

## FSM 654 I BK

EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης  
RO Manual de instalare și service  
TR Kurulum ve servis kılavuzu  
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 الإستخدام

Επαγωγική εστία  
Plită cu inducție  
İndüksiyonlu Ocak  
Индукционная варочная поверхность  
Індукційна варильна поверхня  
Kogeplade til induktion  
Induksjonstopp  
Induktionshäll  
موقد يعمل بالحث

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**

# ЗМІСТ

---

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ .....	46
УСТАНОВЛЕННЯ.....	48
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ.....	49
ОГЛЯД .....	50
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....	50
ПРИЛАДДЯ .....	51
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ .....	51
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	52
ФУНКЦІЇ.....	52
ІНДИКАТОРИ .....	53
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	53
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	54
ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	54
ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОNUВАННЯ.....	55
ПІДТРИМКА .....	55

# 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 варильна поверхня тріснула, не користуйтесь приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

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

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

**⚠️ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може привести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтесь загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрійте 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 безпечної використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям грatisя з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

**⚠️** Після використання вимикайте конфорку за допомогою елемента керування, непокладаючись 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 заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизятись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру після продажного 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 переконайтесь, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електроствромом. 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 провода 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 переконайтесь в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрой 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/EC 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 та 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.

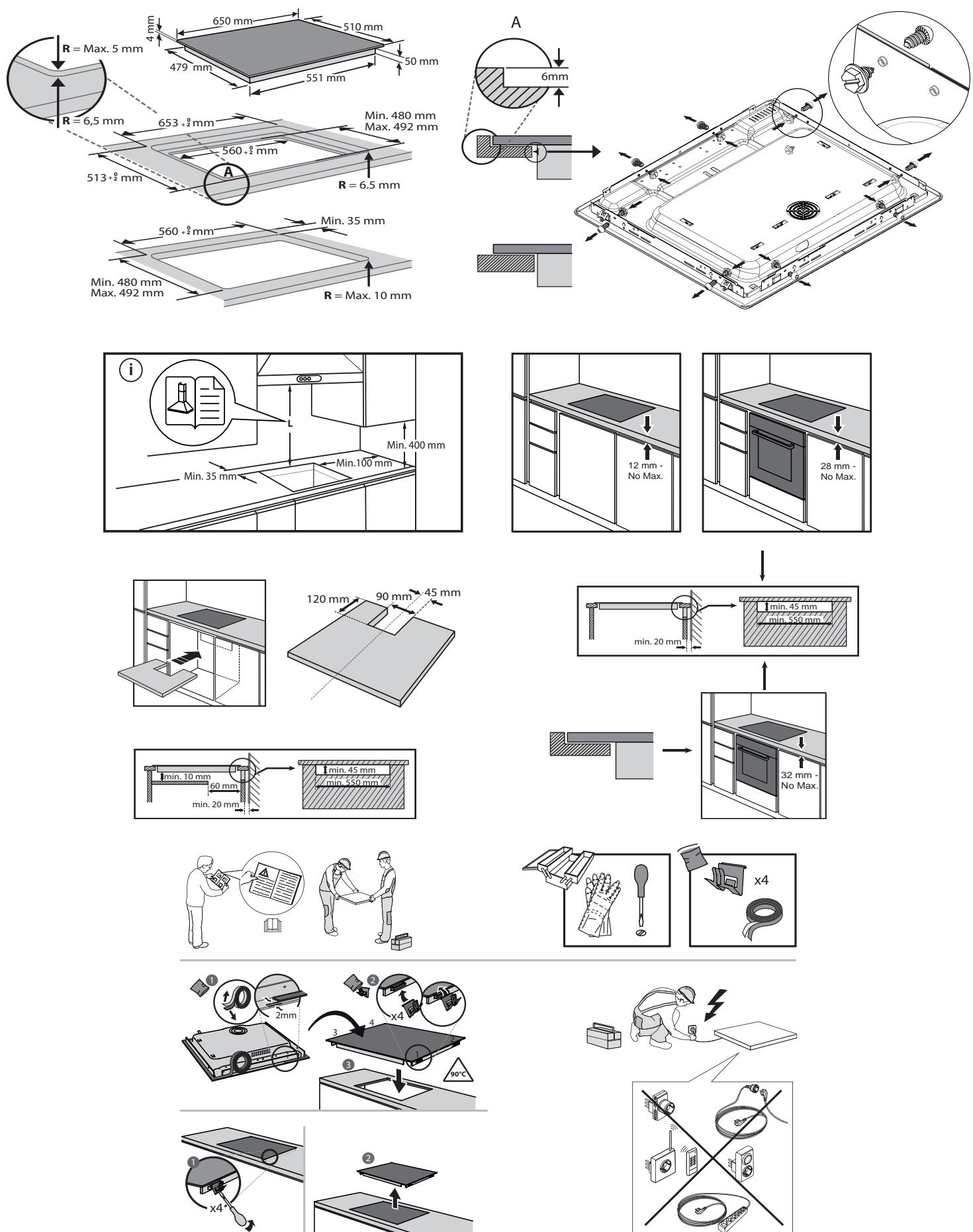
## **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

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. Проконсультуйтесь зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.

# УСТАНОВЛЕННЯ



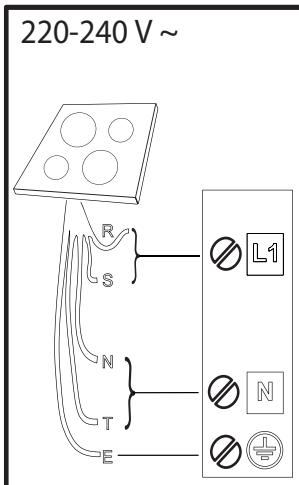
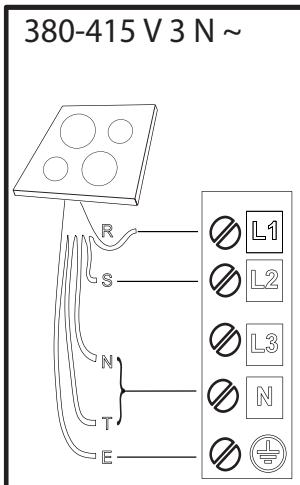
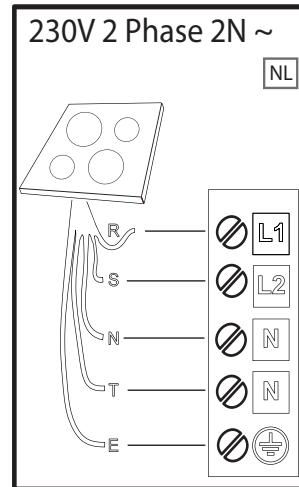
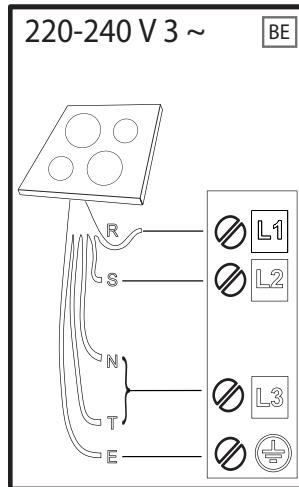
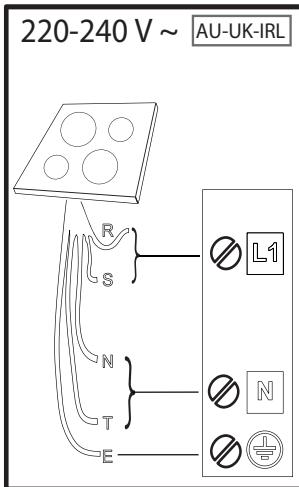
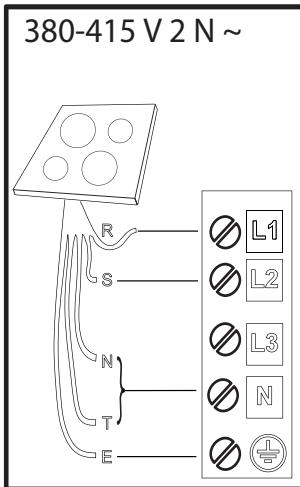
# ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

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.

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

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



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

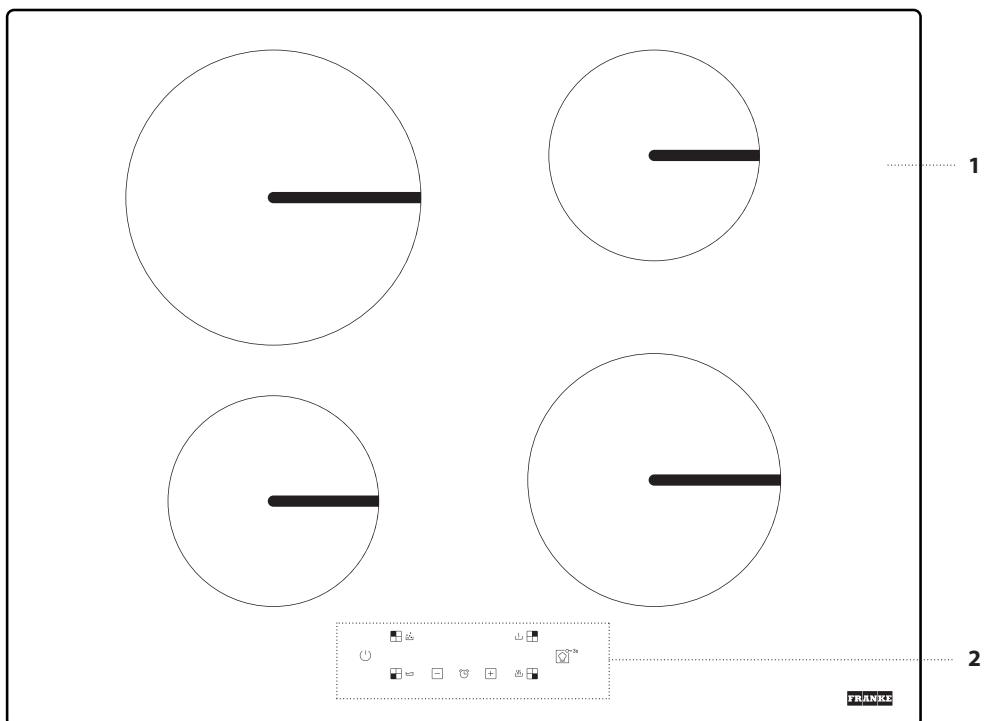
**S** brown-marrone-marrón-marrom-кафé-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-брюн-java-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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

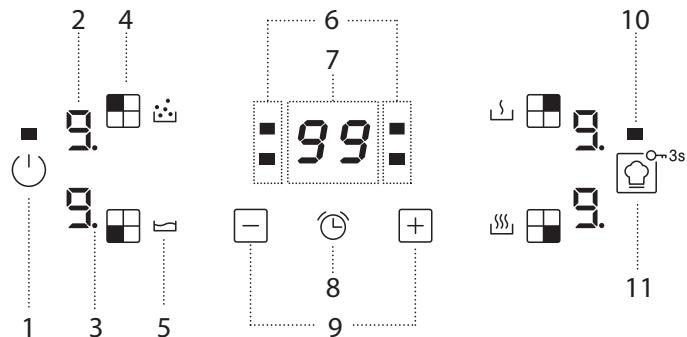
**E** = **N** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítrivo/прáσivo-kollane/roheline-dzeltens/zalš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жuto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sar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

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

# ОГЛЯД

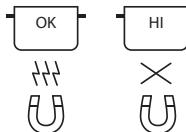


## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



# ПРИЛАДДЯ

## КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначенні для використання з індукційними варильними панелями:

- каструлі та сковороди з емальованої сталі
- чавунні каструлі та сковороди
- спеціальні каструлі та сковороди з нержавіючої сталі, придатні для готування із застосуванням індукції

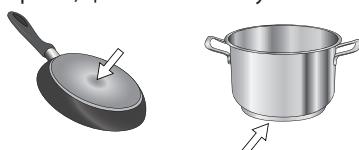
Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірти, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту.

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

Деякі каструлі та сковороди мають лише частину дна з феромагнітного матеріалу, а деталі виготовлені з іншого матеріалу, який не підходить для готування із застосуванням індукції. Ці ділянки можуть нагріватися на різних рівнях або при нижчих температурах. У деяких випадках, коли дно виготовлено переважно з неферомагнітних матеріалів, варильна панель може не розпізнавати каструлю і не увімкнути конфорку.



Для забезпечення максимальної ефективності завжди використовуйте каструлі та сковороди з пласким дном, яке рівномірно розподіляє тепло. Якщо дно нерівне, це вплине на потужність та розподіл тепла.



### 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" не спрацьовує негайніо, через що пошкоджується поверхня варильної панелі або встановлений на неї посуд. Якщо це сталося, нічого не торкайтесь і зачекайте, поки охолонуть всі компоненти.

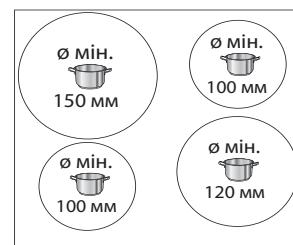
У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

### Мінімальний діаметр основи каструлі/сковороди для різних конфорок

Для забезпечення правильного функціонування варильної панелі використовуйте посуд відповідного діаметру (див. таблицю нижче). Завжди використовуйте конфорку, яка найкращим чином відповідає мінімальному діаметру dna посуду.

Розміщуйте посуд посередині конфорки.

Нерекомендується використовувати посуд, що виходить за межі конфорки.



### АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРИД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

Застосування цього аксесуара дозволяє використовувати каструлі та сковороди, які не підходять для індукційних варильних панелей. Варто пам'ятати, що його використання впливає на ефективність і, отже, час, необхідний для розігрівання продуктів. Його використання має бути обмеженим, оскільки температура, що досягається на його поверхні, істотно залежить від каструлі/сковороди, що використовується, її площинності і виду страви, що готується. Використання каструлі або сковороди з меншим діаметром, ніж у диска адаптера, може привести до накопичення тепла, яке не передається каструлі або сковороді, внаслідок чого варильна панель і диск можуть почорніти. Адаптуйте діаметр ваших каструлі/сковород і варильної панелі до діаметра адаптера.

## ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

### РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

Зверніть увагу: Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

#### Установлення потужності варильної панелі:

Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності.

Натисніть та утримуйте кнопку "+" щонайменше 3 секунди. На екрані з'явиться символ "PL".

Натискайте кнопку . Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-".

Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку .

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електро живлення.

Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію.

Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

### УВІМКНЕННЯ/ВІМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтесь послідовності увімкнення;
- Протягом 60 секунд натисніть та одночасно утримуйте не менше 5 секунд кнопки "+" і .

### ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтесь послідовності увімкнення;

- Протягом 60 секунд одночасно натискайте кнопки вибору конфорки у верхньому лівому і верхньому правому куті не менше 3 секунд (як показано нижче);
- На дисплей відобразиться "DE".



## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### УВІМКНЕННЯ/ВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

### РОЗМІЩЕННЯ

Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення в нижній частині кожної повзункової сенсорної панелі. Не закривайте символи панелі керування кастрюлею.

Зверніть увагу: 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.



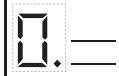
### АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

#### Щоб увімкнути конфорки:

Виберіть попередньо обрану конфорку, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки. На дисплей відобразиться рівень "0".

Кожна конфорка має різні рівні потужності, які можна налаштувати кнопками "+"/-", від 1 до 9.

Деякі конфорки підтримують функцію швидкого нагрівання (Booster), яка позначається літерою "P".



Індикатор рівня нагрівання конфорки  
Індикатор обраної конфорки

#### Щоб вимкнути конфорки:

Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки (на дисплей в правому нижньому куті

## ФУНКЦІЇ



### COOKASSIST

Кнопка "COOKASSIST" активує спеціальні функції.

Поставте кастрюлю на відповідне місце і виберіть конфорку. Натисніть кнопку "COOKASSIST". На дисплей у вибраній зоні відобразиться "A". Щоб деактивувати спеціальну функцію та повернутися в ручний режим, виберіть конфорку і знову натисніть кнопку "COOKASSIST".

При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.

### ПЛАВЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригоряння.

індикатора рівня потужності засвітиться точка). Натисніть "-", щоб встановити рівень потужності "0".

Щоб негайно вимкнути конфорку, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки протягом 3 секунд. Конфорка деактивована, і на дисплей відображається індикатор залишкового тепла "H".



### БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку Cookassist/Блокування кнопок протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вказують на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення ( ). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.



Таймер дозволяє налаштовувати час приготування для всіх конфорок.

#### Щоб активувати таймер:

Виберіть конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Натисніть кнопку зі значком годинника і встановіть бажаний час кнопками "+"/-". Світлодіод таймера для використовуваної конфорки підсвічуватиметься. Через кілька секунд після останнього торкання таймер почне зворотний відлік, і точка на дисплей, яка вказує відлік секунд, почне блімати.

Коли встановлений час мине, пролунає сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.

Після вибору конфорки та значка годинника час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів. Таймер завжди відображає час, встановлений для вибраної конфорки, або найкоротший залишок часу.

Якщо активні кілька таймерів, світлодіодний індикатор, що блимає, вказує конфорку, для якої на дисплей відображається час приготування. Щоб установити таймер для іншої конфорки, повторіть описані вище кроки.

#### Щоб деактивувати таймер:

Виберіть конфорку, для якої потрібно деактивувати таймер.

Натисніть і утримуйте кнопку зі значком годинника ( ) протягом 3 секунд. Або натисніть кнопку зі значком годинника, а потім натисніть і утримуйте кнопку "--" до появи на дисплей повідомлення "0:0".

Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каструлі.

### ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.

Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.

### ТУШКУВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готовувати страви протягом тривалого часу без ризику пригоряння.

Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печена) з рідкими соусами.

### КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.  
Налийте в кастрюлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).

У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.

Якщо кастрюля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

## ІНДИКАТОРИ

### ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплей відображається символ "H", 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 "H" згасне.

### КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо кастрюля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить кастрюлю, конфорка вимкнеться.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ТИП ГОТОВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичайних кулінарних методів)
<b>Максимальна потужність</b>	P	Швидке нагрівання/Booster
	8 – 9	Смаження – кип'ятіння
<b>Висока потужність</b>	7 – 8	Обсмаження – тушкування – кип'ятіння – приготування на грилю
	6 – 7	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилю
<b>Середня потужність</b>	4 – 5	Варіння – тушкування – приготування на грилю
	3 – 4	Варіння – кип'ятіння (на малому вогні) – згущення – утворення піни
	2 – 3	
<b>Низька потужність</b>	1 – 2	Розтоплення – розморожування – підігрівання – утворення піни
	1	
<b>Нульова потужність</b>	<b>0</b>	Підтримка поверхні

# ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрой чищення паром.
- Перед очищеннем приладу переконайтесь, що конфорки вимкнuto, 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 прилипли до конфорки. Дотримуйтесь інструкції виробника скребка, щоб не подряпати скло.

- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- 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 інструкції виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушуйте 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 дисплей відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.

Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з кастрюль 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 ПРИЧИНІ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель 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 дисплей.		
d E [коли варильна панель вимкнена]	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: : 0 → -	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад: P → S [Рівень потужності нижче необхідного рівня]	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".

# ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОNUВАННЯ

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.

## ПІДТРИМКА

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

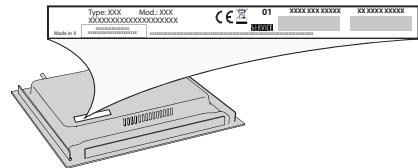
Не користуйтесь послугами некваліфікованих техніків.

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.



[WWW.FRANKE.COM](http://WWW.FRANKE.COM)

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland