forindstillede funktioner, som hjælper dig med at tilberede en række forskellige retter på den bedste måde.

Kogesektionen støtter brugeren ved at iværksætte de ideelle forhold til opvarmning og af gryden og fedtstof. Den viser også anvisninger for de forskellige trin i tilberedningen, så man opnår optimale resultater.

Aktivering af funktionen EasyCook:

1. Tryk på knappen "Cookassist".
2. Vælg "EasyCook" i funktionsadministrationens display og bekræft.



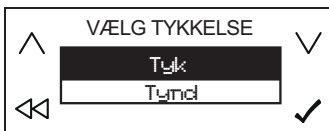
3. Vælg den fødevarekategori, som du vil tilberede, og bekræft.



4. Vælg tilberedningsmetoden og bekræft.



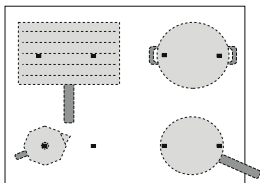
5. Vælg tilberedningsforholdene og bekræft.



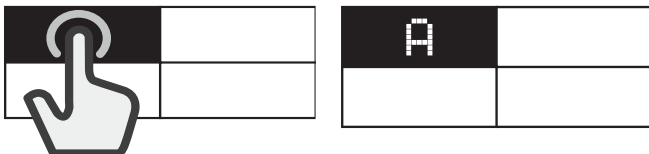
6. Der vil nu stå fire kogezone til rådighed. Angring gryden og sørg for, at den dækker mindst to af referencepunkterne på kogesektionens overflade.

Tilberedningsmetoden "Moka" er den eneste, der tillader at der kun dækkes et referencepunkt.

Herunder vises et eksempel på hvordan man placerer en række kogegej.



7. Vælg den ønskede kogezone på den venstre display. Der vil blive vist et "A" i den markerede zone.



8. Anvisningerne (f.eks. "Tilsæt olie" eller "Tilsæt fødevarer") vil blive vist i det venstre display. Ved afslutningen af hver passage skal brugeren bekræfte, for at fortsætte tilberedningen.
9. Om nødvendigt kan man når som helst ændre det forindstillede effektniveau vha. knapperne "+" og "-".
10. Når tilberedningen er fuldført trykkes knappen "STOP", for at slukke for kogezone. Hvis der er blevet brugt flere zoner under tilberedningen, skal man først markere den kogezone, som man vil slukke.



Bemærk: Funktionen "EasyCook" kan også aktiveres, når en eller flere kogezone allerede er aktive.

Aktivering af funktionen EasyCook for mere end en kogezone:

Efter aktivering af funktionen "EasyCook" skal du trykke på knappen "Cookassist" igen, og gentage aktiveringsprocessen for en ny kogezone. Allerede aktive zoner kan ikke markeres.

Bemærk: Du kan bruge funktionen "EasyCook" i op til 4 zoner, under forudsætning af, at effektniveauindstillingen tillader dette.

Zonerne kan ikke flettes sammen til et større område.

Traditionel tilberedning når funktionen EasyCook er aktiv:

Når funktionen "EasyCook" er aktiv kan man vælge den kogezone, som ønskes aktiveret, på displayet til venstre, og indstille effektniveauet for denne zone, før man starter med at bruge den normalt.

Ekstrafunktioner

MADKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE
Kød	Grilning, pandestegning, kogning
Fisk	Grilning, pandestegning, kogning
Grøntsager	Grilning, pandestegning, kogning
Saucer, supper	Saucer (Tomat, cremede supper, bechamelsovs) Supper (svitsning, ingen forvarmning)
Dessert	Cremesovs, panna cotta, smeltet chokolade, pandekager
Æg	Spejlæg, omelet, kogning (hårdkogte æg, blødkogte æg), æggekage, røræg
Ost	Grilning, pandestegning, fondue
Pasta og ris	Kogning, pandestegning, risotto, risbudding
Drikkevarer	Simren (mælk), vand (kogning, simren), moka
Tilpasset	Kogning, grilning, pandestegning, simren, smeltning

TILBEREDNINGSMETODER

(Hver enkelt metode kan indeholde supplerende funktioner)

SMELTNING

Til at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på.

Denne metode beskadiger ikke sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.

SIMREN

Til langsom tilberedning af retter og til langsomt fordampende væsker, hvor fødevarens tilstand bibeholdes uden risiko for, at den brænder på.

Denne metode beskadiger ikke fødevarerne, og forebygger at de klæber fast på gryden.

Grydens kvalitet og type kan påvirke ydelsen eller tilberedningens varighed. Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.



KOGNING

Til effektiv opvarmning af vand og advare brugeren, med et lydsignal og et visuelt signal, når det går i kog.

Systemet holder vandet simrende i kog, for at forebygge at det koger over og for at spare energi, indtil brugeren bekræfter. Når denne funktion er aktiv vil et lydsignal advare brugeren at gryden er tom (uden vand) eller hvis den er kogt tør.

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.

Vent med at tilsætte salt til kogningssignalet lyder.



PANDESTEGNING

Til foropvarmning eller tilberedning af en tom gryde eller pande. Et lydsignal og et visuelt signal angiver, at den ideelle temperatur til at komme maden i gryden eller på panden er nået. Mens systemet afventer brugerens bekræftelse holdes kogegrejets temperatur under kontrol, så panden ikke bliver for varm og energispild undgås.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.

Brug ikke låget - det anbefales at bruge et stænklåg i stedet.

Det tilrådes at anvende olie som egner sig til stegning under tilberedning med denne funktion, f.eks. forskellige typer af kerneolie. Ved brug af andre olietyper skal man altid holde et skarpt øje med tilberedningen, når de anvendes for første gang.



GRILNING

Denne funktion tillader en optimal grilning af en række fødevarer, alt efter deres tykkelse. Når den ideelle temperatur til at komme fødevarer i er nået vil kogesektionen bippe. Kogesektionen stabiliserer herefter temperaturen under hele tilberedningen og holder den konstant. Når brugeren har bekræftet, at fødevarer er kommet i, starter tilberedningen.

Det anbefales at forberede madvaren under opvarmningsfasen, og komme den i så snart bippet lyder.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.

Hvis du ikke anvender en rist beregnet til dette formål, bør du være meget forsigtig, når grillfunktionen anvendes for første gang, da pladens kvalitet vil kunne påvirke opvarmningens varighed. Tilbehør med en meget tynd bånd kan blive meget varme på kort tid.



MOKA

Denne funktion tillader en automatisk opvarmning af "Moka" kaffemaskiner. Varmecykklussen kan aktiveres ved at markere funktionen i menuen og der lyder et bip, når kaffen er klar. Funktionen er programmeret til at slukke automatisk, for at undgå at kaffen koger over. Kontrollér altid at de beskrevne forhold er opfulgt, når funktionen bruges første gang. For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med kaffekanden og vandet ved stuetemperatur.

Bemærk: Undlad at flytte gryden eller panden under opvarmningens første minut, så kogesektionen får lov til at virke optimalt.

PROCOOK

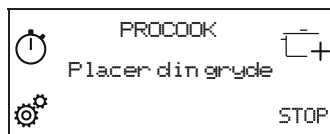
Denne funktion opdeler kogesektionen i fire kogezone, og aktiverer dem samtidig ved et forindstillet effektniveau. Den giver mulighed for at flytte gryden fra et område til et andet, så man kan fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur.

Aktivering af funktionen ProCook:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Cookassist".
3. Vælg "ProCook" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. På displayet i venstre side vises de fire kogezone's felter med det tilsvarende effektniveau (lavt, medium, højt).
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Tilsæt gryde" $\square+$.
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



Ændring af effekten for en kogezone:

1. Markér kogezone.
2. Markér det ønskede effektniveau ved at trække en finger hen over skydeberøringsskærmen, der forbliver synligt i 30 sekunder.
3. Angivelsen, som svarer til det markerede effektniveau (lavt, medium, højt) visualiseres igen.

Bemærk: De ændrede indstillinger gemmes indtil du ændrer dem igen, eller indtil de nulstilles.

FLEXPRO

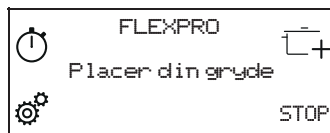
Denne funktion giver mulighed for at bruge hele kogesektionen som én enkelt kogezone.

Aktivering af funktionen FlexPro:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Cookassist".
3. Vælg "FlexPro" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. Indstil det ønskede effektniveau på skydeberøringsskærmen. Det indstillede effektniveau vises på det venstre display.
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Tilsæt gryde" $\square+$.
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



INDIKATORER

H RESTVARME

Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezone stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm på grund af brugen af de tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå. Når kogezone er kølet af, forsvinder bogstavet "H".

TILBEREDNINGSTABEL

EFFEKTINDSTILLING		TILBEREDNINGSTYPE	ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maksimal indstilling	P	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.
	14 – 18	Stegning – kogning	Ideel til brunning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.
	10 – 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).
	5 – 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.
			Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
	1 – 4	Smeltning, optøning	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder.
		Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.
Ingen varme	0	–	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med "H").

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezone, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

- Vigtigt:**
- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
 - Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
 - Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
 - Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
 - Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
 - Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
 - Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
 - Spildt væske i kogezone kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
 - Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

DISPLAYKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F02, F04	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		

LYDE UNDER BRUG

Kogesektioner kan producere støj under normal brug. Under fasen hvor kogesektionen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte

grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn). Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

KONTROLLERET TILBEREDNING

Den nedenstående tabel er blevet skabt med henblik på at tillade de relevante kontrolorganer at anvende vores produkter

KONTROLLERET TILBEREDNING	KONTROLLEREDE TILBEREDNINGSPPOSITIONER
Varmefordeling, "Pandekager" test iht. EN 60350-2 §7.3	
Varmeydelse, testen "Pomme frites" test iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezoneerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen FlexPro.

TEKNISKE SUPPORT

Kontakt et Franke Servicecenter hvis der skulle opstå driftsrelaterede problemer.

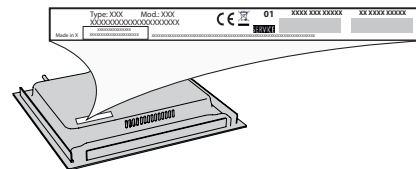
Brug aldrig tjenester fra uautoriserede teknikere.

Når du kontakter kundeservice, skal du have følgende oplysninger klar:

- fejltypen
- apparatmodel (Art.)
- serienummer (S.N.)

Disse oplysninger findes på datapladen. Datapladen sidder i bunden.

Gyldigt købsbevis skal fremvises, som dokumentation for, at varen stadig er omfattet af garantien.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland