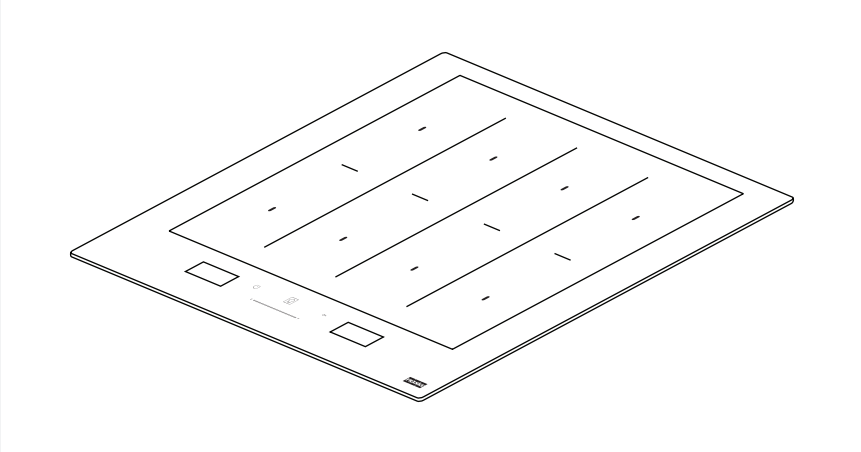


FMY 658 I FP BK

RU	**Руководство по установке и обслуживанию**	**Индукционная варочная поверхность**
UK	**Посібник зі встановлення та обслуговування**	**Індукційна варильна поверхня**
DA	**Installations- og servicevejledning**	**Kogeplade til induktion**
NO	**Installasjons- og servicemanual**	**Induksjonstopp**
SV	**Installations- och servicehandbok**	**Induktionshäll**
AR	دليل التركيب والاستعمال	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 بيكرتلاو ةمدخلا ليلد 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

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

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! 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.
⚠ ВНИМАНИЕ! Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим 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.

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 удушения. 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/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете 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.

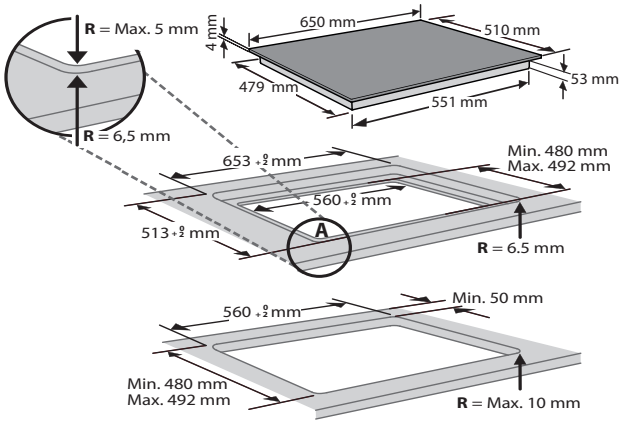
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

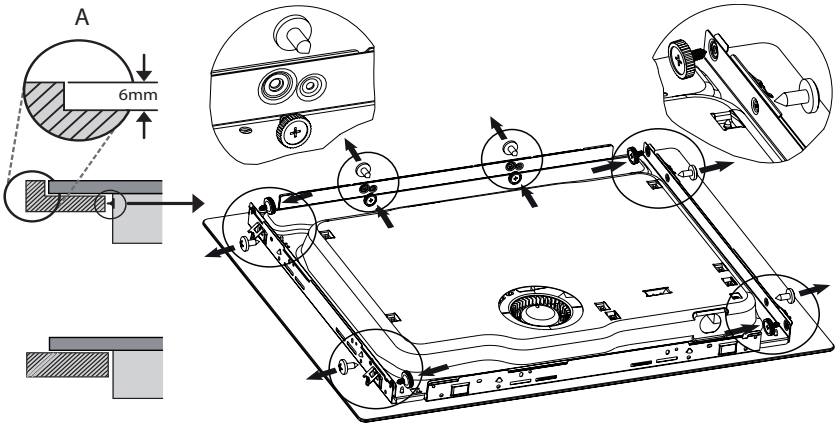
Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

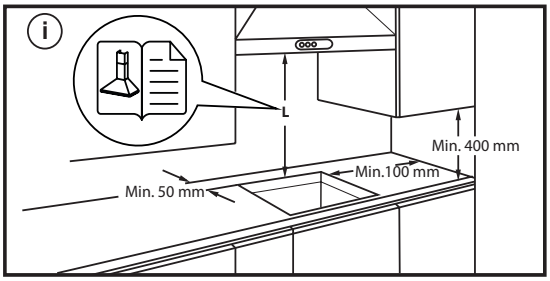
ПРИМЕЧАНИЕ

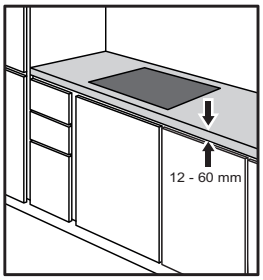
Люди с кардиостимулятором или аналогичным медицинским прибором должны соблюдать осторожность, стоя рядом с индукционной варочной панелью, когда она включена. Электромагнитное поле может оказывать влияние на кардиостимулятор или подобный прибор. Проконсультируйтесь со своим лечащим врачом или производителем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

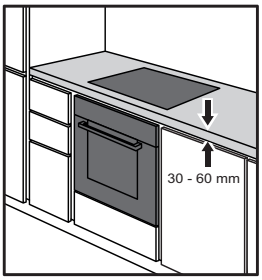
МОНТАЖ

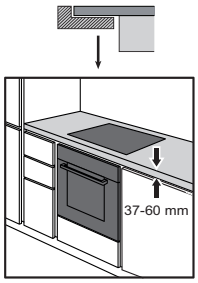

R = Max. 5 mm
R = 6,5 mm
4 mm
650 mm
510 mm
479 mm
551 mm
53 mm
653 +2 mm
560 +2 mm
513 +2 mm
A
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = 6.5 mm
560 +2 mm
Min. 50 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

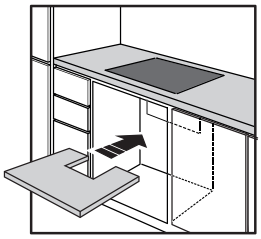

A
6mm

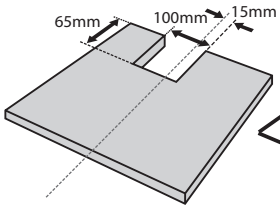

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 50 mm

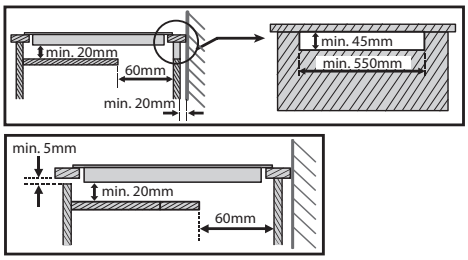

12 - 60 mm

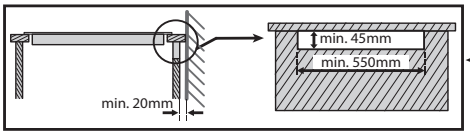

30 - 60 mm

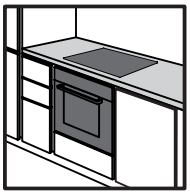

37-60 mm

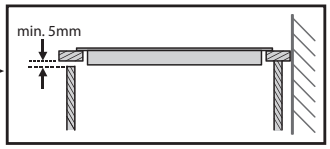


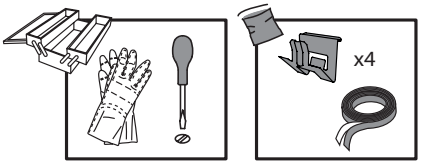

65mm
100mm
15mm

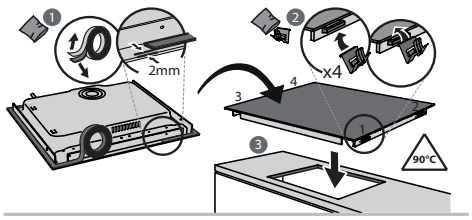

min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm
min. 20mm
60mm

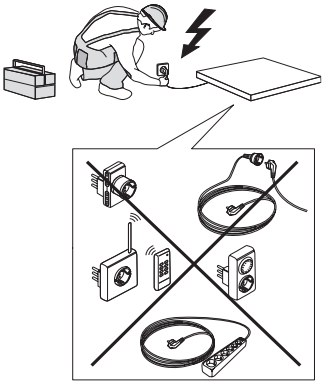

min. 45mm
min. 550mm
min. 20mm

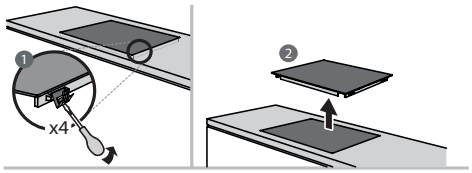



min. 5mm


x4

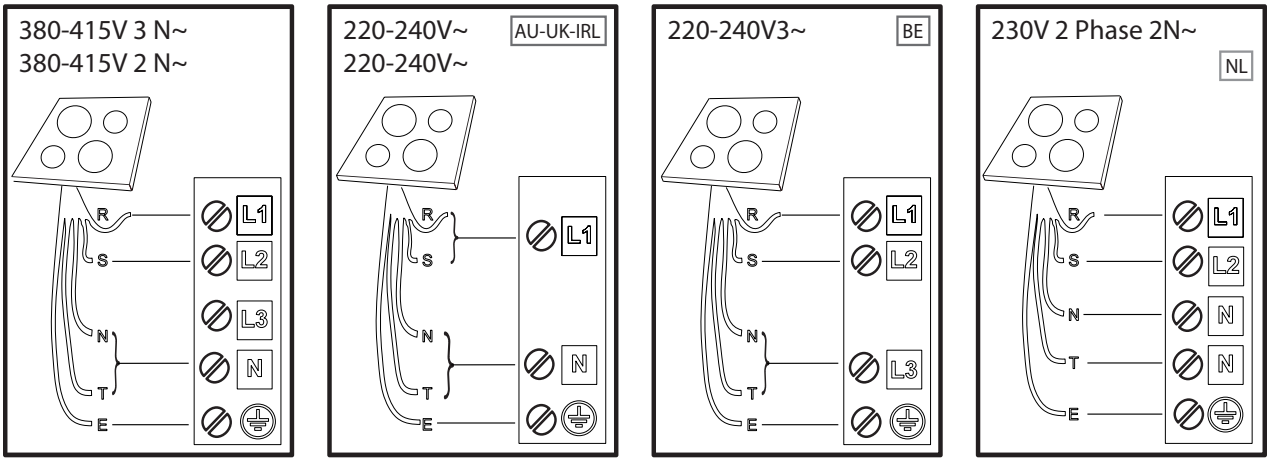

2mm
x4
90°C




x4

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

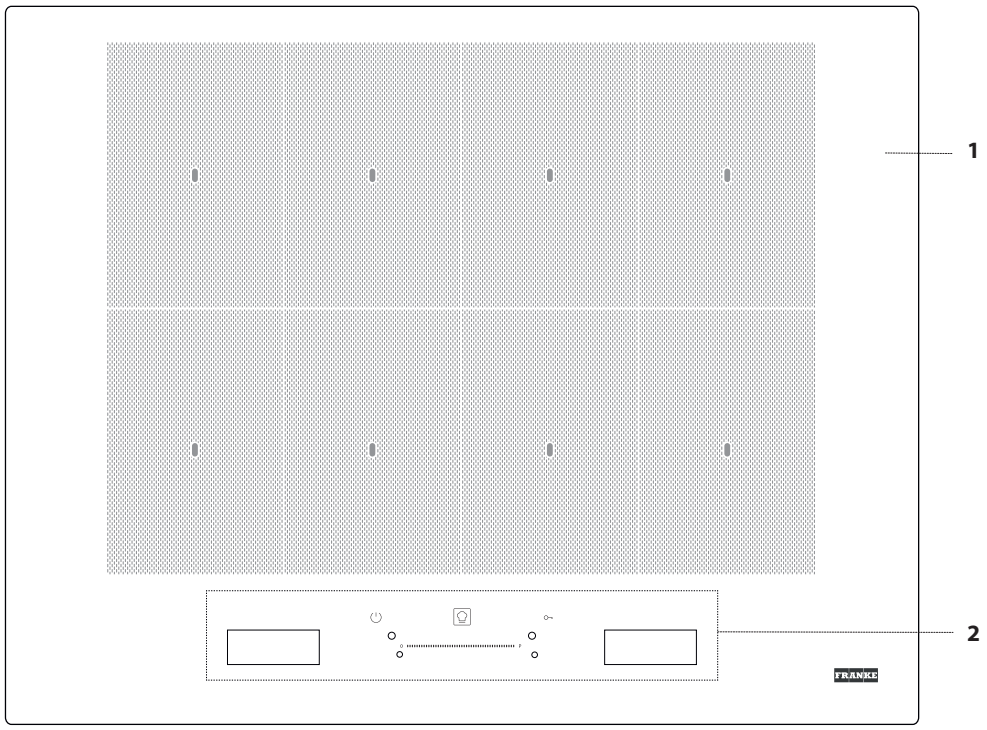
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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)-синій (сірий) көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå) blått (grått)-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-жуто/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-sarı/yeşil-buí/glas

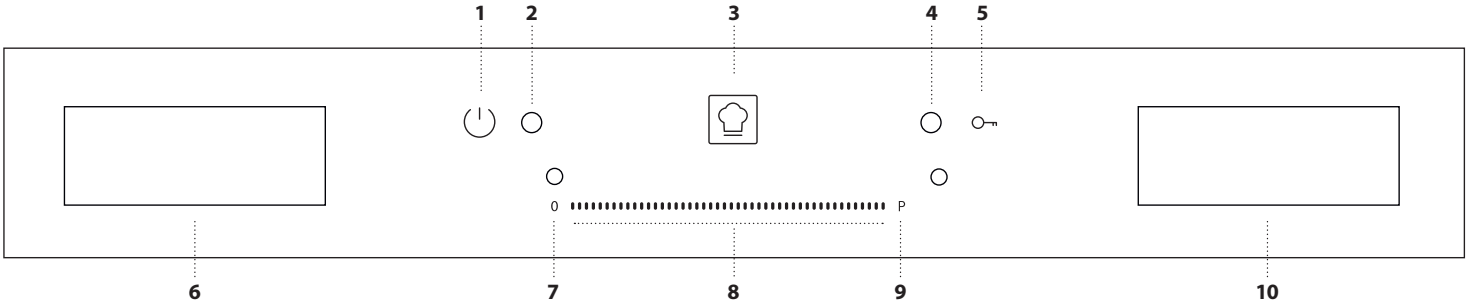
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm

ОБЗОР



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

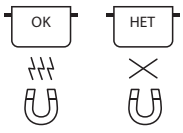
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/выключения
2. Индикатор - варочная панель включена
3. Кнопка Cookassis (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 "автовыключение" в случае достижения высоких температур. При размещении на варочной панели пустой посуды или посуды с тонким дном температура может вырасти очень быстро: функция "автовыключение" 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)	24 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.

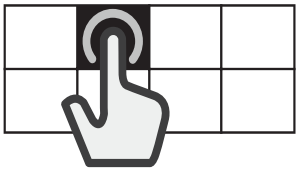
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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.

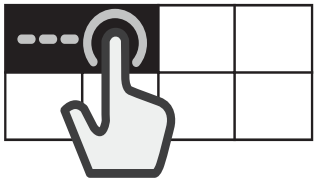


ВЫБОР АДАПТИРУЕМОЙ ОБЛАСТИ

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.

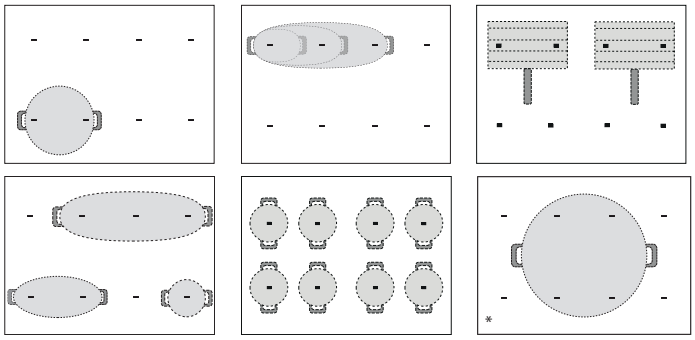
После разделения зоны нагрева соответствующий уровень мощности будет установлен для каждой из отдельных зон.

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

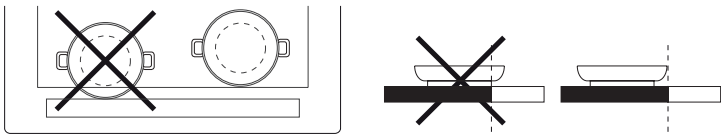
Включение зон нагрева:

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.



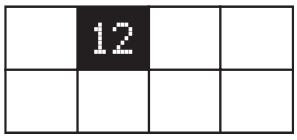
* При использовании указанного положения вы получите максимальную выходную мощность.

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 отобразитс.я 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 "H".

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 требующийся вариант выбора.
Для прокрутки между доступными вариантами выбора используйте стрелки ∧ ∨. Для подтверждения своего выбора нажмите кнопку ✓ ; для возврата в предыдущее меню нажмите двойную стрелку ⏪.

EASYCOOK

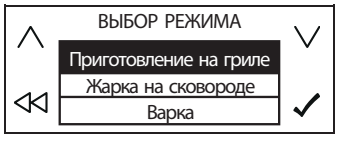
Благодаря этой функции можно выбирать одну из предварительно настроенных опций, с помощью которых можно оптимальным образом готовить широкое разнообразие блюд.
Варочная панель специально создает идеальные условия для нагрева и подготовки посуды к приготовлению. Кроме того, указанная функция отображает 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.

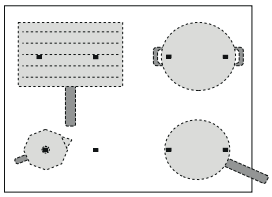


5. Выберите *условия приготовления* и подтвердите свой выбор.

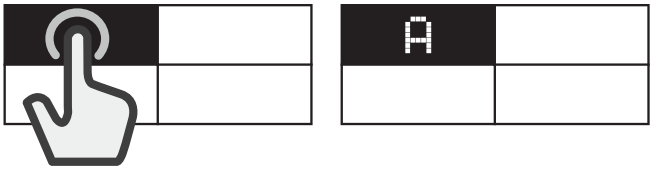
6. С этого момента вам будут доступны четыре зоны нагрева. Поставьте посуду на свое место так, чтобы она закрывала как минимум две контрольные точки на варочной панели.

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 "A".



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 "Cookassist", 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 сковородке, варка
	Рыба	Приготовление на гриле, жарка в сковородке, варка
	Овощи	Приготовление на гриле, жарка в сковородке, 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 сковородке, фондю
	Рис и макароны	Варка, жарка в сковородке, ризотто, рисовый пудинг
	Напитки	Медленное кипение (молоко), вода (кипячение, медленное кипение), мока
	Другое	Варка, приготовление на гриле, жарка в сковородке, 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.

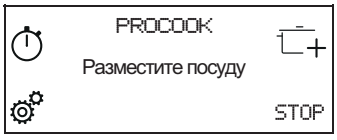
PROCOOK

Указанная функция служит для разделения варочной панели на четыре зоны нагрева, которые активируются одновременно при предварительно 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 "Cookassis".
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.

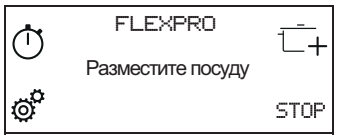
FLEXPRO

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 “Cookassis“.
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

H ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если на дисплее отображается символ “H“, 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 “H“ 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 подумянивания, начальной стадии приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения.
		Подрумянивание – пассерование – варка, жарка на гриле	Подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на гриле.
	10 – 14	Подрумянивание – 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 “H“).

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Перед началом чистки убедитесь, что зоны нагрева выключены и индикатор остаточного тепла (“H“) 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 недостаточно 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, влаговпитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
- Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
- После очистки протрите насухо варочную панель.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

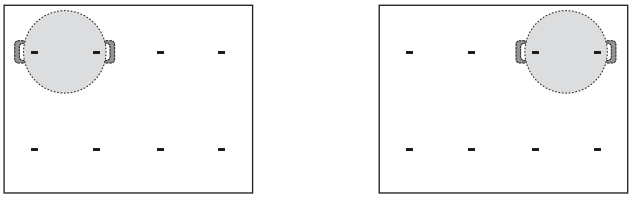
- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- Если после использования вам не удается выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями представленной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

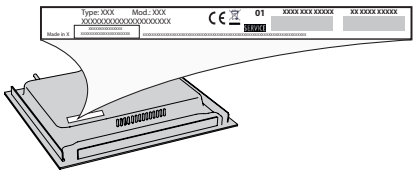
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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.



© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

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: 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.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.
⚠ 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.

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 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.

⚠ Не використовуйте 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 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/ЕС 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.

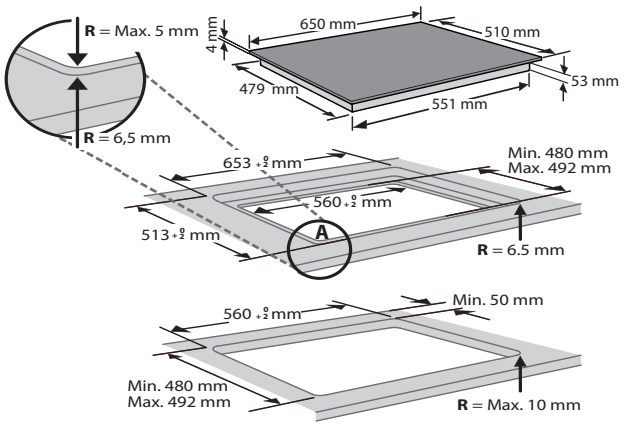
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

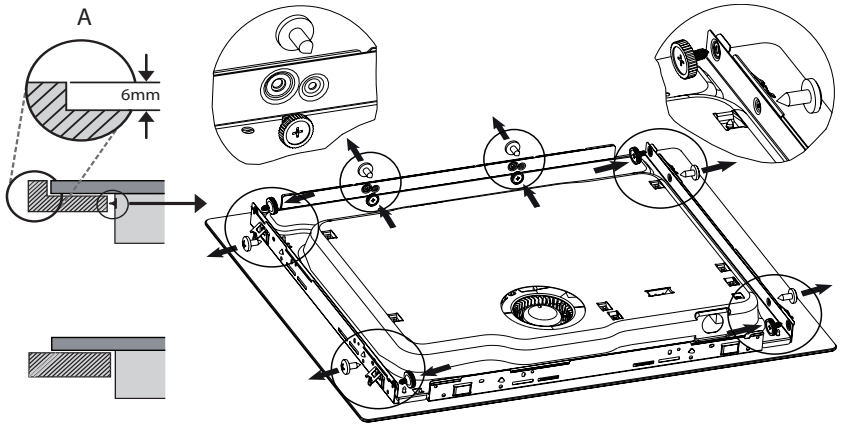
Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС 66/2014, а також Європейському стандарту EN 60350-2.

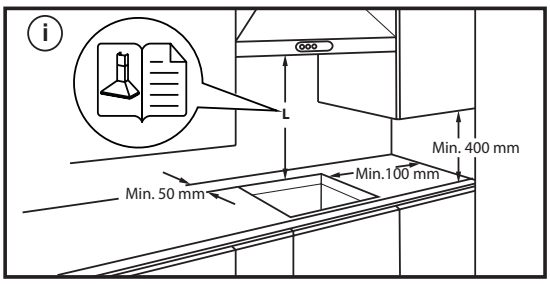
ПРИМІТКА

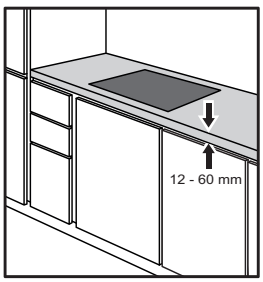
Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного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

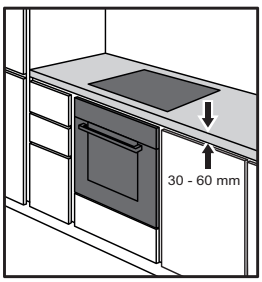
УСТАНОВЛЕННЯ

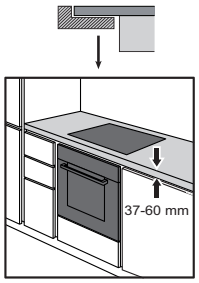


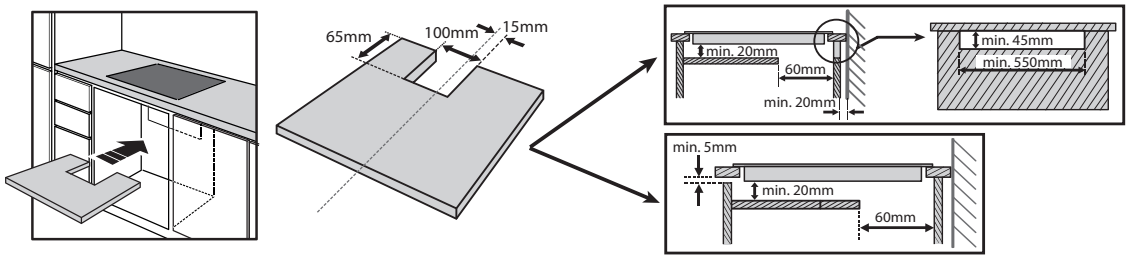


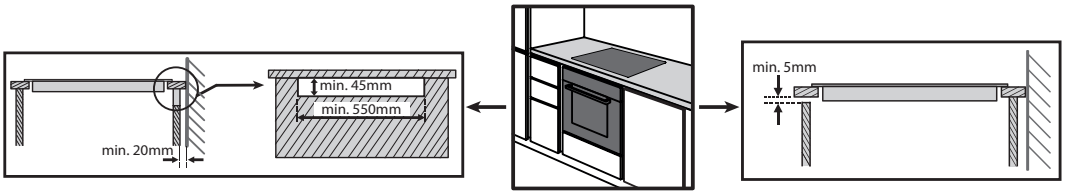


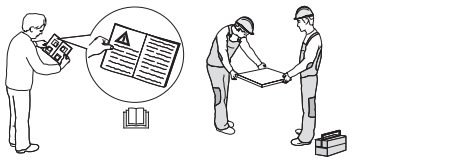


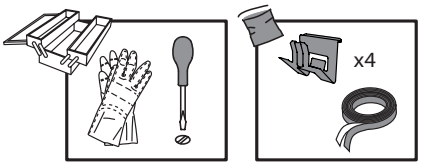


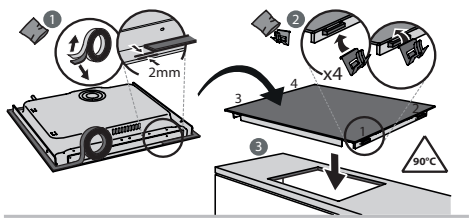


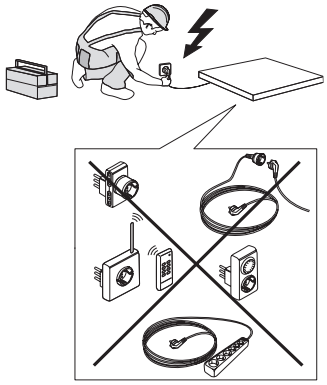


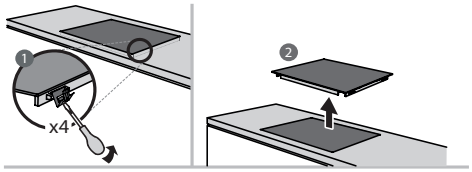






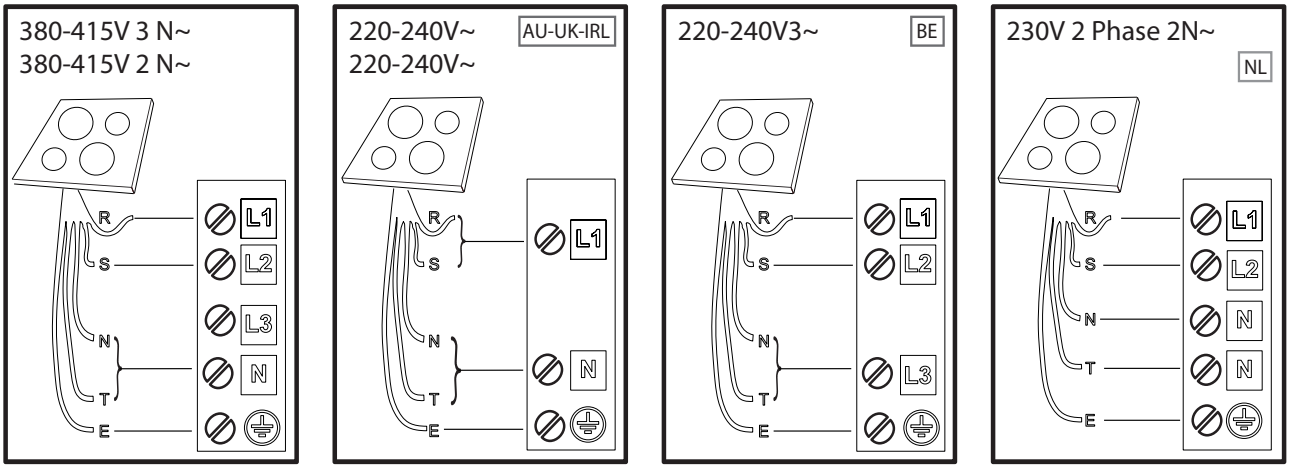






ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

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 заземленим: 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

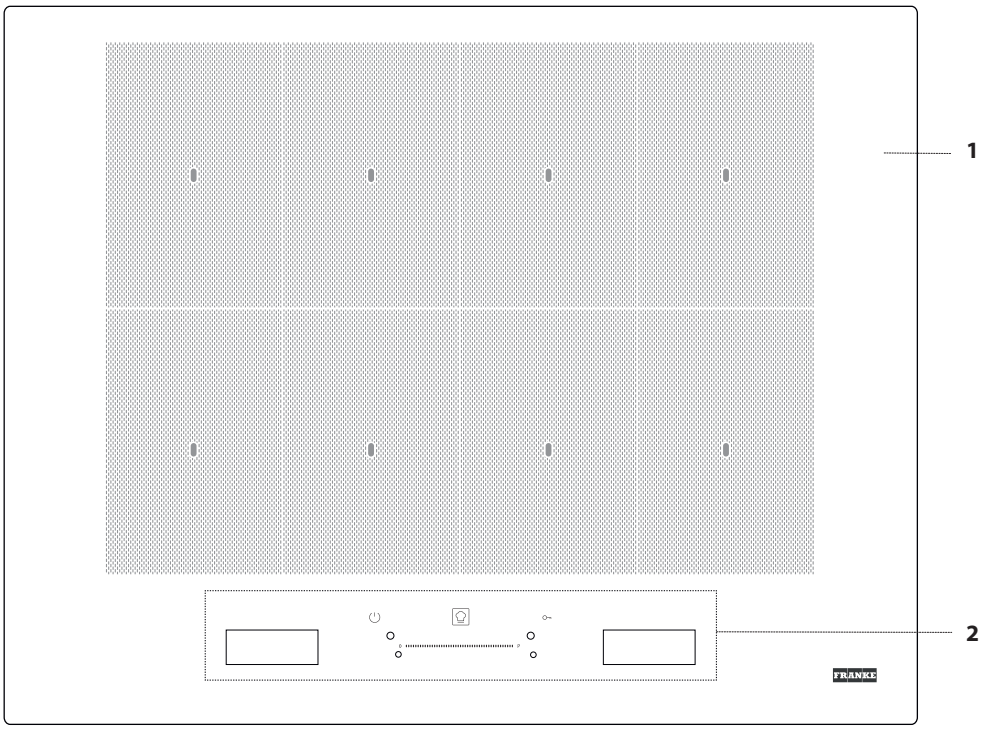
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin маго-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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)-синій (сірий) көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå) blått (grått)-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-жуто/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-sarı/yeşil-buí/glas

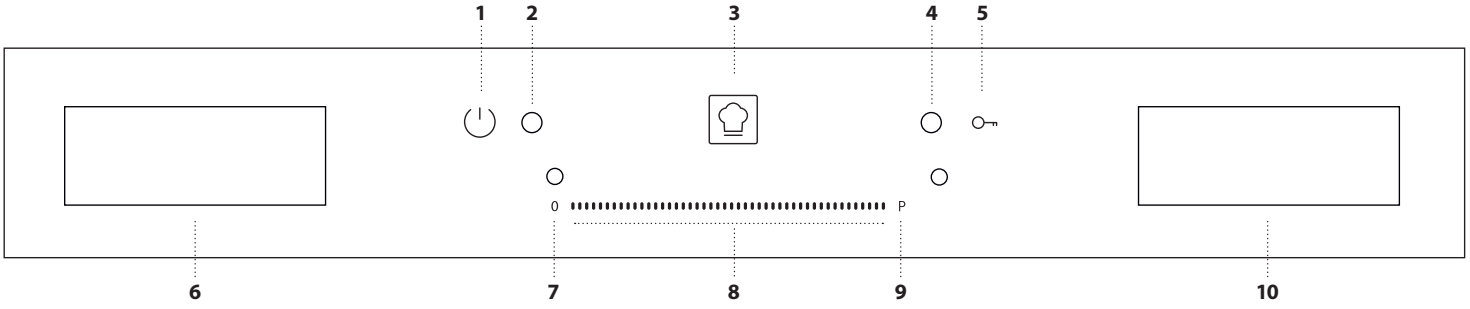
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm

ОГЛЯД



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

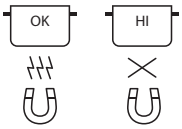
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка Увімкнення/Вимкнення
2. Індикаторна лампа увімкнення варильної панелі
3. Кнопка Cookassist, спеціальні функції
4. Індикаторна лампа активування блокування кнопок
5. Блокування кнопок
6. Дисплей вибору конфорки
7. Кнопка вимикання конфорки
8. Переміщення повзунка сенсорного екрана
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" спрацьовує 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 ПРИЛАДДЯ	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)	24 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.

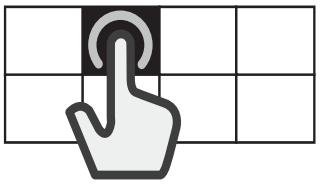
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, протягом приблизно 1 секунди утримуйте натиснутою кнопку, доки не засвітяться дисплеї.
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 "H" 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.

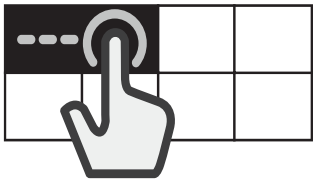


ВИБІР ДОДАТКОВОЇ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

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:

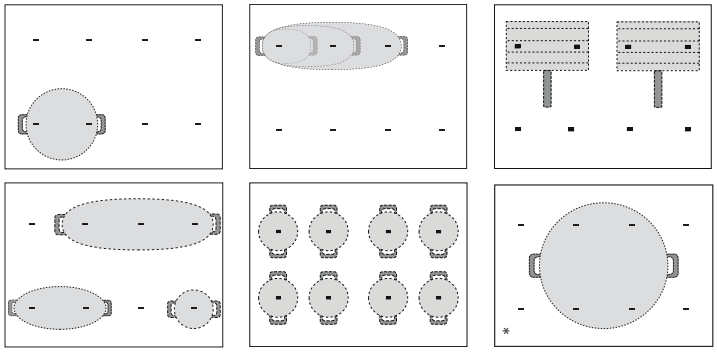
Протягом 3 секунд натисніть та утримуйте натисненою панель, що відповідає зоні, яку потрібно розділити. Або натисніть кнопку "Розділення зони", яка з'явиться на дисплеї функцій керування.
Коли конфорка розділена, для кожної з окремих зон буде встановлено однаковий рівень потужності.

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

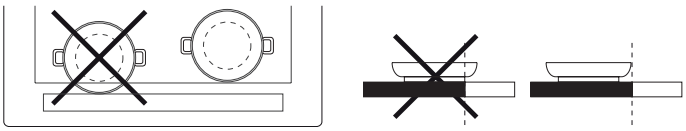
Щоб увімкнути конфорки:

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.



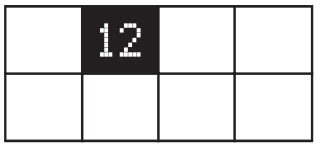
* У разі використання цього положення ви зможете скористатися максимальною корисною потужністю.

Зверніть увагу: Не закривайте дисплей або повзункову сенсорну панель приладдям. Якщо посуд перекриває 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 сенсорний 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 відображатиметься 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 функцій 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 функцій 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 ∧ ∨ можна переглядати список доступних опцій.

За допомогою кнопки ✓ підтвердіть свій вибір, кнопка з подвійною стрілкою ◁◁ 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.

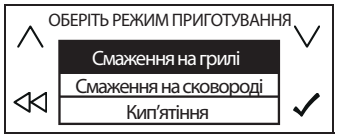
Варильна панель допомагає користувачеві, забезпечуючи ідеальне нагрівання та підтримання температури каструлі. Також він надає інструкції, які слід виконувати на різних етапах готування, щоб досягти оптимальних результатів.

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.

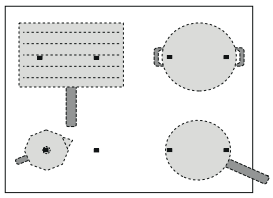


5. Виберіть *умови готування* і підтвердіть свій вибір.

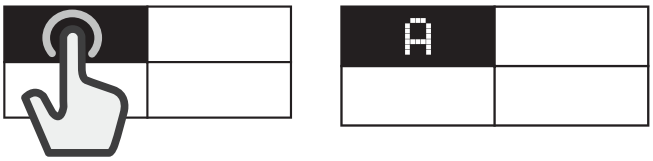
6. Тепер будуть доступними чотири конфорки. Розташуйте каструлю на відповідному місці, переконавшись в тому, що вона покриває щонайменше дві відмітки на поверхні варильної панелі.

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 пригоряння.
У разі використання цього способу ніжні продукти, такі як шоколад, не пошкоджуються і не прилипають до каструлі.
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 пригоряння. У разі використання цього способу продукти не пошкоджуються і не прилипають до каструлі.
Якість і тип каструлі 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 каструля 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 каструлі або сковороди. Звуковий та візуальний сигнал вказують на те, що досягнута ідеальна температура для продукту, доданого до каструлі або сковороди. Очікуючи підтвердження від користувача, система здійснює контрольоване нагрівання приладдя, запобігаючи досягнення температури пошкодження каструлі і уникаючи непродуктивних втрат енергії.
Для досягнення оптимальних умов використовуйте цю функцію з каструлями 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 каструлями 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 каструлю або сковороду протягом першої хвилини нагрівання.

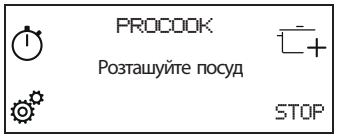
PROCOOK

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

Щоб активувати функцію "ProCook":

1. Встановіть каструлю 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 каструль, 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.

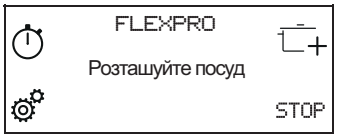
FLEXPRO

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

H ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї 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.

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 кремоподібного 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 різотто	Ідеально підходить для підтримання невеликих порцій щойно 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 "H" на дисплеї).

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнуто, 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. Дотримуйтеся інструкцій 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 інструкцій 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 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.

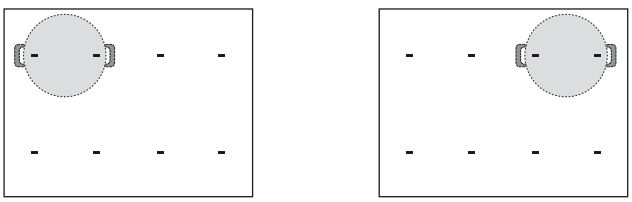
КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
C81, C82	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона вихолоне.
F02, F04	Неправильна напруга підключення.	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.

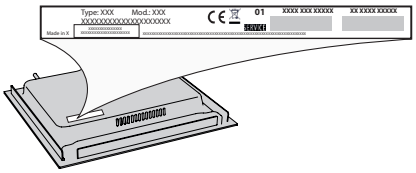
ПІДТРИМКА

У випадку виникнення будь-яких несправностей у роботі духової шафи, зверніться до Центру Технічного Обслуговування Franke.
Не 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
© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

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

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

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 uhensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ 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, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske 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 fedtst0er - 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, medmindre de er under opsyn.

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

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.

⚠ 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 børn væk 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 udenfor 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 fuldendt.

⚠ 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, renovationsselskabet 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; kogegrej, 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 kogegrej med flad bund.

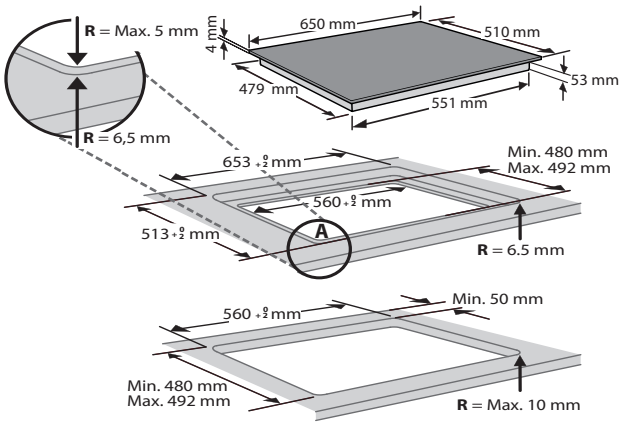
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

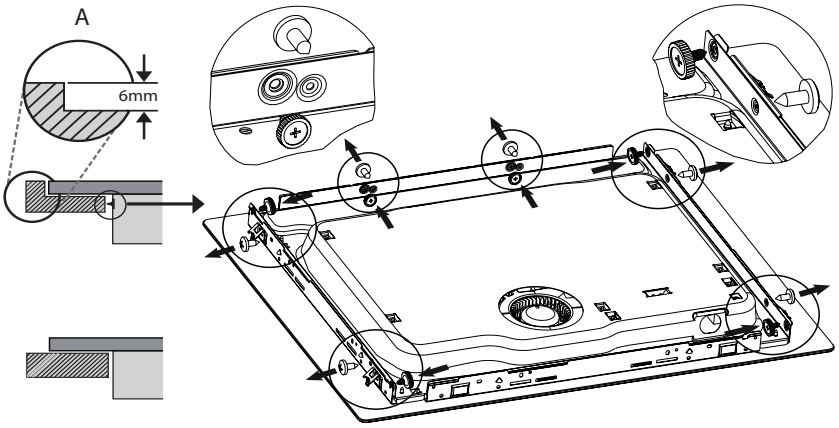
Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning N. 66/2014, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.

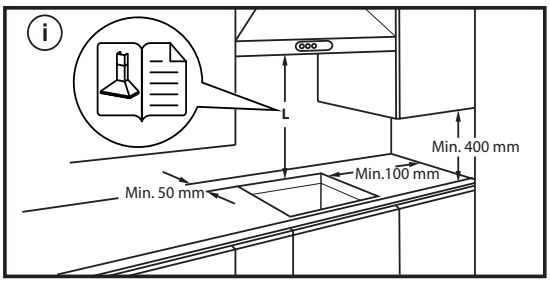
BEMÆRK

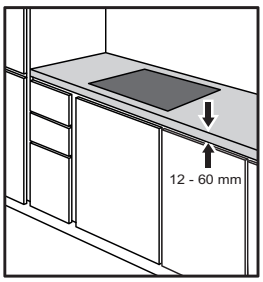
Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakeren eller andet medicinsk udstyr, for at indhente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

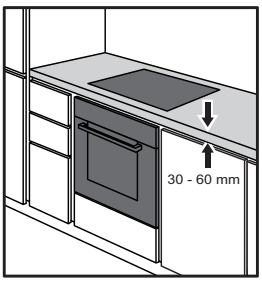
INSTALLATION

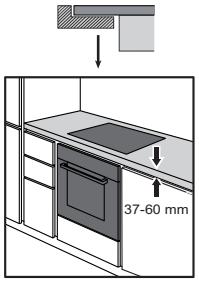


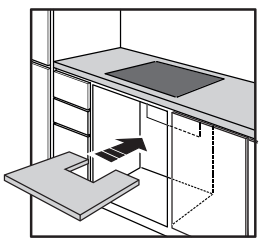


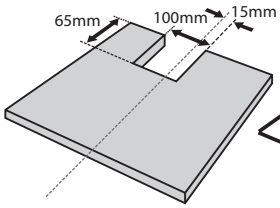


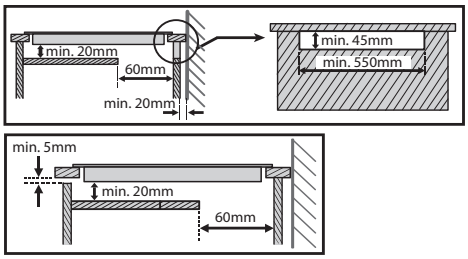


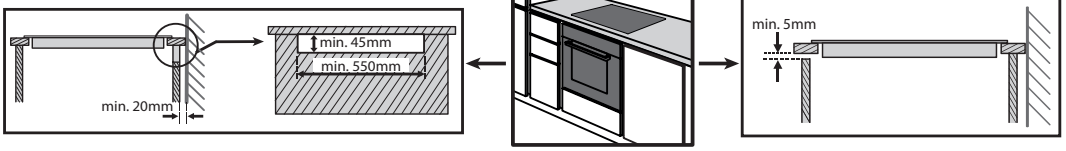


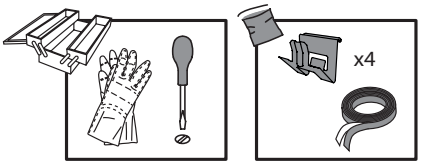


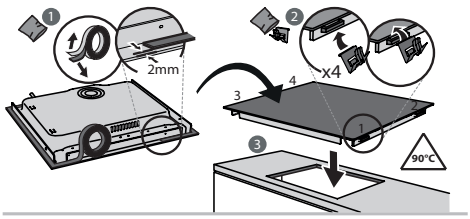


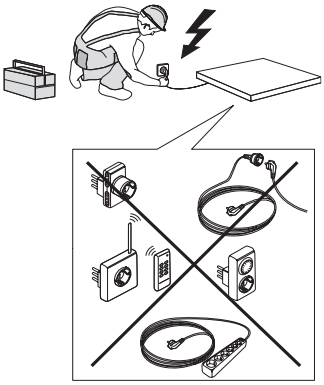


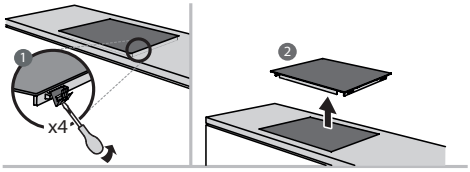






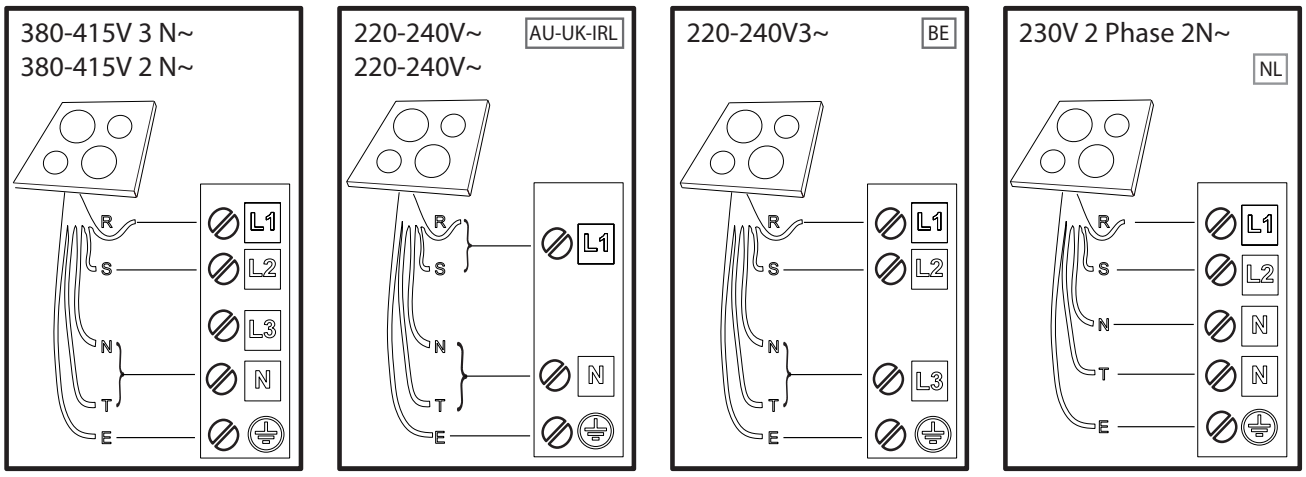






TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

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 (inklusiv jordisolering) i den korrekte størrelse.



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

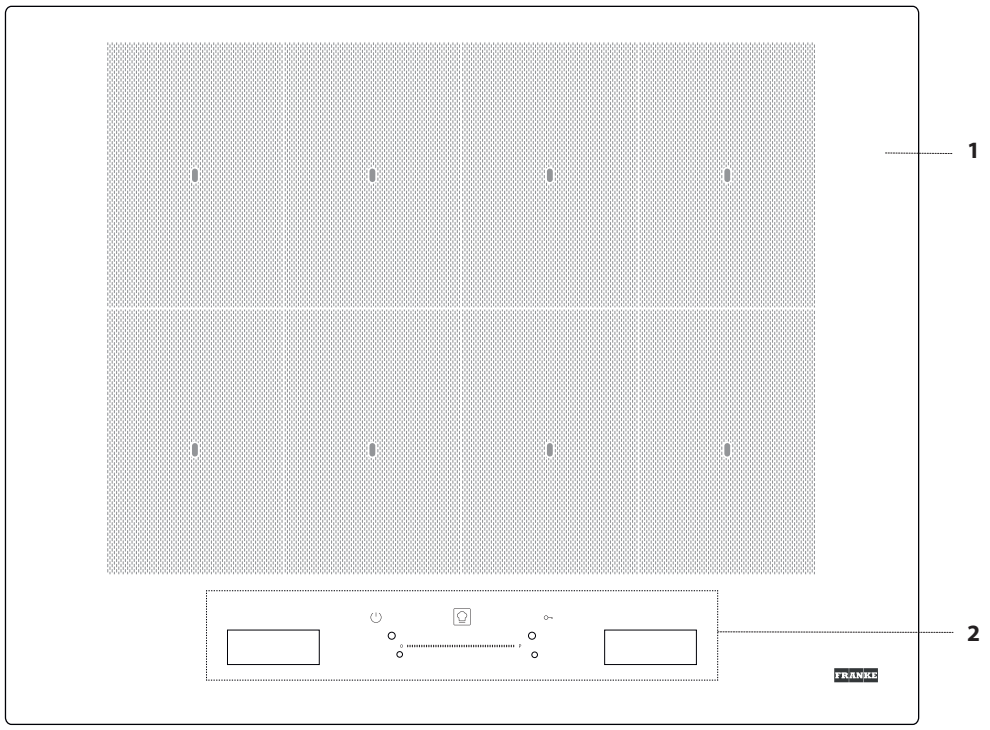
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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)-синій (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-жуто/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-sarı/yeşil-buí/glas

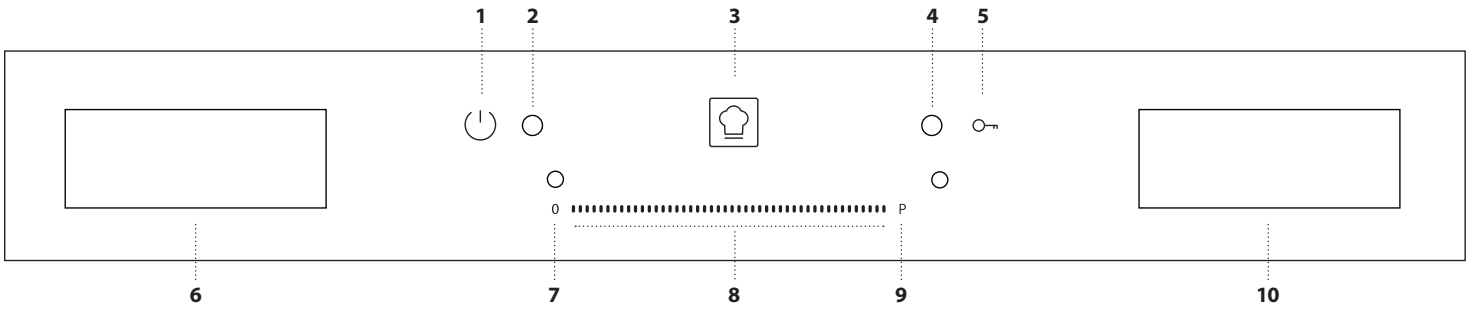
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

OVERSIGT



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

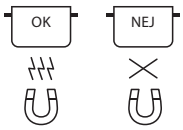
BETJENINGSPANEL



1. On/Off-tast
2. Kontrollampe - tændt kogesektion
3. Knappen Cookassist (specialfunktioner)
4. Kontrollampe - aktiv tastlås
5. Tastlås
6. Kogezonemarkeringsdisplay
7. Kogezonens slukkeknap
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 induktionskogezoner. 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 FORSKELLIGE KOGEAFSNIT

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)	24 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

Kogesektioens maksimale effektniveau kan indstilles efter behov fra indstillingsmenuen, eller med minuturet.
Disponible effektniveauer: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

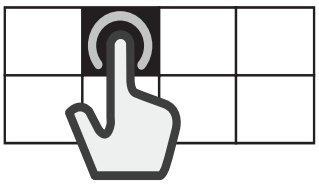
DAGLIG BRUG

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

VALG AF KOGEZONEN

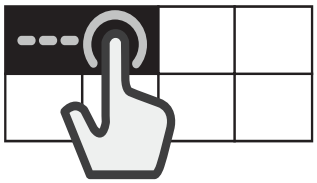
Den ønskede kogezone kan vælges på displayet i venstre side, ved at trykke på det tilsvarende felt. Der bliver vist en svag lysstribe på alle de ikke-markerede zoner.



MARKERING AF FLEX-ZONEN

Flex-zonen er det område hvori flere af kogezonerne 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 kogezonerne er blevet skilt, indstilles det samme effektniveau for hver enkelt zone.

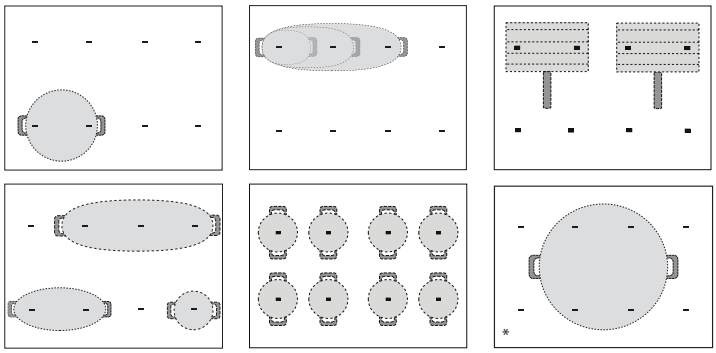
Hvis alle de markerede kogezoner ikke dækkes af en gryde indenfor 30 sekunder vil der blive vist en tydelig stribe på displayet i venstre side. Det

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

AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU

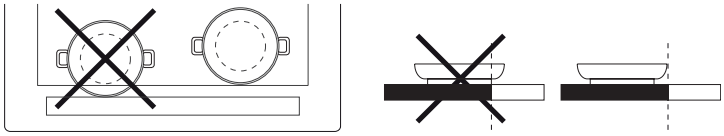
Aktivering af kogezonerne:

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.



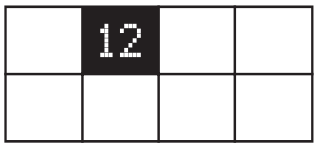
* Brug af denne position tillader at drage fordel af det maksimale effektoutput.

Bemærk: Dæk ikke displayet eller skydeberøringsskærmen 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 kogezonen, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og øvre kant, som har tendens til at være større).
Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezoner under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



3. Vælg kogezonen eller flex-zonen på det venstre display.
4. Indstil effekten ved at trykke eller flytte din finger vandren hen over berøringsskærmen.

Det indstillede effektniveau vises i den markerede kogezones felt.



Hver kogezone har en række forskellige effektniveauer, der går fra "1" (laveste effekt) til "18" (maksimale effekt.
Ved hjælp af skydeberøringsskærmen 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 kogezonen.

Inaktivering af kogezonerne:

Markér kogezonen i det venstre display og tryk på knappen "OFF" over skydeberøringsskærmen. Hvis kogezonen 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" O⊓ i 3 sekunder, for at forebygge utilsigtet aktivering af kogesektionen under rengøring, eller for at undgå ændringer af indstillingerne: Et bip og en advarselslampe angiver at funktionen er aktiveret.
Betjeningspanelet vil være låst med undtagelse af knappen "off".
Tryk på knappen "Tastlås" O⊓ i 3 sekunder igen, for at inaktivere funktionen. Advarselslampen 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 kogezonen og indstil det ønskede effektniveau.
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 kogezonen 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 ∧ ∨ kan man gennemse de disponible funktioner.
Brug knappen ✓, til at bekræfte dit valg, og dobbeltpilen ◁◁ 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.

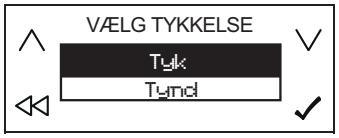
Aktivering af funktionen EasyCook:

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.

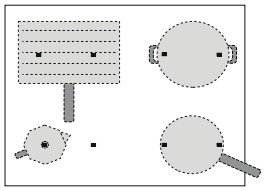
5. Vælg *tilberedningsforholdene* og bekræft.



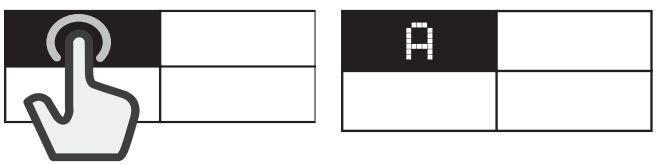
6. Der vil nu stå fire kogezoner til rådighed. Angring gryden og sørg for, at den dækker mindst to af referencepunkterne på kogesektionens overflade.

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

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



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 fødevare") 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 kogezonen. 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 kogezoner 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 termperatur 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 fødevaren i er nået vil kogesektionen bippe. Kogesektionen stabiliserer herefter temperaturen under hele tilberedningen og holder den konstant. Når brugeren har bekræftet, at fødevaren 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 anvnender 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. Varmecyklussen 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.

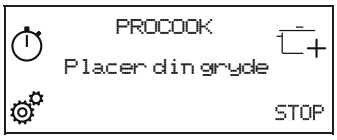
PROCOOK

Denne funktion opdeler kogesektionen i fire kogezoner, 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 kogezoners felter med det tilsvarende effektniveau (lavt, medium, højt).
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Tilsæt gryde" .
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



Ændring af effekten for en kogezone:

1. Markér kogezonen.
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.

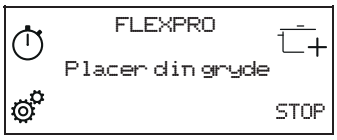
FLEXPRO

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" .
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



INDIKATORER

H **RESTVARME**

Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezonen 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 kogezonen 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 bruning, 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, sovse, 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 kogezonerne, 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 kogezonerne 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.

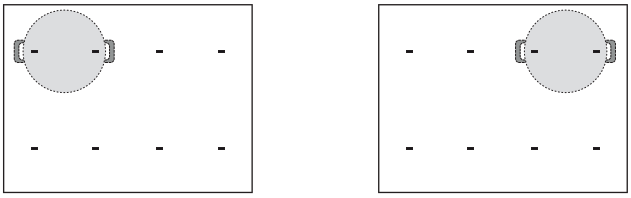
DISPLAYKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F02, F04	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren 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 kogesektinen 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.

KONTROLLERT TILBEREDNING

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

KONTROLLERET TILBEREDNING	KONTROLLEREDE TILBEREDNINGSPOSITIONER
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 kogezonerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen FlexPro.

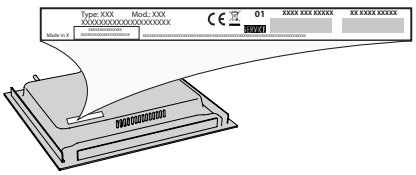
TEKNISKE SUPPORT

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:

- fejltype
- 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

INNHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHETSINFORMASJON 42
INSTALLASJON 44
ELEKTRISK TILKOPLING 45
OVERSIKT 46
BETJENINGSPANEL 46
TILBEHØR 47
FØRSTE GANGS BRUK 47
DAGLIG BRUK 47
FUNKSJONER 49
INDIKATORLAMPER 51
TABELL FOR TILBEREDNING 51
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 51
PROBLEMLØSNING 52
LYDER PRODUSERT VED DRIFT 52
KONTROLLERT TILBEREDNING 52
TEKNISK KUNDESTØTTE 52

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.
Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlatelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.
⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.
⚠ ADVARSEL: Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.
⚠ ADVARSEL: Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.
⚠ FORSIKTIG: Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.
⚠ ADVARSEL: Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må ALDRI forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.
⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.
⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings-eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedetektoren.

TILLATT BRUK

⚠ FORSIKTIG: Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.
⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).
⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.
⚠ Installasjon, inkludert tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen. Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.
⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.
⚠ Dersom apparatet ikke er installert over en ovn, må et eget panel (følger ikke med) installeres i rommet under apparatet.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.
⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.
⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL: Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprengjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

⚠ Ikke bruk slipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet ♻.

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EU for kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

RÅD OM ENERGISPARING

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig.

Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

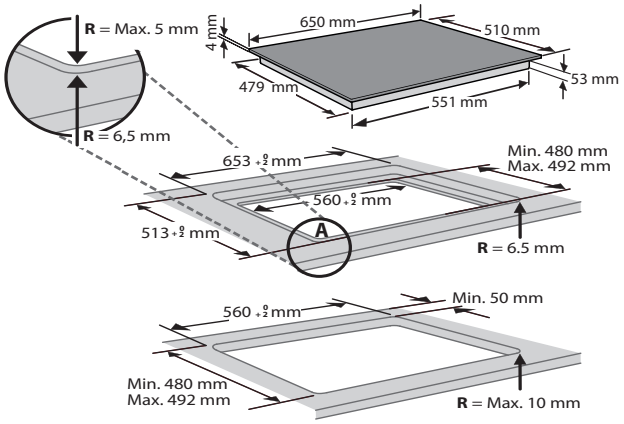
SAMSVARSERKLÆRING

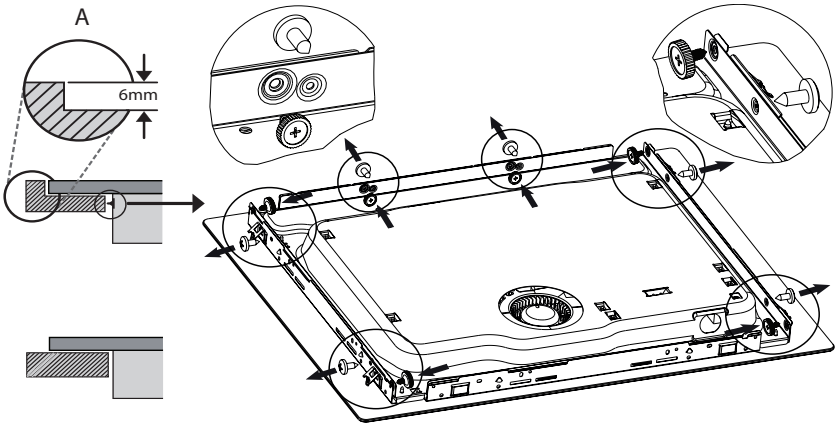
Dette apparatet oppfyller kravene for Ecodesign i EU-forordningen nr. 66/2014, i samsvar med EU-standarden EN 60350-2.

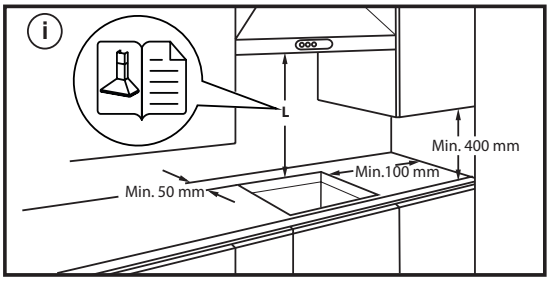
MERK

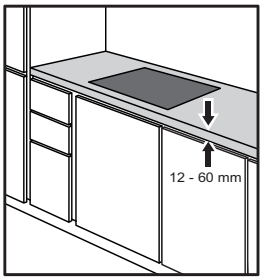
Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.

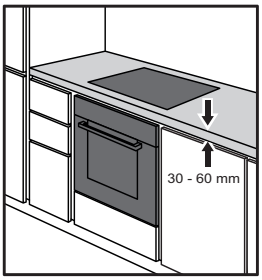
INSTALLASJON

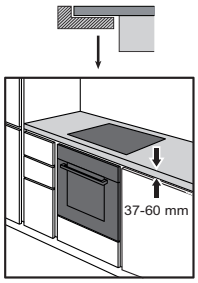


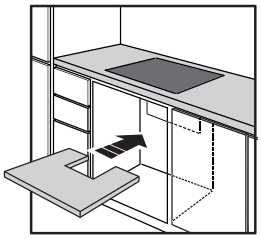


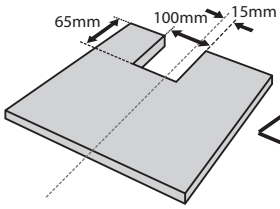


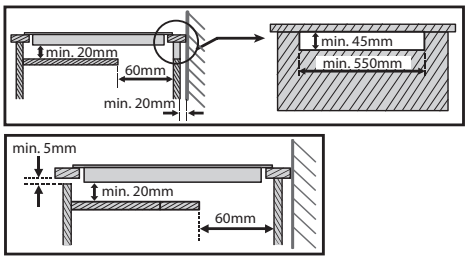


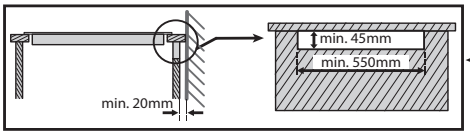


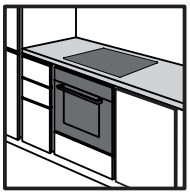


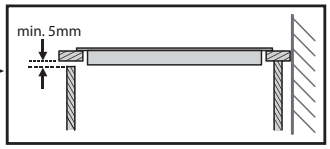


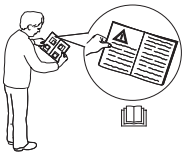


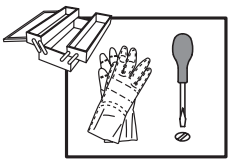


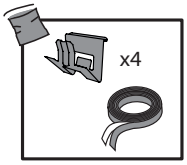


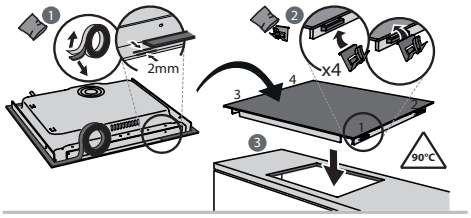


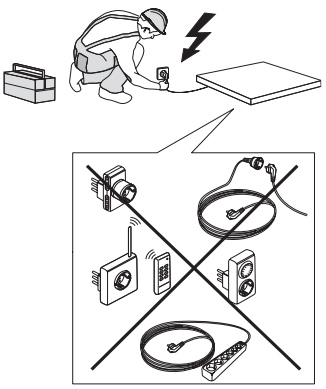


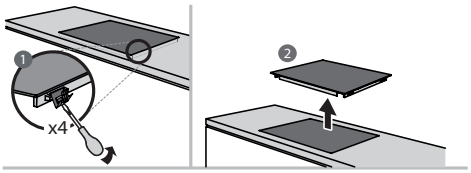






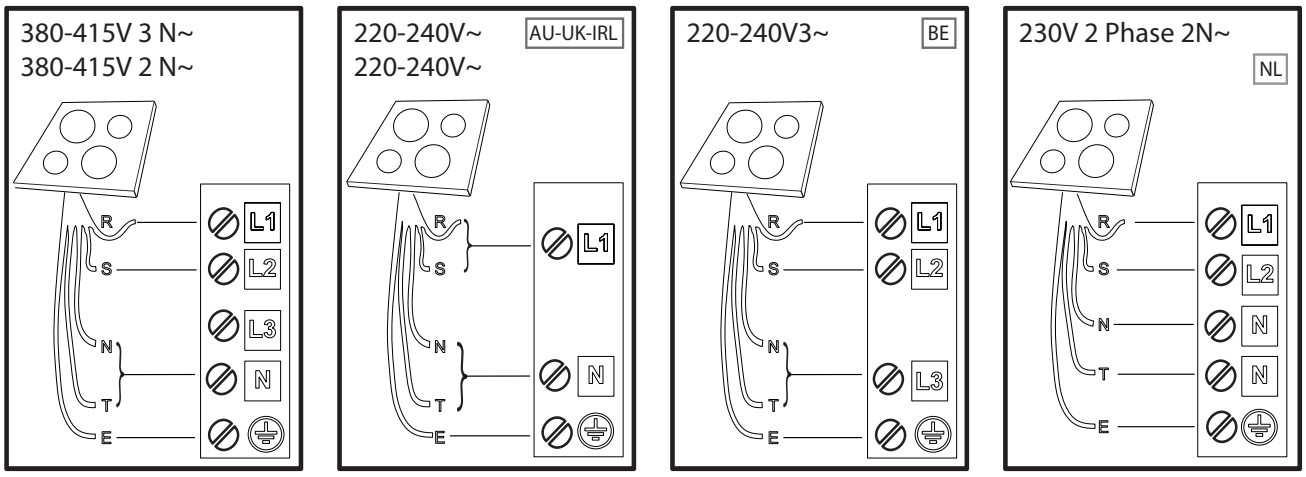






ELEKTRISK TILKOPLING

Elektriske tilkoblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.
Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi.
Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet.
Det er påbudt å jorde apparatet: bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.



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

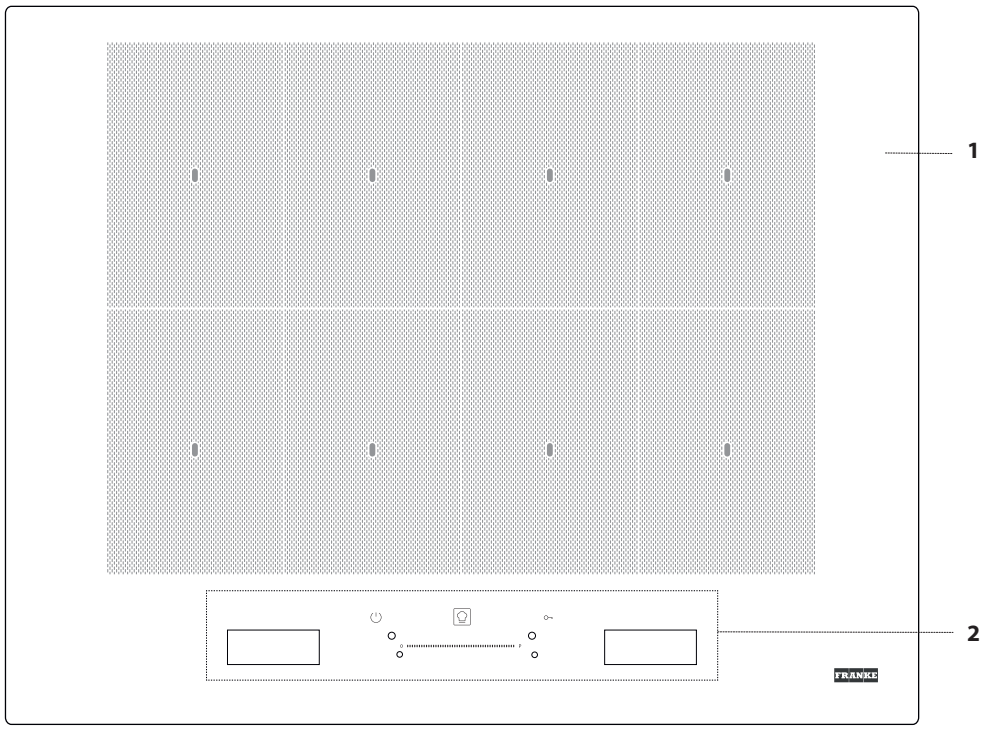
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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)-синій (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-жуто/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-sarı/yeşil-buí/glas

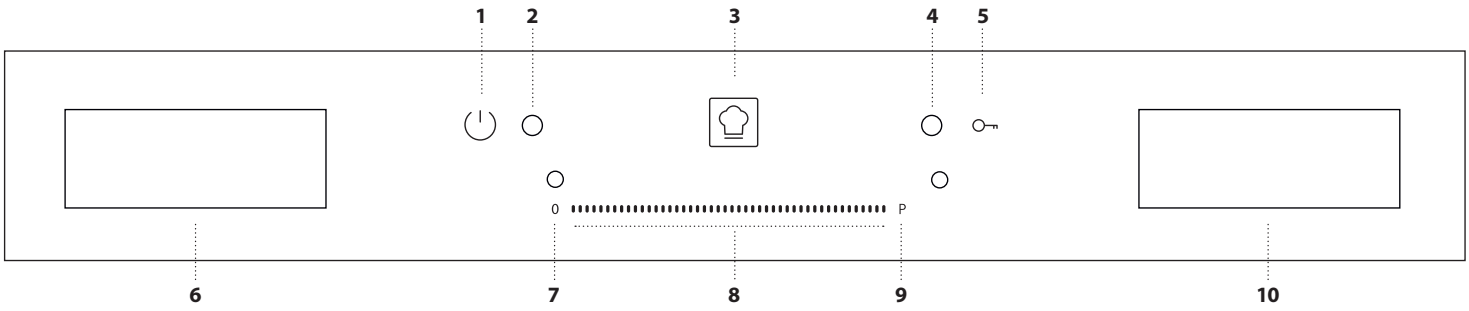
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

OVERSIKT



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

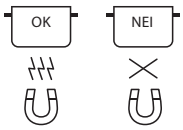
BETJENINGSPANEL



1. På/Av-knapp
2. Indikatorlys - koketoppen er slått på
3. Cookassist knapp (spesialfunksjoner)
4. Indikatorlys - tastelåsen er aktiv
5. Tastelås
6. Display for valg av kokesone
7. Knapp for avslåing av kokesonen
8. Skyver - berøringsskjerm
9. Knapp for hurtig oppvarming
10. "Betjening av funksjoner" display

TILBEHØR

KJELER OG PANNER



Bruk kun kjeler og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper. For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om en kjele er magnetisk.
Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

TOMME KJELER OG PANER MED EN TYNN BUNN

Bruk ikke tomme kjeler og gryter når platetoppen står på.
Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjeler og gryter med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av"-funksjonen kan løse seg ut noe forsinket, og skade kjelen eller pannen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølte.
Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

MINSTE DIAMETER TIL KJELEN/GRYTENS BUNN FOR DE FORSKJELLIGE KOKEOMRÅDENE

For å sikre at koketoppen fungerer skikkelig, må kjelen dekke en eller flere referansepunkt indikert på overflaten til koketoppen, og kjelen må ha en passende minste diameter.

PLASSERING AV TILBEHØR	MINSTE DIAMETER
sentrert på 1 punkt	10 cm
2 punkt dekket	19 cm
3 punkt dekket	skekjele/rist
4 punkt dekket (horisontal)	skekjele/rist
4 punkt (2 + 2) dekket (vertikal)	24 cm

FØRSTE GANGS BRUK

Koketoppens innstillinger kan endres når som helst. For å endre innstillingene, klikk på symbolet som kommer til syne på display for betjening av funksjoner.

Fra menyen for innstillinger kan du:
- velge språket;
- regulere lysstyrken;
- regulere volumet til lydsignalet;
- reguler tastelyden;
- reguler platetoppens effektnivå;
- kontroller programvareversjonen som er installert;
- gjenopprett fabrikkinnstillingene til platetoppen.

Ved strømbrudd vil innstillingene opprettholdes.

REGULERING AV PLATETOPPENS EFFEKT

Det maksimale effektnivået til platetoppen kan stilles inn fra menyen for innstilling, i henhold til kravene, eller til timers varighet.
Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW.

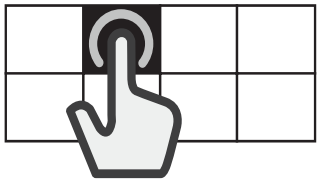
DAGLIG BRUK

FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Platetoppen slås på ved å trykke på tasten on i omtrent 1 sekund til display lyser.
platetoppen deaktiveres automatisk etter 10 sekund dersom du ikke velger en funksjon innen denne tiden.
Koketoppen slår seg av hvis du trykker på en knapp i mer enn 10 sekunder.
For å slå av trykker du samme knapp til displayet slår seg av. Alle kokesonene er deaktiverte.
Dersom platetoppen har vært i bruk når du slår den av, vil alle kokesonene deaktiveres, og restvarmeindikatoren "H" lyser til kokesonene har avkjølt seg.

VALG AV SONE FOR TILBEREDNING

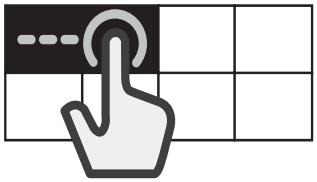
Ønsket sone for tilberedning kan velges fra venstre display ved å trykke på den aktuelle ruten. På alle sonene som ikke er valgt, vil en tynn stripe komme til syne.



VALG AV DET FLEKSIBLE OMRÅDET

Den fleksible området er det området hvor flere av kokesoner overlapper hverandre, og som kan brukes som én enkel kokesone.

For å skape et fleksibelt område:
Velg flere ruter eller la fingeren gli over de, gradvis vil rutene forenes.



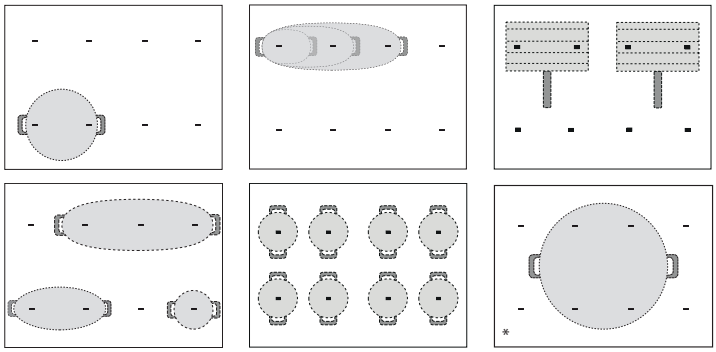
For å adskille et fleksibelt område:
Trykk og hold på ruten som tilsvarer sonen du ønsker å adskille i 3 sekunder.
Alternativt, trykk på knappen "del sone" som kommer til syne i display for betjening av funksjoner.
Når kokesonen er adskilt, vil det samme effektnivået gjelde for hver av de adskilte sonene.

Dersom alle de valgte kokesonene ikke dekkes av kjelen i løpet av 30 sekunder, vil en tett stripe komme til syne på venstre display. Det er mulig å aktivere området på nytt ved kommandoen "Tilsett kjele" ved å benytte høyre display.

AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKT

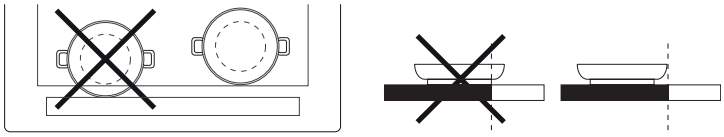
For å aktivere kokesonene:

1. Slå på platetoppen. Dersom en beholder allerede er på plass, vil platetoppen automatisk oppdage den. Velg ønsket sone for å velge effekten.
2. Plasser kjelen på den valgte kokesonen, påse at den dekker én eller flere av referansepunktene på platetoppens overflate.



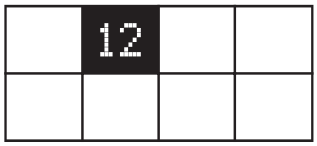
* Ved å benytte denne posisjonen kan du dra nytte av maksimal effekt.

Merk: Dekk ikke til display eller berøringsskjermen med tilbehør. Dersom et redskap dekker over et display, er det mulig at kokeplatene ikke virker på riktig måte. På høyre display, vil melding "KONTROLLER BERØRINGSFLATEN, fjern gjenstanden i løpet av ett minutt" vises. Fjern gjenstanden og vent til meldingen forsvinner. Dersom problemet vedvarer, må du kople fra og deretter til strømforsyningen til komfyrtoppen.
I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).
Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



3. Velg kokesonen eller fleksibelt område fra venstre display.
4. Still inn ønsket effektnivå ved trykke eller bevege fingeren din horisontalt over berøringsskjermen.

Nivået som er valgt vil vises i ruten til den valgte kokesonen.



Hver kokesone kan tilby et utvalg av forskjellige varmeinnstillinger, fra "1" (minste effekt) til "18" (maksimal effekt).
Ved å benytte berøringsskjermen, kan du også velge funksjonen for hurtig oppvarming, som vil komme til syne på display ved bokstaven "P".

Merk: Dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen ikke er egnet, vil kokesonens rute blinke. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

For å deaktivere kokesonene:

Velg kokesonen på venstre display og trykk på knappen "OFF" øverst på berøringsskjermen. Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil indikatoren for gjenværende varme "H" vises i den tilhørende ruten.

TILSETT KJELE

Når du benytter et område for koking som består av flere soner, kan kjelen plasseres hvor som helst på det aktive området. Platetoppen vil automatisk gjenkjenne den aktuelle plasseringen av kjelen.
Dersom du ønsker å plassere en ekstra kjele på det aktive kokeområdet, bruk kommandoen "Tilsett kjele" for at platetoppen skal registrere den nye kjelen.

TASTELÅS

For å hindre utilsiktet aktivering av platetoppen mens rengjøringen pågår, eller for å hindra at kontrollene utilsiktet endres mens kokingen pågår, trykk på knappen for "Tastelås" i 3 sekund: en pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert.
Alle funksjonene på betjeningspanelet vil bli sperret, bortsett fra off-knappen.
For å gjenopprette kontrollene, trykk på knappen for "Tastelås" igjen i 3 sekund. Varsellampen slukkes og platetoppen er igjen aktiv.

STOPPEKLOKKE

Når platetoppen er slått av, kan du benytte det høyre display som en timer.

***For å aktivere timer*:**

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på ikonet for timeglass som vises på display for betjening av funksjoner.
3. Bruk knappene "+"/"–" for å stille inn tiden.
4. Når den innstilte tiden er over, vil det høres et lydsignal.

***For å endre eller deaktivere timeren*:**

1. Trykk på ikonet for timeglass som vises på display for betjening av funksjoner.
2. Bruk "+" og "–" knappene for å tilbakestille den ønskede tiden, eller trykk på "STOP" knappen for å slå av timeren.

INNSTILLING AV TILBEREDNINGSTIDEN

Kokesonene kan programmeres til å slå seg av automatisk.

***For å stille inn tilberedningstiden*:**

1. Velg kokesonen og still inn effektnivået du ønsker.
2. Trykk på ikonet for stans av klokke som vises på display for betjening av funksjoner.
3. Bruk knappene "+"/"–" for å stille inn tiden.
4. Når tiden er ute, lyder et lydsignal og kokesonen slår seg av automatisk.

For å endre eller deaktivere kjøkkentimeren:

1. Velg den aktive kokesonen.
2. Trykk på ikonet for stans av klokke som vises på display for betjening av funksjoner.
3. Bruk "+" og "–" knappene for å tilbakestille den ønskede tiden, eller trykk på "STOP" knappen for å slette den innstilte tilberedningstiden.

En tilberedningstid kan stilles inn for hver sone eller fleksibelt område ved å følge de samme trinnene.

FUNKSJONER

COOKASSIST

"Cookassist" knappen gir brukerne tilgang til en rekke spesialfunksjoner:
- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

På høyre display for betjening av funksjoner, kan du navigere blant spesialfunksjonene og velge den opsjonen du ønsker.
Med pilene, ∧ ∨ kan du bla igjennom alle de tilgjengelige opsjonene.
Bruk knappen ✓ for å bekrefte ditt valg, og den doble pilen ◁◁ for å returnere til den tidligere menyen.

EASYCOOK

Denne funksjonen tillater deg å velge én av de forhåndsinnstilte funksjonene som hjelper deg til å tilberede en rekke forskjellige typer mat på best mulig måte. Platetoppen veileder brukeren ved å legge til rette for ideelle tilstander for varming og krydring av gryten. I tillegg gir den instrukser som skal følges i løpet av de forskjellige trinnene i matlagingen, for å oppnå optimale resultat.

For å aktivere funksjonen for EasyCook:

1. Trykk på "Cookassist" knappen.
2. Velg "EasyCook" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.

3. Velg *kategori av mat* som du planlegger å tilberede og bekreft.

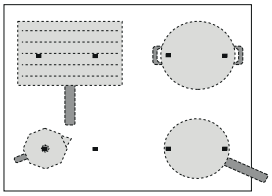
4. Velg *tilberedningsmetode* og bekreft.

5. Velg *tilberedningstilstand* og bekreft.

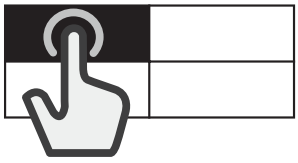
6. Fire kokesoner vil nå være tilgjengelige. Plasser kjelen i riktig posisjon, påse at den dekker minst to av referansepunktene på overflaten til platetoppen.

"Moka"-modus for tilberedning er den eneste som aksepterer at kun ett referansepunkt dekkes til.

Nedenfor finner du et eksempel på plassering for en rekke tilbehør.



7. Velg ønsket kokesone fra venstre display. En "A" vil komme til syne i den valgte sonen.



8. På høyre display, vil instruksene som følger vises (f.eks. "Tilsett olje" eller "Tilsett mat"). På slutten av hvert trinn må brukeren bekrefte for å fortsette med tilberedningen.
9. Dersom det er nødvendig kan det forhåndsinnstilte effektnivået endres når som helst, ved å benytte knappene "+" og "–".
10. Når tilberedningen er avsluttet, trykk på "STOP" knappen for å slå av kokesonen. Dersom flersoner er brukt i løpet av tilberedningen, må du først velge kokesonen du ønsker å slå av.

Merk: Funksjonen "EasyCook" kan aktiveres selv om en eller flere kokesoner allerede er aktive.

For å aktivere funksjonen for "EasyCook" for mer enn én kokesone:

Etter at funksjonen "EasyCook" for den første kokesonen er aktivert, trykk på "Cookassist" knappen igjen, og gjenta aktiveringsprosessen for en ny kokesone. Soner som allerede er aktive, kan ikke velges.

Merk: Du kan benytte til og med 4 soner med funksjonen "EasyCook", forutsatt at innstillingen som er valgt for effektnivå tillater dette.
Sonene kan ikke kombineres for å danne et større område.

For tradisjonell tilberedning når funksjonen "EasyCook" er aktiv:

Når funksjonen "EasyCook" er aktiv, kan du velge kokesonen du ønsker å aktivere fra venstre display, og stille inn effektnivået for denne sonen, før du begynner å bruke denne på normalt vis.

Alternativer som kan velges

MATKATEGORI		TILBEREDNINGSMETODE
	Kjøtt	Grilling, steking i panne, koking
	Fisk	Grilling, steking i panne, koking
	Grønnsaker	Grilling, steking i panne, koking
	Sauser, sjyer, supper	Sauser (Tomat, kremede supper, bechamelle) Supper (bruning, ingen forvarming)
	Dessert	Vaniljekrem, panna cotta, smeltet sjokolade, pancakes
	Egg	Stekte egg, omelett, koking (kokte egg, à la coque), frittata, eggerøre
	Ost	Grilling, steking i panne, fondue
	Pasta og ris	Koking, steking i panne, risotto, risengryngrøt
	Drikke	Trekking (melk), vann (koking, trekking), moka
	Kundetilpasning	Koking, grilling, steking i panne, trekking, smelting

DE VIKTIGSTE METODENE FOR TILBEREDNING

(Hver metode kan bestå av flere opsjoner)

SMELTING

For å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.
Denne metoden forringer ikke delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.

TREKKING

For retter som krever langsom tilberedning og for langsomt fordampende væske, opprettholdes matens tilstand uten fare for at den brenner seg.

Denne metoden forringer ikke maten, og hindrer at den fester seg til bunnen av kjelen.
Kvaliteten og type kjele kan ha innvirkning på resultatet eller tilberedningstiden.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.

KOKING

For å varme vann på en effektiv måte og varsle brukeren når det begynner å koke, via et hørbart og visuelt signal.
Mens den venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet vannet ved et nivå hvor det småkoker, dette hindrer søl og bortkastet energi. Mens denne funksjonen er aktiv, varsler en hørbar alarm brukeren dersom kjelen er tom (uten vann) eller dersom den har kokt tom.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.
Tilsett salt kun etter at signalet for koking er aktivert.

STEKING I PANNE

For å forvarme eller krydre en tom gryte eller panne. Et akustisk og visuelt signal indikerer at den ideelle temperaturen er nådd for mat som skal legges i gryten eller pannen. Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet tilbehøret til en kontrollert varme, og hindrer kjelen fra å nå skadelige temperaturer og unngår at det sløses med energi.
For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydring ved romtemperatur.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.
Ikke bruk lokket - for å beskytte mot sprut, er en sprutbeskyttelse anbefales.
En anbefaler at det benyttes olje som er egnet for frityrsteking når en benytter denne funksjonen, som olje av frø av forskjellige typer. Når annen olje benyttes, må en være ekstra forsiktig å følge med på stekingen ved første gangs bruk.

GRILLING

Denne funksjonen hjelper deg å grille en rekke type matvarer, avhengig av deres tykkelse, på optimalt vis. Når den ideelle temperaturen er nådd og du kan legge på maten, vil platetoppen pipe. Platetoppen stabiliserer temperaturen i løpet av hele tilberedningstiden, og holder den konstant. Når brukeren har bekreftet at maten er lagt på, starter tilberedningen.
En anbefaler at maten forberedes under fasen for oppvarming, og at den legges på med det samme du hører pipelyden.
For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydring ved romtemperatur.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.
Dersom du ikke benytter risten som spesielt er utformet denne bruken, må du være spesielt forsiktig første gang du bruker grillfunksjonen, siden kvaliteten på basen kan ha innvirkning på tidene for varming. Tilbehør med svært tynne baser kan nå høye temperaturer i løpet av kort tid.

MOKA

Med denne funksjonen kan du varme "Moka"-bryggeren automatisk. Varmesyklusen kan aktiveres ved å velge funksjonen i menyen, og du vil høre et pip når kaffen er klar. Funksjonen er programmert til å slå seg av automatisk, og du unngår søl. Når denne benyttes første gang, må du alltid kontrollere at tilstandene som beskrives er oppfylte. For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kaffebryggeren og vann ved romtemperatur.

Merk: For at koketoppen skal fungere optimalt, må du ikke å flytte gryten eller pannen i løpet av de første minuttet av oppvarmingen.

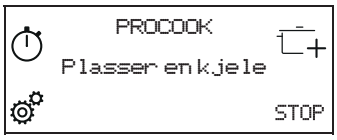
PROCOOK

Denne funksjonen deler platetoppen inn i fire kokesoner, ved å aktivere disse samtidig til et forhåndsinnstilt effektnivå. Du kan flytte kjeler fra ett området til et annet, slik at du kan fortsette tilberedingen på forskjellige temperaturer.

For å aktivere ProCook-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på "Cookassist" knappen.
3. Velg "ProCook" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.

4. De fire kokesonenes ruter vises på venstre display, med det tilhørende effektnivået (lavt, middels, høyt).
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen "Tilsett kjele" .
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på "STOPP".



Flor å endre effekten til kokesonen:

1. Velg kokesonen.
2. Velg ønsket effektnivå ved å dra fingeren din over berøringsskjermen, denne vil bli værende synlig i 30 sekunder.
3. Ordene som svarer til det valgte effektnivået (lavt, middels høyt) vises.

Merk: Endringene i innstillingene lagres til du endrer de igjen eller til du stiller de tilbake.

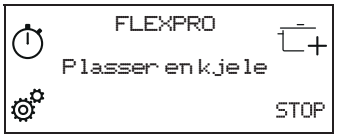
FLEXPRO

Med denne funksjonen kan du bruke hele platetopp som ett enkelt kokeområde.

For å aktivere FlexPro-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på "6thSense" knappen.
3. Velg "FlexPro" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.

4. Still inn ønsket effektnivå fra berøringsskjermen. Effektnivået som er stilt inn vises på venstre display.
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen "Tilsett kjele" .
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på "STOPP".



INDIKATORLAMPER

H **GJENVÆRENDE VARME**

Dersom "H" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den.
Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".

TABELL FOR TILBEREDNING

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner)
Maksimal effekt	**P**	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
⋮	14 – 18	Frityrsteking – koking	Ideell for bruning, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Bruning – sautering – koking – grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 – 14	Bruning – koking – langkoking – brasing – grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking – stuing, sautering – grilling – tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 – 9	Tilberedning – trekking – jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.
			Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
	1 – 4	Smelting – tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.
		Å holde maten varm – tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
Null effekt	**0**	–	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med "H").

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL

- **Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**
- **Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").**

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

DISPLAY KODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømnettet.	Koble komfyrtoppen fra strømnettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

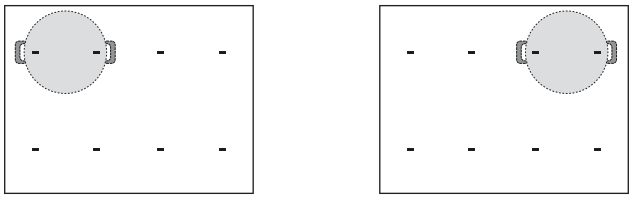
LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskapen og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

KONTROLLERT TILBEREDNING	KONTROLLERTE TILBEREDNINGSPOSISJONER
Varmedistribusjon, “Pannekaker“ test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, “Pomme Frites“ test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, “sjokolade“	
Trekking, “risengryngrøt“	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke FlexPro-funksjonen.

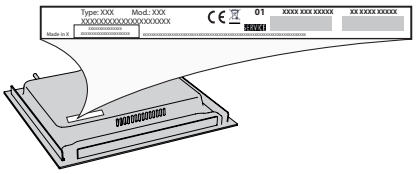
TEKNISK KUNDESTØTTE

Dersom det oppstår funksjonsfeil, må det tekniske servicesenteret til Franke kontaktes.
Bruk aldri teknikere som ikke er godkjente, for å utføre servicearbeidet.
Når du tar kontakt med kundeservice, må du oppgi følgende informasjon:

- type feil
- apparatets modell (art.)
- serienummer (S.N.)

Denne informasjonen er gitt på typeskiltet. Dataskiltet er festet på undersiden.

Gyldigt kjøpsbevis må fremvises, som dokumentasjon for, at varen fortsatt er omfattet av garantien.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSINFORMATION 54
INSTALLATION 56
ELEKTRISK ANSLUTNING 57
ÖVERSIKT 58
KONTROLLPANEL 58
TILLBEHÖR 59
FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN 59
DAGLIG ANVÄNDNING 59
FUNKTIONER 61
INDIKATORER 63
TILLAGNINGSTABELL 63
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 63
FELSÖKNING 64
LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING 64
KONTROLLERAD TILLAGNING 64
TEKNISK SUPPORT 64

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.
I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.
⚠ VARNING: Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.
⚠ VARNING: Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.
⚠ VARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonerna.
⚠ FÖRSIKTIGHET: Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.
⚠ VARNING: Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.
⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.
⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastrulldetektorn.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ FÖRSIKTIGHET: Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.
⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.
⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).
⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation - risk för skärskada.
⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.
⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.
⚠ Om apparaten inte monteras över en ugn är det nödvändigt att placera en skiljepanel (medföljer inte) i utrymmet under apparaten.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.
⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.
⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon form av underhållsåtgärd påbörjas. Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

⚠ Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen ♻.

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt.Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

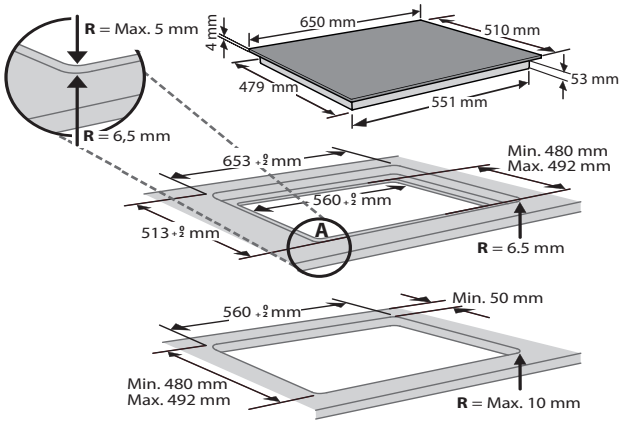
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

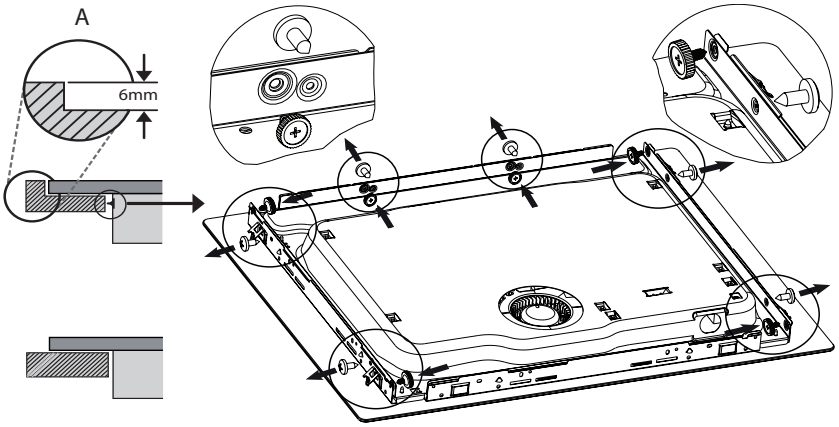
Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 66/2014 i enlighet med europastandard EN 60350-2.

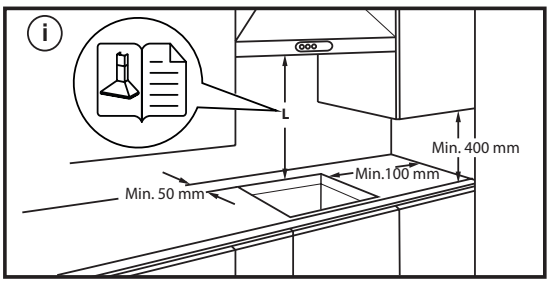
OBS

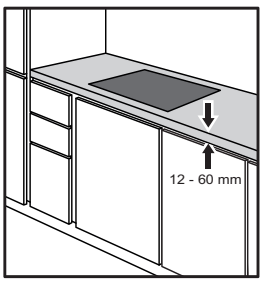
Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.

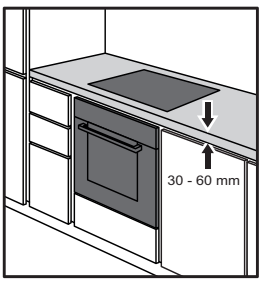
INSTALLATION

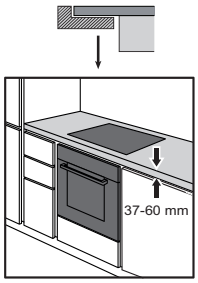


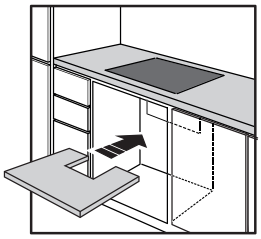


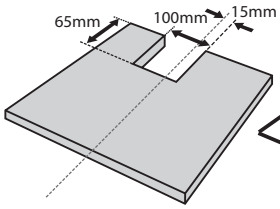


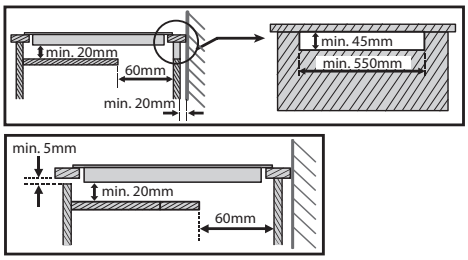


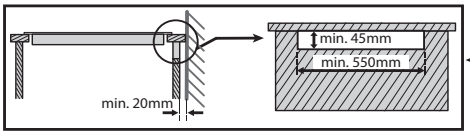


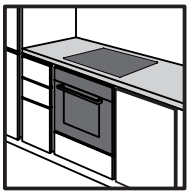


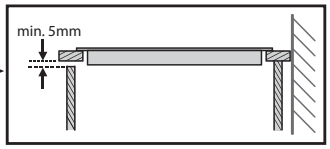


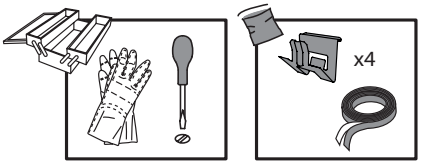


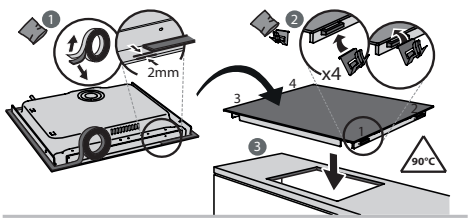


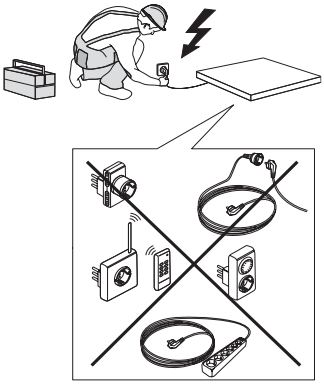


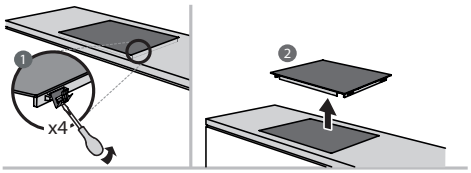






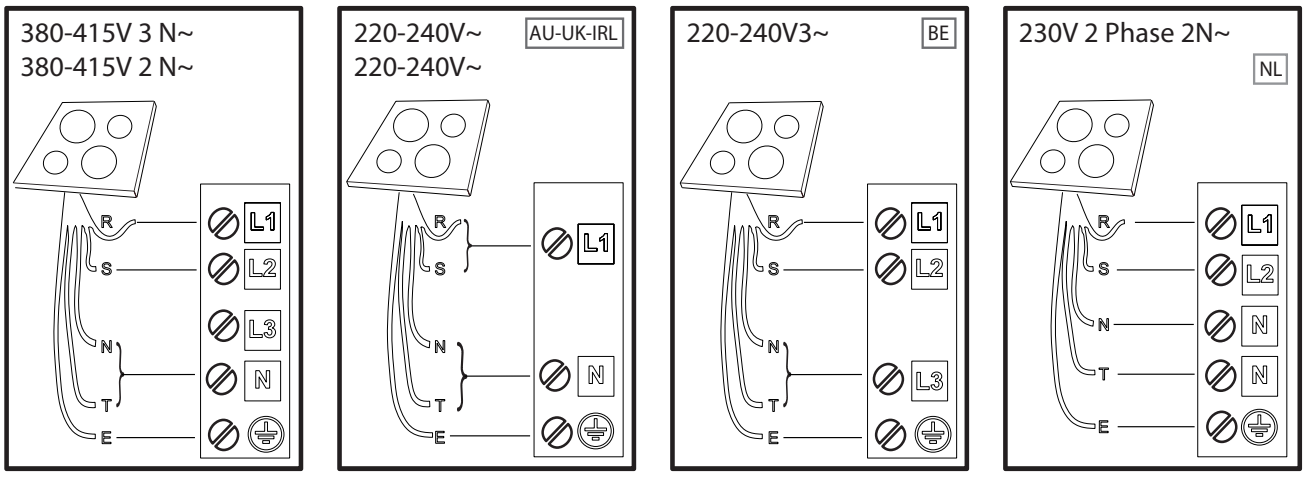






ELEKTRISK ANSLUTNING

Alla elektriska anslutningar måste göras innan spishällen ansluts till elnätet.
Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om gällande säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med ditt lokala elbolags bestämmelser.
Kontrollera att spänningen som anges på typskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.
Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande dimensioner.



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

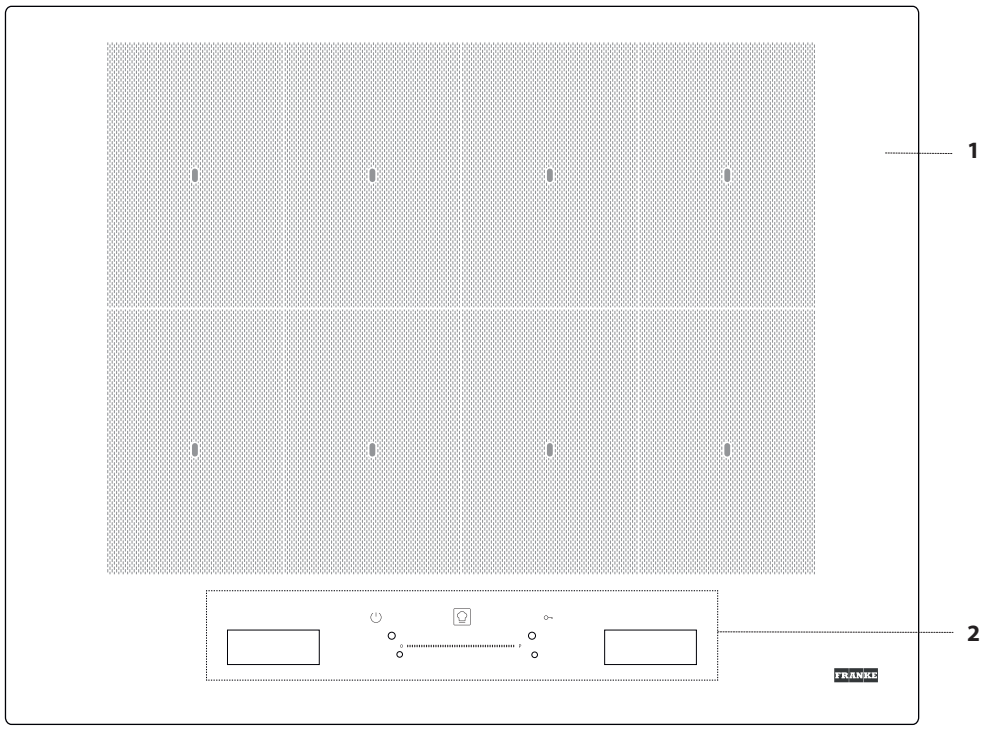
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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)-синій (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-жуто/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-sarı/yeşil-buí/glas

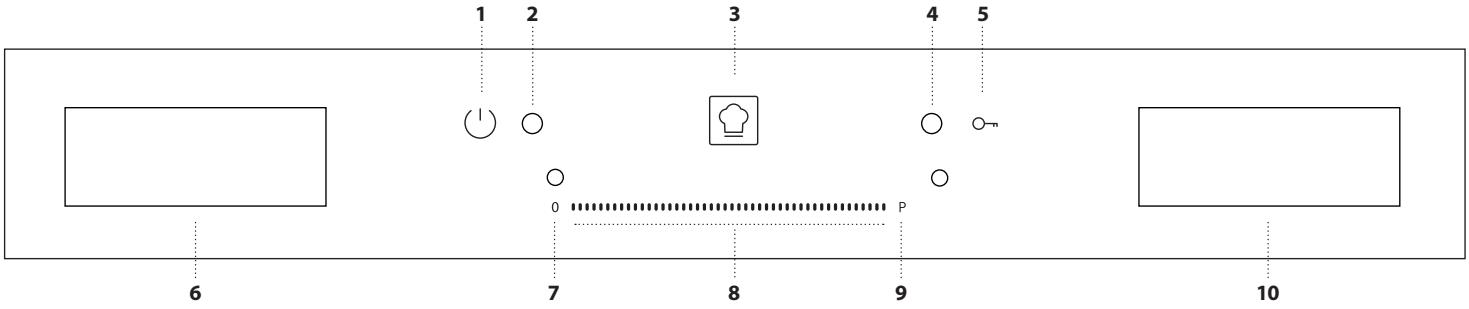
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ÖVERSIKT



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

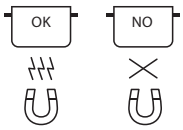
KONTROLLPANEL



1. På/Av-knapp
2. Kontrollampa - spishällen påslagen
3. Knappen Cookassist (specialfunktioner)
4. Kontrollampa - knapplåsen aktiva
5. Knapplås
6. Display för val av kokzon
7. Knapp för att stänga av kokzonen
8. Pekfält
9. Knapp för snabb uppvärmning
10. Display för “funktionshantering“

TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll. För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.
Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på.
Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske utlöser något senare, vilket kan skada kastrullen eller stekpannan. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar.
Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

MINSTA DIAMETER PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR OLIKA KOKZONER

För att garantera hällens korrekta funktion ska kastrullen alltid täcka en eller flera av de referenspunkter som är markerade på hällens yta och ska alltid ha lämplig diameter.

TILLBEHÖRETS PLACERING	MINIMIDIAMETER
centrerad på 1 punkt	10 cm
2 punkter täckta	19 cm
3 punkter täckta	fiskgryta/galler
4 punkter täckta (horisontellt)	fiskgryta/galler
4 punkter (2 + 2) täckta (vertikalt)	24 cm

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Hällens inställningar kan ändras när som helst. För att ändra inställningarna, klicka på symbolen som visas på funktionshanteringsdisplayen.

Från inställningsmenyn kan följande göras:
- Välja språket.
- Justera ljusstyrkan.
- Justera volymen på varningsljuden.
- Justera knappljuden.
- Justera spishällens effekt.
- Kontrollera installerad programvaruversion;
- Återställa till hällens fabriksinställningar.

Inställningarna bevaras om strömmen går.

JUSTERA SPISHÄLLENS EFFEKT

Hällens maximala effektnivå kan ställas in i inställningsmenyn på önskat sätt eller med timertiden.
Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

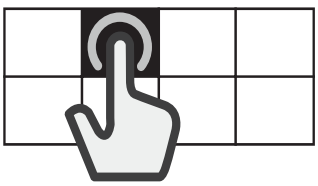
DAGLIG ANVÄNDNING

SLÅ PÅ/STÄNGA AV HÄLLEN

För att slå på hällen, tryck på knappen ON i cirka 1 sekund tills displayerna tänds.
Hällen avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder om ingen funktion väljs inom denna tid.
Hällen stängs av om du trycker in någon av knapparna i mer än 10 sekunder.
Tryck in samma knapp tills displayen släcks för att stänga av spishällen. Alla kokzoner inaktiveras.
Om spishällen har använts kommer alla kokzoner att avaktiveras när den stängs av och restvärmeindikatorn "H" förblir tänd tills kokzonerna har svalnat.

VAL AV KOKZON

Den önskade kokzonen kan väljas på vänster display genom att trycka på motsvarande ruta. På alla zoner som inte är valda visas en tunn rand.

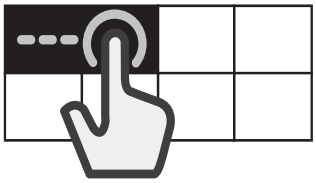


VAL AV FLEXIBELT OMRÅDE

Det flexibla området är ett område där flera kokzoner överlappas för att användas som en enda kokzon.

För att skapa ett flexibelt område:

Välj flera rutor eller dra fingret över dem så att rutorna sammanfogas.



För att separera ett flexibelt område:

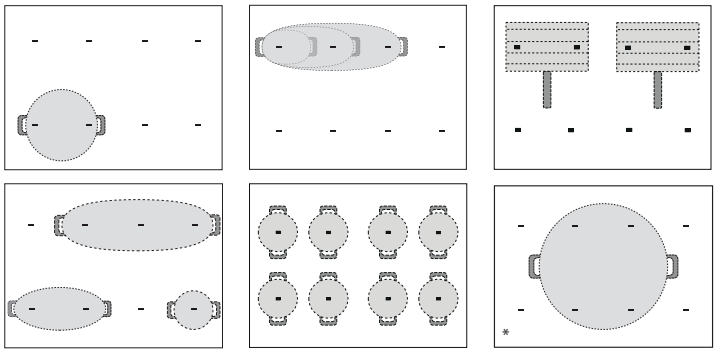
Tryck på rutan som motsvarar zonen som ska separeras och håll intryckt i 3 sekunder. Eller, tryck på knappen "separera zoner" som visas i funktionshanteringsdisplayen.
När kokzonen separeras ställs samma effektnivå in för vardera av de separata zonerna.

Om alla valda kokzoner inte täcks med en kastrull inom 30 sekunder visas en tjock rand på vänster display. Området kan återaktiveras med kommandot "Tillsätt en gryta" på höger display.

AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTEN

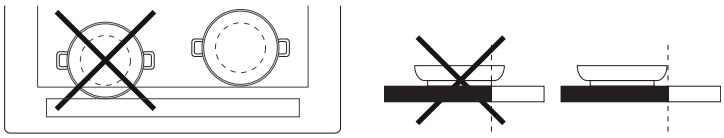
För att aktivera kokzonerna:

1. Slå på spishällen. Om ett kärl redan står på plats detekteras det automatiskt av hällen. Välj den föreslagna zonen för att välja effekten.
2. Placera kastrullen på den valda zonen och se till att den täcker en eller flera av referensmärkena på hällens yta.



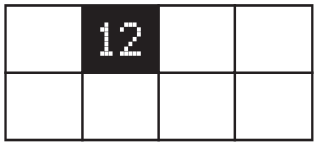
* På detta sätt utnyttjas maximal uteffekt.

Observera: Täck inte displayen eller pekfältet med tillbehör. Om ett redskap täcker en av displayerna kan det hända att hällen inte fungerar korrekt. På höger display visas meddelandet "KONTROLLERA PEKFÄLTET, ta bort föremålet inom en minut". Ta bort föremålet och vänta tills meddelandet försvinner. Om problemet kvarstår kopplar du ifrån strömmen till spishällen och kopplar sedan tillbaka den igen.
I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).
Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



3. Välj kokzonen eller det flexibla området på höger display.
4. Ställ in önskad effektnivå genom att trycka eller skjuta fingret horisontellt över pekfältet.

Inställd effektnivå visas i rutan för den valda kokzonen.



Varje kokzon har flera olika värmeinställningar som går från "1" (minimal effekt) till "18" (maximal effekt).
Med hjälp av pekfältet kan du också välja snabbvärmefunktionen, vilken visas på displayen med bokstaven "P".

Observera: Kokzonens ruta blinkar om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

För att avaktivera kokzonerna:

Välj kokzonen på vänster display och tryck på knappen "OFF" (AV) längst upp på pekfältet. Om kokzonen fortfarande är varm visas restvärmeindikatorn "H" i motsvarande ruta.

TILLSÄTT EN GRYTA

När man använder ett kokområde bestående av flera kokzoner kan kastrullen placeras var som helst på det aktiva området. Hällen detekterar automatiskt var kastrullen har placerats.
Om du vill lägga till en extra kastrull på det aktiva kokområdet, tryck på kommandot "Tillsätt en gryta" så att hällen detekterar den nya kastrullen.

KNAPPLÅS

För att förhindra att hällen slås på av misstag under rengöring, eller att kontrollerna manövreras av misstag under tillagning, tryck på knappen "Knapplås" i 3 sekunder: En ljudsignal och en kontrollampa anger att funktionen har aktiverats.
Kontrollpanelen är låst, med undantag för avstängningsknappen.
För att återaktivera knapparna, tryck in knappen "Knapplås" igen i 3 sekunder. Kontrollampan släcks och hällen kan användas igen.

TIMER

När hällen är avstängd kan höger display användas som timer.

***För att aktivera timern*:**

1. Slå på spishällen.
2. Tryck på timglasikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+"/"–" för att ställa in tiden.
4. När den inställda tiden löper ut avger spishällen en ljudsignal.

***För att ändra eller avaktivera timern*:**

1. Tryck på timglasikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
2. Använd knapparna "+" och "–" för att ställa in önskad tid eller tryck på knappen "STOP" för att stänga av timern.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Kokzonerna kan programmeras så att de stängs av automatiskt.

***För att ställa in tillagningstiden*:**

1. Välj kokzonen och ställ in önskad effektnivå.
2. Tryck på stoppursikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+"/"–" för att ställa in tiden.
4. När den inställda tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att ändra eller avaktivera tillagningstiden:

1. Välj den aktiva kokzonen
2. Tryck på stoppursikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+" och "–" för att ställa in önskad tid eller tryck på knappen "STOP" för att radera inställd tillagningstid.

Det går att ställa in en tillagningstid för varje zon eller flexibelt område genom att följa punkterna ovan.

FUNKTIONER

COOKASSIST

Knappen "Cookassist" tillåter användaren att använda en rad specialfunktioner:
- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

På höger funktionshanteringsdisplay kan du bläddra bland de olika specialfunktionerna och välja önskat alternativ.
Med hjälp av pilarna ∧ ∨ kan du bläddra bland de olika alternativen.
Tryck på knappen ✓ för att bekräfta valet och på dubbelpilen ◁◁ för att gå tillbaka till tidigare meny.

EASYCOOK

Denna funktion tillåter dig att välja en av de förinställda funktionerna som hjälper dig att tillaga många olika slags maträtter på bästa sätt.
Hällen hjälper användaren genom att tillhandahålla perfekta förhållanden för att värma kastrullen och steka smakbasen. Den ger även instruktioner som ska följas under de olika tillagningsstegen för att erhålla bästa resultat.

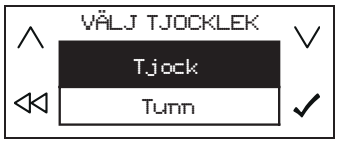
För att aktivera funktionen EasyCook:

1. Tryck på knappen "Cookassist".
2. Välj "EasyCook" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.

3. Välj den *matkategori* som ska tillagas och bekräfta.

4. Välj *tillagningsmetod* och bekräfta.

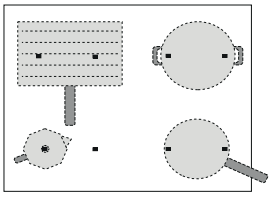
5. Välj *tillagningsförhållanden* och bekräfta.



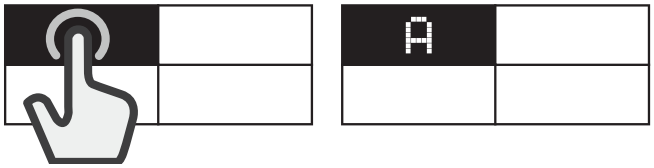
6. Fyra kokzoner är nu tillgängliga. Sätt kastrullen på plats och försäkra dig om att den täcker minst två av referensmärkena på hällens yta.

Tillagningsmetoden "Mokabryggare" är den enda som tillåter att ett enda referensmärke täcks.

Nedan följer exempel på placering för olika tillbehör.



7. Välj önskad kokzon från vänster display. Ett "A" visas på den valda zonen.



8. På höger display visas instruktionerna som ska följas (t.ex. "Tillsätt matolja" eller "tillsätt mat"). Användaren måste bekräfta i slutet av varje steg för att kunna fortsätta med tillagningen.
9. Om nödvändigt kan den förinställda effektnivån ändras när som helst med knapparna "+" och "–".
10. När tillagningen är klar, tryck på knappen "STOPP" för att stänga av kokzonen. Om flera zoner har använts under tillagningen måste du först välja kokzonen som ska stängas av.

Observera: Funktionen "EasyCook" kan aktiveras även om en eller flera kokzoner redan är aktiva.

För att aktivera funktionen EasyCook för mer än en kokzon:

Efter att ha aktiverat funktionen "EasyCook" för den första kokzonen ska man trycka åter på knappen "Cookassist" och upprepa aktiveringsproceduren för en ny kokzon. Zoner som redan är aktiva kan inte väljas.

Observera: Du kan använda upp till 4 zoner med funktionen "EasyCook", förutsatt att detta tillåts av inställd effektnivå.
Zonerna kan inte kombineras för att bilda ett större område.

För att tillaga på traditionellt sätt när Funktionen EasyCook är aktiv:

När funktionen "EasyCook" är aktiv kan du välja kokzonen som du vill aktivera på vänster display och ställa in effektnivån för denna zon innan den används på normalt sätt.

Tillvalsfunktioner

MATKLASS		TILLAGNINGSMETOD
	Kött	Grilla, steka, koka
	Fisk	Grilla, steka, koka
	Grönsaker	Grilla, steka, koka
	Såser, sky, soppor	Såser (tomat, krämiga soppor, bechamelsås) Soppor (bryning, ingen förvärmning)
	Efterrätter	Kräm, pannacotta, smält choklad, pannkakor
	Ägg	Stekta ägg, fylld omelett, koka (kokta ägg, löskokta), omelett, äggröra
	Ost	Grilla, steka, fondue
	Pasta och ris	Koka, steka, risotto, risgrynsgröt
	Drycker	Sjuda (mjölk), vatten (koka, sjuda), mokabryggare
	Anpassad	Koka, grilla, steka, sjuda, smälta

HUVUDTILLAGNINGSMETODER

(De olika metoderna kan inkludera extra tillval)

SMÄLTA

För att värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.
Denna metod tillåter att ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.

SJUDA

För långkok och för långsam förångning av vätska genom att bibehålla matens tillstånd utan risk för att brännas vid. Med denna metod förstörs inte maten och den fastnar inte i kastrullen.
Kastrullens kvalitet och typ kan påverka prestandan eller tillagningstiden.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.

KOKA

För att snabbt värma vatten och varna användaren när det börjar koka via en ljudsignal och en kontrollampa.
Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls vattnet sjudande för att undvika stänk och slöseri med energi. Medan funktionen är aktiv avges en ljudsignal för att varna användaren om kastrullen är tom (inget vatten) eller om vattnet har kokat bort.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.
Tillsätt salt efter att kokpunktslarmet har avgetts.

STEKA

För att förvärma en tom stekpanna eller kastrull och steka smakbasen. En ljudsignal och en kontrollampa anger att perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta maten i stekpannan eller kastrullen. Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls tillbehöret på kontrollerad värme för att förhindra att stekpannan uppnår farliga temperaturer och för att undvika slöseri med energi.
För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.
Använd inte locket - använd ett stänkskydd för att förhindra stänk.
Vi rekommenderar att använda olja som är lämplig för att steka när denna funktion används, såsom fröolja av olika slag. Vid användning av olika oljor, var alltid extra försiktig och övervaka tillagningen vid första användningen.

GRILLA

Denna funktion tillåter perfekt grillning av olika livsmedel baserat på deras tjocklek. När perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta livsmedlet avger hällen en ljudsignal. Sedan stabiliserar hällen temperaturen och håller den konstant under hela tillagningen. När användaren har bekräftat att maten har tillsatts startar tillagningen.
Vi råder till att förbereda maten under uppvärmningsfasen och tillsätta den så snart som ljudsignalen avges.
För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.
Om du inte använder gallret som är särskilt avsett för detta ska du vara särskilt försiktig i början när du använder grillfunktionen eftersom kvaliteten på botten kan påverka uppvärmningstiderna. Tillbehör med mycket tunn botten kan uppnå mycket hög temperatur på kort tid.

MOKA

Denna funktion tillåter automatisk uppvärmning av särskilda kaffebryggare "Moka" avsedda att ställas på spisplattan. Uppvärmningscykeln kan aktiveras genom att välja funktionen i menyn och en ljudsignal avges när kaffet är klart. Funktionen stängs av automatiskt för att undvika spill. När den används för första gången, kontrollera alltid att angivna villkor uppfylls.
För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade kaffebryggare och vatten.

Observera: Försök inte att flytta på kastrullen eller stekpannan under de första minuterna vid uppvärmning för att tillåta optimal funktion av hällen.

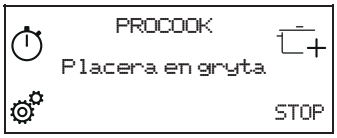
PROCOOK

Denna funktion delar upp hällen i fyra kokzoner och aktiverar dem samtidigt på en förinställd effektnivå. På så sätt kan du flytta kastrullen från ett område till ett annat för att tillåta tillagning i olika temperaturer.

För att aktivera funktionen ProCook:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "Cookassist".
3. Välj "ProCook" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.

4. Rutorna för de fyra kokzonerna visas på vänster display, med motsvarande effektnivå (låg, medel, hög).
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Tillsätt en gryta" +.
6. För att lämna denna funktion, tryck på "STOPP".



För att ändra effekten på en kokzon:

1. Välj kokzonen.
2. Välj önskad effektnivå genom att dra fingret över pekfältet, vilket visas i 30 sekunder.
3. Ordet som motsvarar den valda effektnivån (låg, medel, hög) visas.

Observera: De ändrade inställningarna sparas tills de ändras igen eller återställs.

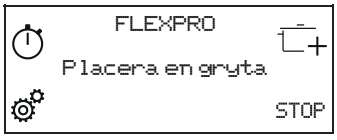
FLEXPRO

Denna funktion tillåter att använda hela hällen som ett enda kokområde.

För att aktivera funktionen FlexPro:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "Cookassist".
3. Välj "FlexPro" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.

4. Ställ in önskad effektnivå med pekfältet. Inställd effektnivå visas på vänster display.
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Tillsätt en gryta" +.
6. För att lämna denna funktion, tryck på "STOPP".



INDIKATORER

H **RESTVÄRME**

Om "H" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om zonen inte har aktiverats men har värmts upp på grund av de angränsande zonernas användning eller eftersom ett varmt kokkärl har placerats på den. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".

TILLAGNINGSTABELL

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	ANVÄND NIVÅ (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maximal effekt	**P**	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
⋮	14 – 18	Steka – koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna – fräsa – koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 – 14	Bryna – koka – stuva – fräsa – grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka – stuva – sautera – grilla – koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 – 9	Koka – sjuda – tjockna – göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
	1 – 4	Smälta – tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.
		Hålla maten varm – göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.
Nolleffekt	**0**	–	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med "H").

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING

- **Använd inte ångrengöringsutrustning.**
- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.**

Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- En yta som inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten för kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa endast om rester har fastnat på kokplattan. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repor i glaset.
- Socker och mat med högt sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspillda vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

DISPLAYKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

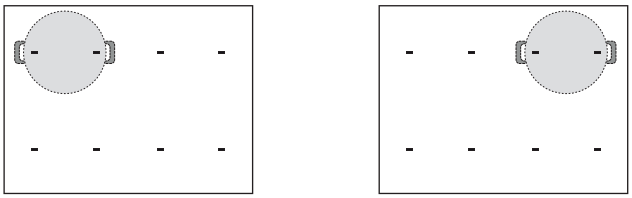
LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

KONTROLLERAD TILLAGNING

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

KONTROLLERAD TILLAGNING	LÄGEN FÖR KONTROLLERAD TILLAGNING
Värmefördelningstest “Pannkakor“ enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest “Pommes frites“ enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, “choklad“	
Sjuda, “risgrynsgröt“	

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen FlexPro.

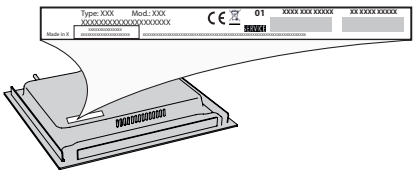
TEKNISK SUPPORT

Kontakta ett Franke tekniskt servicecenter vid driftproblem.
Använd aldrig tjänster från obehöriga tekniker.
När kundservicen kontaktas ska följande information uppges:

- typ av fel
- enhetens modell (art.)
- serienummer (S.N.)

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

Du måste också ha betalningsbevis att du fortfarande ligger inom garantiperioden.

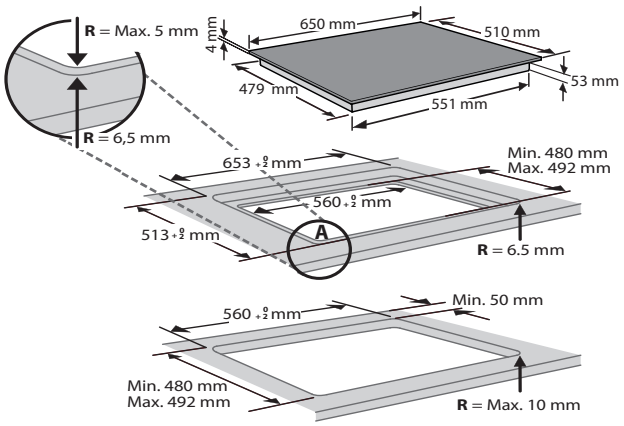


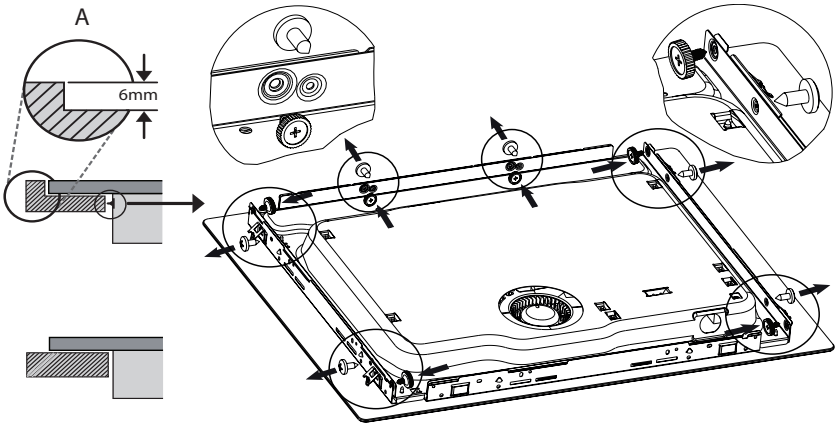
WWW.FRANKE.COM
© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

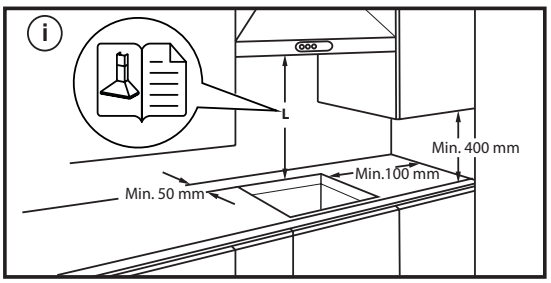
جدول المحتويات

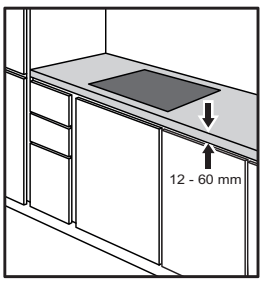
معلومات السالمة 67
التركيب 66
التوصيل الكهربائي 69
نظرة عامة 68
وصف المنتج 68
الكماليات 71
الاستخدام لأول مرة 71
الاستخدام اليومي 71
وظائف 73
لمبات البيان 75
جدول الطهي 75
التنظيف والصيانة 75
دليل تحري الأعطال 74
انبعاث أصوات أثناء التشغيل 74
الطهي المعتمد 74
الدعم 74

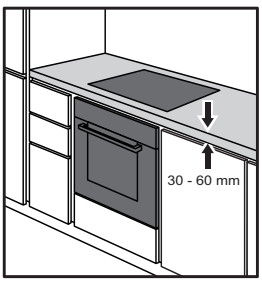
التركيب

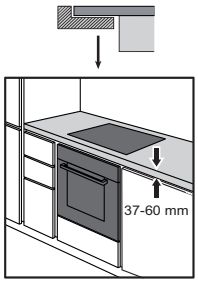

R = Max. 5 mm
R = 6,5 mm
4 mm
650 mm
510 mm
479 mm
551 mm
53 mm
653 +2 mm
560 +2 mm
513 +2 mm
A
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = 6.5 mm
560 +2 mm
Min. 50 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

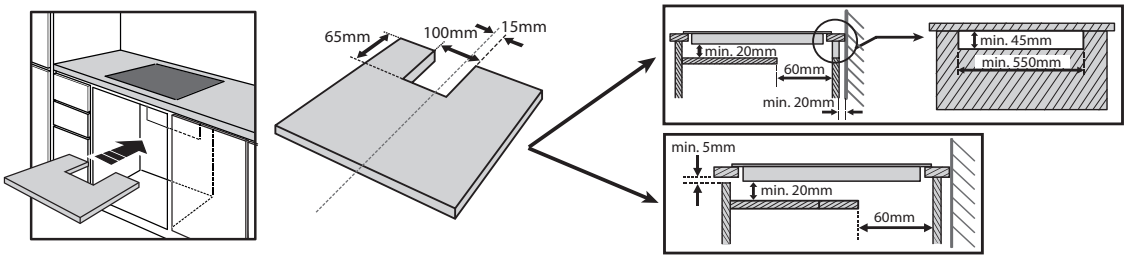

A
6mm

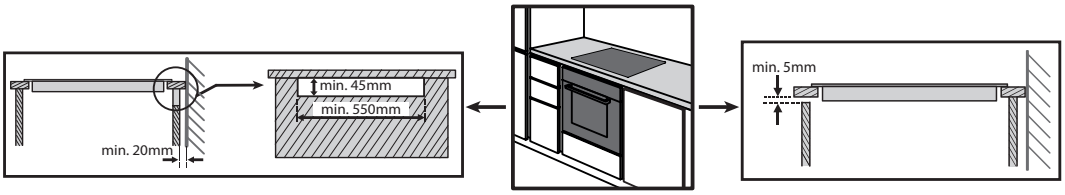

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 50 mm

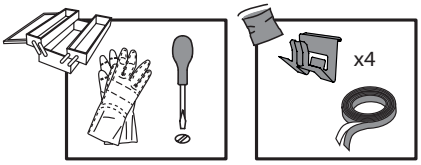

12 - 60 mm

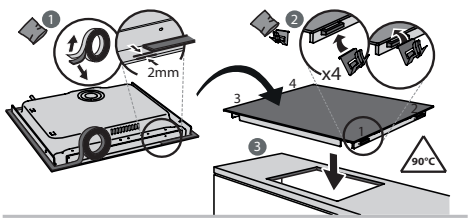

30 - 60 mm

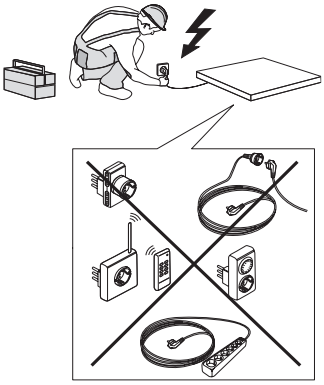

37-60 mm

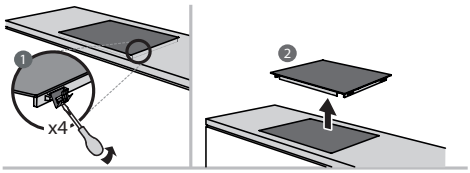

65mm
100mm
15mm
min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm
min. 20mm
60mm


min. 45mm
min. 550mm
min. 20mm
min. 5mm


x4


2mm
x4
90°C




x4

معلومات السلامة

من المهم قراءتها واالللتزام بها

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.
تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.
⚠ يجب إبعاد الأطفال الصغار في عمر (٠ - ٣ سنوات) عن الجهاز.
يجب إبعاد الأطفال الصغار (من ٣ إلى ٨ سنوات) عن الجهاز ما لم يكونوا تحت المراقبة المستمرة. ويمكن للأطفال اعتباراً من عمر ٨ سنوات فأكثر، وللأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو لمن تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بشرط الإشراف عليهم أو تزويدهم بالتعليمات المتعلقة باستخدامه بطريقة آمنة، وإذا فهموا الأخطار المتعلقة به. يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.
⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن ٨ سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.
⚠ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.
⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. ويجب مراقبة عملية الطهي القصيرة بصفة مستمرة.
⚠ تحذير: طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت على الموقد دون مراقبة يمكن أن يكون خطيرا - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبدا إطفاء الحريق باستخدام الماء: وبدلا من ذلك، أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب مثلا بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.
⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدا عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماما - خطر نشوب حريق.
⚠ لا يجوز وضع أية أشياء معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.
⚠ بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني.

الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.
⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلا: تدفئة الغُرف).
⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

التركيب

⚠ يجب التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. ويتعين استخدام قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.
⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد. وأبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بمجرد إتمام التركيب، يجب تخزين مخلفات عبوة التغليف (الأجزاء البلاستيكية والستايروفوم وخلافه) بعيدا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. ويجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أية أعمال تركيب - خطر الصعق الكهربائي. وأثناء التركيب، تأكد من عدم إلحاق أي ضرر بكابل الكهرباء من جراء الجهاز -خطر نشوب حريق أو الصعق الكهربائي. ولا تقم بتفعيل الجهاز إلا عند اكتمال عملية التركيب.
⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الكابينة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب.
⚠ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق فرن، فيجب تركيب لوح فاصل (غير مورد) في الجزء الموجود أسفل الجهاز.

التحذيرات الكهربائية

⚠ يجب توفر إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضا، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.
⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز إذا كانت يداك مبتلتين أو قدماك حافيتين. ولا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.
⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز ومن فصله عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار - خطر الصعق الكهربائي.
⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠ ٪ ومميزة برمز إعادة التدوير ♻.
لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية الحاكمة لعملية التخلص من المخلفات.

تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU ، الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE).
من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز ⛒ الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

احرص على تحقيق أقصى استفادة من الحرارة المتبقية بسطح التسخين من خلال إطفائه قبل نهاية الطهي ببضع دقائق.
قاعدة الوعاء أو الإناء الخاص بك ينبغي أن تغطي سطح التسخين بالكامل، فالوعاء الذي يكون أصغر من سطح التسخين سوف يتسبب في إهدار الطاقة.
قم بتغطية الأواني والأوعية الخاصة بك بأغطية محكمة الغلق أثناء الطهي واستخدم كمية قليلة من الماء قدر الإمكان. فالطهي دون وضع غطاء على الإناء سوف يزيد من استهلاك الطاقة بشكل كبير.
اقتصر على استخدام الأواني والأوعية ذات القواعد المستوية.

بيان المطابقة

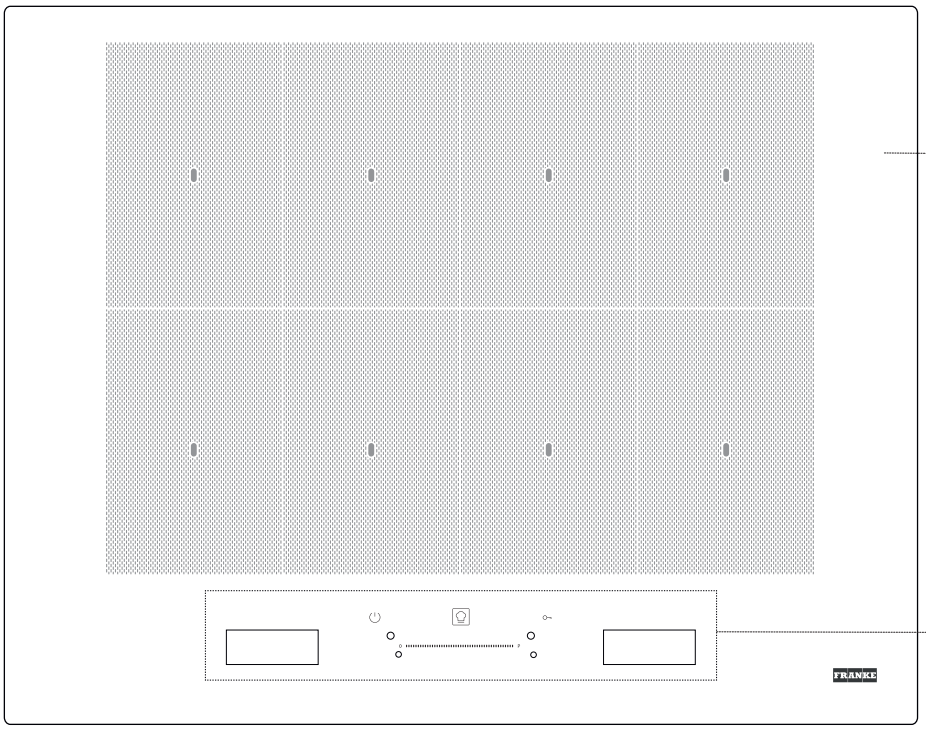
هذا الجهاز يفي بمتطلبات التصميم الاقتصادي المحددة في اللوائح الأوروبية رقم ٦٦ / ٢٠١٤ ، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN-٢ ٦٠٣٥٠.

ملاحظة

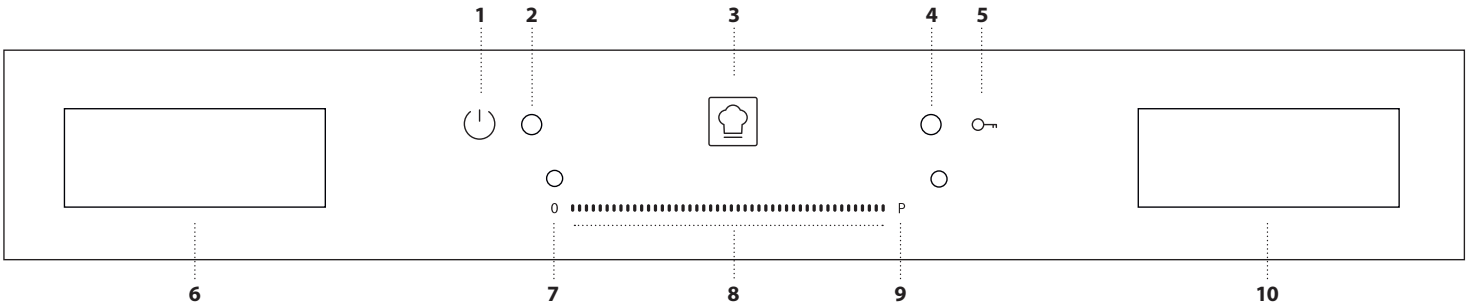
: يجب على الأشخاص الذين يستخدمون منظم ضربات القلب أو أجهزة طبية مشابهة أخذ الحذر عند الوقوف بالقرب من الموقد المسطح الحثي أثناء تشغيله. قد يؤثر المجال الكهرومغناطيسي على منظم ضربات القلب أو الأجهزة المشابهة. قم باستشارة طبيبك، أو الجهة الصانعة لمنظم ضربات القلب أو الأجهزة الطبية المشابهة للمزيد من المعلومات حول تأثير المجال الكهرومغناطيسي للموقد الحثي المسطح.

نظرة عامة

1. موقد
2. لوحة التحكم



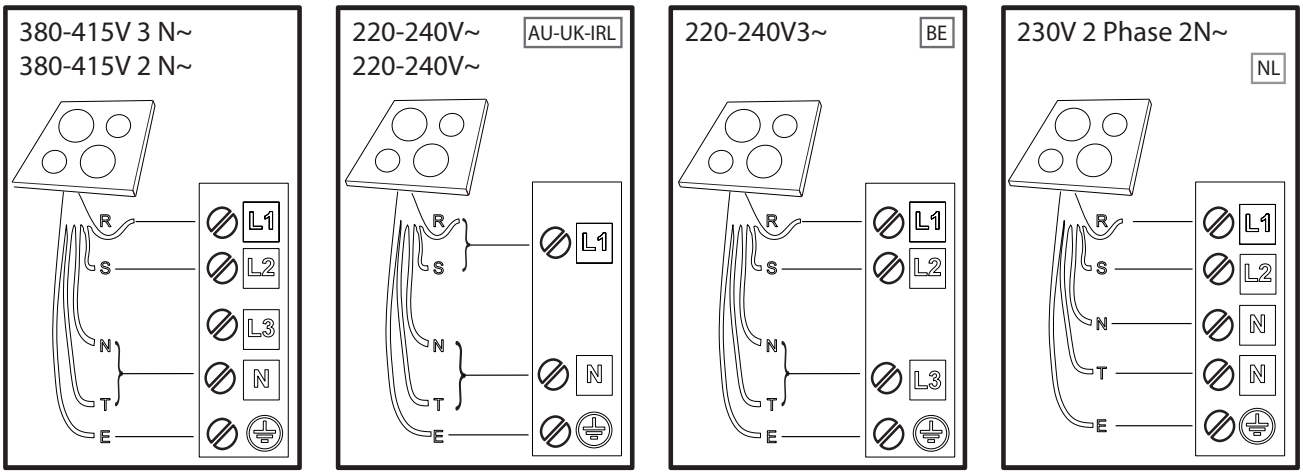
وصف المنتج



1. زر التشغيل/الإيقاف
2. مؤشر ضوئي - تم تشغيل الموقد
3. زر وظيفة Cookassist (وظائف خاصة)
4. مؤشر ضوئي - غلق المفاتيح فعال
5. قفل المفاتيح
6. وحدة عرض اختيار نطاق الطهي
7. زر إيقاف نطاق الطهي
8. شاشة لمسية انزلاقية
9. زر التسخين السريع
10. وحدة عرض "إدارة الوظائف"

التوصيل الكهربائي

يجب إتمام التوصيلة الكهربائية قبل توصيل الجهاز بمصدر إمداد الكهرباء.
يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد بتشريعات السلامة والتركيب المعمول بها. بصفة خاصة، يجب أن تتم عملية التركيب طبقاً لتعليمات شركة الإمداد بالكهرباء المحلية.
تأكد من أن قيمة الفلطية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلطية تيار الشبكة الكهربائية.
تشترط اللوائح أن يتم تأريض الجهاز: اقتصر على استخدام موصلات (بما فيها موصل الأرضي) بالمقاس المناسب.



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru черно-црн-černa-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)-синій (сірий) көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå) blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

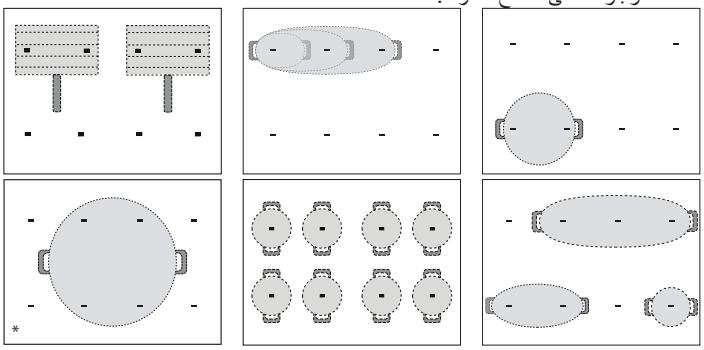
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä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

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

تفعيل/إيقاف تفعيل نطاقات الطهي وتعديل الطاقة

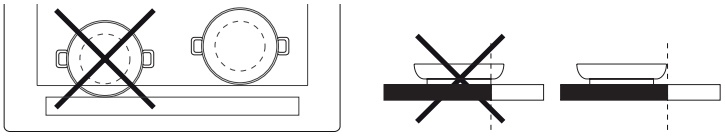
لتفعيل نطاقات الطهي:

1. قم بتشغيل الموقد. في حالة وجود مستقبل بالفعل في المكان، فإن الموقد يكتشفه أوتوماتيكياً. اختر النطاق المقترح لاختيار الطاقة.
2. ضع الإناء على النطاق المختار وتأكد أنه يغطي واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية الموجودة على سطح الموقد.



*يسمح استخدام هذا الوضع بالاستفادة من الحد الأقصى لخرج الطاقة.

يرجى ملاحظة: لا تقم بتغطية وحدة العرض أو الشاشة اللمسية المنزلقة بواسطة الكماليات. في حالة تغطية إناء لإحدى مفاتيح العرض، قد لا يعمل الموقد بشكل سليم. تظهر الرسالة "افحص منطقة اللمس، أزل العنصر خلال دقيقة"، على وحدة العرض اليمنى. أزل العنصر وانتظر حتى تختفي الرسالة. في حالة استمرار المشكلة، قم بفصل الكهرباء وإعادة توصيلها بالموقد المسطح.
في نطاقات الطهي القريبة من لوحة التحكم، يوصى بإبقاء الأواني والقلايات داخل العلامات (مع وضع الحافتين السفلية والعلوية لكل مقلاة في الاعتبار، فهذا النوع من الأواني كبير في الحجم نسبيًا). يحول هذا دون تسخين لوحة اللمس بشكل زائد. وعند الشوي أو القلي، يرجى استخدام نطاقات الطهي الخلفية متى أمكن ذلك.



3. اختر نطاق الطهي أو المنطقة المرنة من وحدة العرض اليسرى.
4. اضبط مستوى الطاقة المطلوب بالضغط أو تحريك إصبعك أفقياً عبر الشاشة اللمسية المنزلقة.

يظهر مستوى الطاقة الذي تم ضبطه في جزء نطاق الطهي المختار.

يقدم كل نطاق طهي مجموعة من إعدادات الحرارة المختلفة، من "1" (حد أدنى من الطاقة) إلى "18" (حد أقصى من الطاقة).
باستخدام الشاشة اللمسية المنزلقة، يمكنك أيضاً أن تختار وظيفة الحرارة السريعة، التي تظهر على وحدة العرض بواسطة الحرف "P".

يرجى ملاحظة: في حالة أن الإناء غير مناسب للطهي الحثي، أو غير موضوع بشكل صحيح أو ليس بالمقاس المناسب، يومض جزء نطاق الطهي. في حالة عدم اكتشاف إناء خلال 30 ثانية من الاختيار، ينطفئ نطاق الطهي.

لإيقاف فعالية نطاقات الطهي:

اختر نطاق الطهي في وحدة العرض اليسرى واضغط زر "إيقاف" أعلى الشاشة اللمسية المنزلقة. إذا كان نطاق الطهي لا يزال ساخناً، يظهر مؤشر السخونة المتبقية "H" على الجزء المتوافق.

إضافة وعاء

عند استخدام منطقة طهي مكونة من عدة نطاقات، يمكن وضع الإناء في أي مكان على المنطقة الفعالة. يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على الوضع الفعلي للإناء.
في حالة الرغبة في إضافة إناء آخر لمنطقة الطهي الفعالة، استخدم أمر "إضافة وعاء" للسماح للموقد باكتشاف الإناء الجديد.

قفل المفاتيح

لمنع التشغيل غير المقصود للموقد أثناء التنظيف، أو لمنع مفاتيح التحكم من التغير غير المقصود أثناء الطهي، اضغط زر "قفل المفاتيح" لمدة 3 ثوان: تشير صافرة ولمبة تنبيه إلى تفعيل هذه الوظيفة.
يتم قفل لوحة التحكم، فيما عدا زر الإيقاف.
لإعادة تفعيل مفاتيح التحكم، اضغط زر "قفل المفاتيح" مرة أخرى لمدة 3 ثوان. ينطفئ ضوء التنبيه ويعاد تفعيل الموقد.

الميقاتي

عند إيقاف تشغيل الموقد، يمكنك استخدام وحدة العرض اليمنى كميقاتي.

لتفعيل الميقاتي:

1. قم بتشغيل الموقد.
2. اضغط أيقونة الساعة الرملية التي تظهر على وحدة عرض إدارة الوظائف.
3. اضغط على الأزرار "+"/"–" لضبط الوقت.
4. عند انتهاء الوقت المحدد، تنطلق إشارة صوتية.

لتغيير أو إيقاف تفعيل الميقاتي:

1. اضغط أيقونة الساعة الرملية التي تظهر على وحدة عرض إدارة الوظائف.
2. اضغط على الأزرار "+"/"–" لضبط الوقت المرغوب، أو اضغط زر "إيقاف" لإغلاق الميقاتي.

ضبط زمن الطهي

يمكن برمجة نطاقات الطهي للتوقف عن العمل أوتوماتيكياً.

لضبط زمن الطهي:

1. اختر نطاق الطهي واضبط مستوى الطاقة المطلوب.
2. اضغط أيقونة ساعة التوقف التي تظهر على وحدة عرض إدارة الوظائف.
3. اضغط على الأزرار "+"/"–" لضبط الوقت.
4. عند انقضاء الوقت المضبوط، تصدر إشارة صوتية وينطفئ نطاق الطهي أوتوماتيكيا.

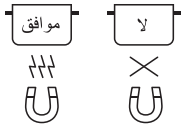
لتغيير أو إيقاف تفعيل ميقاتي الطهي:

1. اختر نطاق الطهي الفعال
2. اضغط أيقونة ساعة التوقف التي تظهر على وحدة عرض إدارة الوظائف.
3. اضغط على الأزرار "+"/"–" لإعادة ضبط الوقت المرغوب، أو اضغط زر "إيقاف" لإلغاء وقت الطهي المضبوط.

يمكن ضبط وقت طهي لكل نطاق أو منطقة مرنة باتباع نفس الخطوات.

الكماليات

الأواني والمقالي



اقتصر على استخدام الأواني والمقالي المصنوعة من خامات ذات نفاذية مغناطيسية والمناسبة للاستخدام مع المواقد الحثي. ولتحديد ما إذا كان الإناء مناسباً، تحقق من الرمز (غالبا ما يكون مطبوعا في الأسفل). يمكن استخدام قطعة مغناطيس للتأكد من تمتع الأواني بقوة مغناطيسية. قد تتأثر نتائج الطهي والأداء بنوعية الأواني والمقالي المستخدمة.
يمكن أن تغير جودة وتركيب قاعدة الإناء من أداء الطهي. لا تتوافق بعض المؤشرات الخاصة بقطر القاعدة مع القطر الفعلي للسطح ذي النفاذية المغناطيسية.

الأواني الفارغة أو ذات القاعدة الرفيعة

لا تستخدم أواني أو مقالي فارغة أثناء تشغيل الموقد. يأتي الموقد مزودا بنظام أمان داخلي يساهم في مراقبة درجة الحرارة باستمرار فضلا عن تفعيل وظيفة "الإيقاف الأوتوماتيكي" في حالة رصد ارتفاع في درجات الحرارة. وعند التشغيل مع وجود أواني فارغة أو مقالي ذات قاعدة رفيعة، فقد ترتفع درجة الحرارة بسرعة بالغة ولا يتم تشغيل وظيفة "الإيقاف الأوتوماتيكي" على الفور مما ينتج تلف بالإناء أو بسطح الموقد. وإذا حدث ذلك، فلا تلمس أي شيء وانتظر حتى تبرد جميع المكونات أولا.
وعند ظهور رسائل خطأ، اتصل بمركز الخدمة.

أدنى قطر لقاعدة الإناء/القلاية بالنسبة لنطاقات الطهي المختلفة

للتأكد من عمل الموقد بطريقة مناسبة، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية الموضحة على سطح الموقد، ويجب أن يكون بحد أدنى للقطر مناسب.

وضع الكمالية	الحد الأدنى للقطر
موضوع بشكل مركزي على نقطة واحدة	10 سم
يتم تغطية نقطتين	19 سم
يتم تغطية ثلاث نقاط	إناء الأسماك/شبكة سلكية
يتم تغطية أربع نقاط (أفقياً)	إناء الأسماك/شبكة سلكية
يتم تغطية أربع نقاط (2 + 2) (رأسياً)	24 سم

الاستخدام لأول مرة

يمكن تغيير إعدادات الموقد في أي وقت.
لتغيير الإعدادات ، انقر على الرمز الذي يظهر على وحدة عرض إدارة الوظائف.

من قائمة الاختيارات، يمكنك أن:
- تختار اللغة
- تضبط السطوع؛
- تضبط صوت التنبيهات الصوتية؛
- تضبط نغمات الأزرار؛
- تضبط طاقة الموقد؛
- تستعيد ضبط إعدادات المصنع للموقد؛
- تفحص إصدارة البرمجية المثبتة.

في حالة حدوث انقطاع في التيار، يتم الحفاظ على الإعدادات.

ضبط طاقة الموقد

الحد الأقصى لمستوى طاقة الموقد يمكن ضبطه من قائمة الإعدادات، وفقاً للمتطلبات، أو بواسطة مدة الميقاتي.
مستويات الطاقة المتاحة هي:
2.5 كيلو واط - 4.0 كيلو واط - 6.0 كيلو واط - 7.4 كيلو واط.

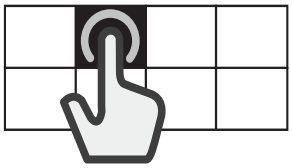
الاستخدام اليومي

تشغيل/إيقاف الفرن

لتشغيل الموقد، اضغط على زر التشغيل لمدة ثانية واحدة تقريباً إلى أن تضيء مفاتيح العرض.
يتوقف تشغيل الموقد أوتوماتيكياً بعد 10 ثوان في حالة عدم اختيار وظيفة خلال هذا الوقت.
لإطفاء الموقد، اضغط على نفس الزر إلى أن تنطفئ البيانات. يتم إيقاف فعالية جميع نطاقات الطهي. يتم إيقاف عمل الموقد إذا ضغطت على أي زر لمدة أطول من 10 ثوان.
يتم إيقاف تفعيل جميع نطاقات الطهي، إذا كان الموقد قيد الاستخدام عندما قمت بإيقاف تشغيله، ويظل مؤشر السخونة المتبقية "H" مضيئاً إلى أن تبرد نطاقات الطهي.

اختيار نطاق الطهي

يمكن اختيار نطاق الطهي المطلوب من وحدة العرض اليسرى، عن طريق الضغط على الجزء المعني. يظهر شريط خفيف على كل المناطق غير المختارة.

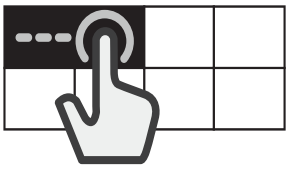


اختيار المنطقة المرنة

المنطقة المرنة هي المنطقة التي تتداخل فيها عدة نطاقات طهي، ويمكن استخدامها كنطاق طهي منفرد.

لإنشاء منطقة مرنة:

اختر أجزاء متعددة أو مرر إصبعك عليها، لدمج الأجزاء معًا بشكل تدريجي.



لتقسيم منطقة مرنة:

اضغط مع الاستمرار على الجزء المتوافق مع المنطقة التي تريد فصلها لمدة 3 ثوان.
بدلاً من ذلك، اضغط زر "تقسيم نطاق" الذي يظهر على وحدة عرض إدارة الوظائف.
عند تقسيم نطاق الطهي، يتم ضبط نفس مستوى الطاقة لكل النطاقات المنفصلة.
في حالة عدم تغطية كل مناطق الطهي المختارة بالقدر خلال 30 ثانية، يظهر شريط كثيف على الشاشة اليسرى. من الممكن إعادة تفعيل هذه المنطقة بواسطة الأمر "إضافة وعاء" باستخدام وحدة العرض اليمنى.

الغلي

لتسخين المياه بفاعلية وتنبيه المستخدم عند بدء الغليان، عبر إشارة مرئية وصوتية.
أثناء انتظار التأكيد من المستخدم، يحتفظ النظام بالمياه عند تسخين هادئ تحت التحكم، مانعاً الانسكابات وإهدار الطاقة. أثناء تفعيل هذه الوظيفة، يتم تنبيه المستخدم صوتياً في حالة أن الإناء فارغ (بدون مياه) أو في حالة الغليان حتى الجفاف.
يمكن ضبط معدل الطهي في أي وقت باستخدام أزار "+" و "–" في وحدة العرض اليمنى.
فقط أضف الملح بعد سماع تنبيه الغليان.

القلي بالمقلاة

للتسخين المسبق أو مواءمة إناء أو مقلاة خالية. يشير تنبيه صوتي ومرئي إلى وصول الإناء أو المقلاة إلى درجة الحرارة المثلى من أجل استقبال الطعام. أثناء انتظار تأكيد المستخدم، يحتفظ النظام بالكمالية عند تسخين تحت التحكم، مانعاً المقلاة من الوصول لدرجات حرارة تسبب التلف ويتجنب إهدار الطاقة.
من أجل الظروف المثلى، استخدم هذه الوظيفة مع الأواني والمواءمة في درجة حرارة الغرفة.
يمكن ضبط معدل الطهي في أي وقت باستخدام أزار "+" و "–" في وحدة العرض اليمنى.
لا تستخدم غطاء - للحماية ضد الرذاذ، يوصى باستخدام واقي الرذاذ.
ينصح باستخدام زيوت مناسبة للقلي عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، مثل زيت البذور من مختلف الأنواع. عند استخدام زيوت مختلفة، توخى الحرص دائماً عند الطهي بها لأول مرة.

الشواء*

تسمح هذه الوظيفة بشواء أمثل للعديد من الأطعمة، وفقاً لسماكتها. عند الوصول لدرجة الحرارة المثلى لإضافة الطعام، يطلق الموقد صافرة. يقوم الموقد بعملية استقرار لدرجة الحرارة عبر عملية الطهي، ويبقيها ثابتة. بمجرد تأكيد المستخدم أن الطعام قد تمت إضافته، يبدأ الطهي.
ينصح بإعداد الطعام أثناء مرحلة التسخين، وهي بمجرد سماع الصافرة.
من أجل الظروف المثلى، استخدم هذه الوظيفة مع الأواني والمواءمة في درجة حرارة الغرفة.
يمكن ضبط معدل الطهي في أي وقت باستخدام أزار "+" و "–" في وحدة العرض اليمنى.
في حالة عدم استخدام شبكة سلكية مصممة لهذا الغرض، توخى الحذر عند أول استخدام لوظيفة الشواء، حيث قد تؤثر جودة القاعدة على عدد مرات التسخين. الكماليات ذات القواعد الرفيعة يمكن أن تصل لدرجات حرارة عالية للغاية في وقت قصير.

وظيفة (إعداد القهوة) MOKA

تسمح هذه الوظيفة بتسخين أوتوماتيكي لأواني القهوة على سطح الموقد "Moka". يمكن تفعيل دورة التسخين عن طريق اختيار الوظيفة من القائمة، وعند إتمام عمل القهوة تنطلق صافرة. تمت برمجة الوظيفة لإيقاف التشغيل أوتوماتيكياً، لمنع الانسكابات. عند الاستخدام للمرة الأولى، تأكد من توفير الشروط الموضحة. من أجل الظروف المثلى، استخدم هذه الوظيفة مع إناء القهوة والمياه في درجة حرارة الغرفة.

يرجى ملاحظة: حاول ألا تقوم بتحريك الإناء أو المقلاة أثناء الدقيقة الأولى من التسخين، من أجل السماح للموقد بالعمل الأمثل.

PROCOOK

تقوم هذه الوظيفة بتقسيم الموقد إلى أربعة نطاقات طهي، وتفعيلهم في ذات الوقت عند مستوى طاقة مسبق الضبط. وهي تتيح لك حرية نقل الإناء من منطقة لأخرى، بحيث يمكنك مواصلة الطهي بدرجات حرارة مختلفة.

لتفعيل وظيفة "ProCook":

1. ضع القدر في الموضع.
2. اضغط على زر "Cookassist".
3. اختر "ProCook" من وحدة عرض إدارة الوظائف ثم قم بتأكيد الاختيار.

4. تظهر نطاقات الطهي الأربعة على وحدة العرض اليسرى، مع مستوى الطاقة المناسب (منخفض، متوسط، مرتفع).
5. في حالة الرغبة في إضافة أواني أخرى، استخدم أمر "إضافة وعاء" +⊏.
6. للخروج من هذه الوظيفة، اضغط "توقف".

لتغيير طاقة نطاق الطهي:

1. اختر نطاق الطهي.
2. اختر مستوى الطاقة المرغوب بسحب إصبعك عبر الشاشة اللمسية المنزلقة، التي ستظل مرئية لمدة 30 ثانية.
3. تظهر الكلمة المماثلة لمستوى الطاقة المختار (منخفض، متوسط، مرتفع).

يرجى ملاحظة: يتم حفظ الإعدادات التي تم تغييرها إلى أن تقوم بتغييرها مرة أخرى أو تعيد ضبطها.

FLEXPRO

تسمح هذه الوظيفة باستخدام كامل الموقد كمنطقة طهي واحدة.

لتفعيل وظيفة "FlexPro":

1. ضع القدر في الموضع.
2. اضغط على زر "Cookassist".
3. اختر "FlexPro" من وحدة عرض إدارة الوظائف ثم قم بتأكيد الاختيار.

4. اضبط مستوى الطاقة المرغوب من الشاشة اللمسية المنزلقة. يظهر مستوى الطاقة الذي تم ضبطه على وحدة العرض اليسرى.
5. في حالة الرغبة في إضافة أواني أخرى، استخدم أمر "إضافة وعاء" +⊏.
6. للخروج من هذه الوظيفة، اضغط "توقف".

وظيفة COOKASSIST

يسمح زر "Cookassist" للمستخدمين بالوصول لعدد من الوظائف الخاصة:
- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

في وحدة العرض اليمنى لإدارة الوظائف، يمكنك تصفح الوظائف الخاصة واختيار الوظيفة المرغوبة.
بواسطة الأسهم، ⋀ ⋁ يمكنك التنقل بين الوظائف الاختيارية المتاحة.
استخدم الزر ✓ لتأكيد الاختيار، والسهم المزدوج ◁◁ للرجوع إلى القائمة السابقة.

EASYCOOK

تسمح هذه الوظيفة باختيار إحدى الوظائف مسبقة الضبط والتي تساعدك في طهي العديد من أنواع الأطعمة المختلفة بأفضل طريقة ممكنة.
يقوم الموقد بمساعدة المستخدم بواسطة توفير ظروف مثلى من أجل تسخين, ومواءمة الإناء. كما يوفر تعليمات لاتباعها أثناء مراحل الطهي المختلفة، من أجل تحقيق أفضل نتائج.

لتفعيل وظيفة EasyCook:

1. اضغط على زر "Cookassist".
2. اختر "EasyCook" من وحدة عرض إدارة الوظائف ثم قم بتأكيد الاختيار.

3. اختر فئة الطعام التي تنوى طهيها ثم قم بتأكيد الاختيار.

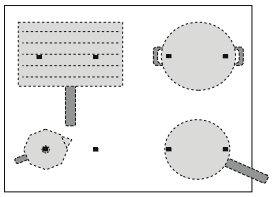
4. اختر طريقة الطهي ثم قم بتأكيد الاختيار.

5. اختر ظروف الطهي ثم قم بتأكيد الاختيار.

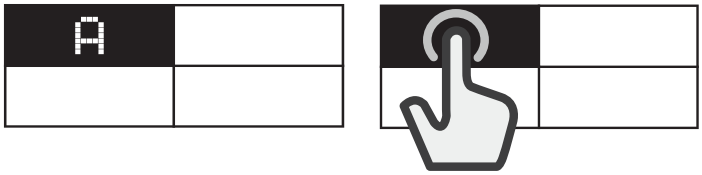
6. تتاح الآن أربعة نطاقات طهي. ضع الإناء في موضعه، وتأكد أنه يغطي نقطتي مرجع على الأقل على سطح الموقد.

وضعية الطهي "Moka" هي الوحيدة التي تسمح بتغطية نقطة مرجع واحدة فقط.

فيما يلي مثال وضع من أجل عدد من الكماليات.



7. اختر نطاق الطهي المرغوب من وحدة العرض اليسرى. يظهر"A" في النطاق المختار.



8. في وحدة العرض اليمنى، تظهر التعليمات الواجب اتباعها (على سبيل المثال: "إضافة زيت" أو "إضافة طعام"). في نهاية كل مرحلة، يجب أن يقوم المستخدم بالتأكيد من أجل الاستمرار في عملية الطهي.

9. في حالة الضرورة، يمكن تغيير مستوى الطاقة مسبق الضبط في أي وقت، باستخدام أزرار "+" و "–" .
10. عند انتهاء الطهي، اضغط زر "إيقاف" لإغلاق نطاق الطهي. في حالة استخدام نطاقات متعددة أثناء الطهي، يجب أن تختار أولاً نطاق الطهي الذي تريد إغلاقه.

يرجى ملاحظة: يمكن تشغيل وظيفة "EasyCook" حتى عندما يكون نطاق طهي أو أكثر مشغلاً بالفعل.

لتشغيل وظيفة EasyCook من أجل أكثر من نطاق طهي:

بعد تشغيل وظيفة "EasyCook" من أجل نطاق الطهي الأول، اضغط على زر "Cookassist" مرة أخرى، وكرر عملية التشغيل من أجل نطاق طهي جديد. لا يمكن اختيار النطاقات المشغلة بالفعل.

يرجى ملاحظة: يمكنك اختيار حتى 4 نطاقات بواسطة وظيفة "EasyCook"، بشرط أن يسمح إعداد مستوى الطاقة المختار بذلك.
لا يمكن تجميع النطاقات لتشكيل مساحة أكبر.

للطهي بطريقة تقليدية أثناء تفعيل وظيفة EasyCook:

أثناء تفعيل وظيفة "EasyCook"، يمكنك اختيار نطاق الطهي الذي ترغب في تفعيله من وحدة العرض اليسرى، وضبط مستوى الطاقة له، قبل متابعة استخدامه بشكل عادي.

الوظائف الاختيارية المتاحة

فئة الطعام		طريقة الطهي
	اللحوم	شواء، قلي بالمقلاة، غلي
	أسماك	شواء، قلي بالمقلاة، غلي
	خضروات	شواء، قلي بالمقلاة، غلي
	الصلصات، والمرق، الحساء	الصلصات (طماطم، حساء دسم، باشاميل) الحساء (التحمير، من دون تسخين)
	الحلويات	كاسترد، بانا كوتا، شوكولاته مذابه، فطيرة، بودنغ الأرز
	البيض	البيض المقلي، عجة البيض، غلي (البيض المسلوق، المغلي الطري) أومليت، مخفوق
	الجبن	شواء، قلي بالمقلاة، فوندو
	المعكرونة وأرز	غلي، قلي بالمقلاة، ريزوتتو
	المشروبات	طبخ بنار هادئة (حليب)، ماء (غلي، طبخ بنار هادئة)، موكا
	تعديل	غلي، شواء، قلي بالمقلاة، طبخ بنار هادئة، ذوبان

طرق الطهي الرئيسية
(قد تتضمن كل طريقة اختيارات إضافية)

ذوبان

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الطعام على درجة حرارة مثالية للذوبان والحفاظ على حالة الطعام دون تعريضه لخطر الاحتراق.
هذه الطريقة لا تضر بالأطعمة الحساسة مثل الشوكولاتة، علاوة على منع التصاق الطعام بالإناء.
يمكن ضبط معدل الطهي في أي وقت باستخدام أزار "+" و "–" في وحدة العرض اليمنى.

طهي بنار هادئة

من أجل أطباق الطهي على نار هادئة ومن أجل تبخير السوائل ببطء، والحفاظ على حالة الطعام بدون التعرض لخطر الاحتراق. هذه الطريقة لا تتلف الطعام، وتمنعه من الالتصاق بالإناء.
يمكن أن تؤثر جودة نوع الإناء على الأداء أو عدد مرات الطهي.
يمكن ضبط معدل الطهي في أي وقت باستخدام أزار "+" و "–" في وحدة العرض اليمنى.

دليل تحري الأعطال

- تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
- إذا تعذر إيقاف الموقد بعد استخدامه، فافصله عن مصدر إمداد الكهرباء.
- إذا ظهرت أكواد حرفية رقمية على وحدة العرض عند تشغيل الموقد، فراجع الجدول التالي للحصول على الإرشادات اللازمة حيال ذلك.
- يرجى ملاحظة: وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على أي من أزرار الموقد يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة قفل لوحة التحكم دون قصد.

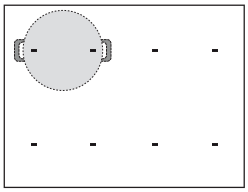
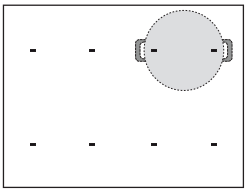
كود وحدة العرض	الوصف	الأسباب المحتملة	الحل
انتظر إلى أن يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية.	تنطفئ لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة.	C82, C81
افصل الموقد عن شبكة الكهرباء وافحص وصلة الكهرباء.	المستشعر يكتشف اختلافا بين الجهد الكهربائي الجهاز والجهد الكهربائي لمصدر الكهربا ء.	الجهد الكهربائي للوصلة غير صحيح.	F04, F02
افصل الموقد عن مصدر إمداد الكهرباء. انتظر ثوان قليلة ثم أعد توصيل الموقد بمصدر الكهرباء. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الظاهر على الشاشة.			F25, F13, F12, F06, F01, F41, F37, F36, F35, F34, F76, F61, F58, F47

انبعاث أصوات أثناء التشغيل

قد تصدر المواقد بعض الضوضاء أثناء التشغيل المعتاد.
أثناء مرحلة التعرف على الإناء، يصدر الموقد صوت طقطقة، بينما أثناء الطهي، يمكن سماع أصوات هسهسة أو قرمشة. تصدر أصوات الهسهسة والقرمشة من الأواني، وتنتج عن مواصفات معينة لقاعدة الإناء المستخدم (على سبيل المثال: عندما يكون الإناء مصنوعاً من عدة طبقات من المادة، أو طبقات غير تقليدية).
وتختلف هذه الأصوات تبعاً للكماليات المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشراً على وجود عطل من أي نوع.

الطهي المعتمد

تم إعداد الجدول التالي خصيصا لتمكين هيئات التفتيش من اختبار واستخدام منتجاتنا.

الطهي المعتمد	أوضاع الطهي المعتمد
توزيع السخونة، اختبار «الفطائر» طبقا للمواصفة EN 60350-2 الفقرة 7.3.	 
كفاءة التسخين، اختبار «البطاطس المحمرة» طبقا للمواصفة EN 60350-2 الفقرة 7.4.	
الصهر والحفاظ على السخونة، «الشيكولاتة»	
طهي بنار هادئة، «بودنغ الأرز»	

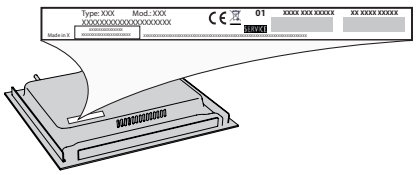
التصميم الاقتصادي: تم إجراء الاختبار طبقا للوائح المعنية، عن طريق اختيار جميع نطاقات الطهي بالموقد لتكوين نطاق واحد أو باستخدام وظيفة FlexPro.

الدعم

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مر اكز FRANKE.
لا تستعن أبدًا بخدمات الفنيين غير المعتمدين.
عند الاتصال بخدمة العملاء ، يُرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع العطل
- طراز الجهاز (Art.)
- الرقم التسلسلي (S.N.)

تتم فر هذه المعلومات على لوحة تو ضيح البيانات. تم لصق لوحة البيانات على الجزء السفلي.

يجب أيضًا أن يكون بحوزتك دليل إثبات الشراء إذا كان جهازك لا يزال في فترة الضمان



WWW.FRANKE.COM
© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

لمبات البيان

الحرارة المتبقية

إذا ظهر الحرف "H" بوحدة العرض، يعني هذا أن نطاق الطهي ساخن. يضيء المؤشر إذا كان النطاق غير مفعلاً ولكن إذا كان النطاق ساخنًا جراء استخدام النطاقات المجاورة، أو بسبب وضع إناء ساخن عليه.
عندما يصبح نطاق الطهي باردًا، يختفي الحرف "H".

جدول الطهي

مستوى الطاقة		نوع الطهي	مستوى االستخدام (لإلشارة إلى تجربة الطهي والعادات المتبعة)
الحد ألقصى للطاقة	P	التسخين السريع	مناسب لزيادة حرارة الطعام بسرعة فتصل إلى الغليان السريع لغلي الماء أو تسخين السوائل.
	14 – 18	القلي - الغلي	مناسب للتحمير، والبدء بالطهي، وقلي المنتجات المجمدة، والغليا السريع.
		التحمير - القلي البطيء - الغلي - الشوي	مناسب للقلي البطيء والحفاظ على درجة غليان عالية، والطهي والشوي (مدة قصيرة، 5 - 10 دقائق).
	10 – 14	التحمير - الطهي - تحضير اليخنة - القلي - التحميص	مناسب للقلي البطيء والحفاظ على درجة غليان منخفضة، والطهي والشوي (مدة متوسطة، 10 - 20 دقائق)، التسخين المسبق.
		الطهي - تحضير اليخنة - القلي - التحميص	مناسب لتحضير اليخنة، والحفاظ على درجة غليان معتدلة، والطهي والشوي (مدة طويلة من الوقت).
	5 – 9	الطهي - الغلي برفق - التكثيف - إعداد المعكرونة بالكريما	مناصب لوصفات الطهي التي تستغرق الوقت (إعداد ألارز، الصلصات، طهي المشويات، ألسماك) مع السوائل (مثال الماء، عصير العنب، المرق، الحليب)، إعداد المعكرونة بالكريما.
			مناصب لوصفات الطهي التي تستغرق الوقت (كميات ال تتجاوز اللتر الواحد: ألارز، الصلصات، طهي المشويات، ألسماك) مع السوائل (مثال الماء، عصير العنب، المرق، الحليب).
	1 – 4	التذويب - إذابة الجليد	مناسب لتذويب الزبدة، والشوكوال على نار هادئة، إذابة المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيه للتو (مثال الصلصات، الحساء، والحساء إليطالي الكثيف).
		تدفئة الطعام - إعداد الريزوتو بالكريم	مناسب للحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيه للتو، إلعداد الرزوتو بالكريما ولتقديم ألطباق ساخنة (مع ملحق مناسب للحث الحث الحراري).
	0	–	الموقد في وضع الستعداد أو التوقف عن التشغيل)تتم إلشارة إلى حرارة كامنة محتملة بفعل انتهاء لطهي من خالل الرمز "H").

التنظيف والصيانة

تحذير

- **لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.**
- **قبل التنظيف، تأكد أن نطاقات الطهي مطفأة وعدم ظهور مؤشر الحرارة المتبقية ("H").**

هام:

- لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر بالزجاج.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (عندما يبرد) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- عدم الحفاظ على السطح في حالة نظيفة قد يقلل من حساسية أزرار لوحة التحكم.
- اقتصر على استخدام كاشطة فقط عند وجود بقايا ملتصقة بالموقد. اتبع تعليمات الجهة الصانعة للكاشطة لتفادي خدش الزجاج.
- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكاب السوائل على نطاقات الطهي قد يتسبب في تحريك الإناء أو اهتزازاه.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

www.franke.com

FRANKE

CL 1 400011475155 EN-DE-FR-IT-ES-PT
CL 2 400011475156 PL-CS-SK-EL-RO-TR
CL 2 400011475157 RU-UK-DA-NO-SV-AR

400011475157