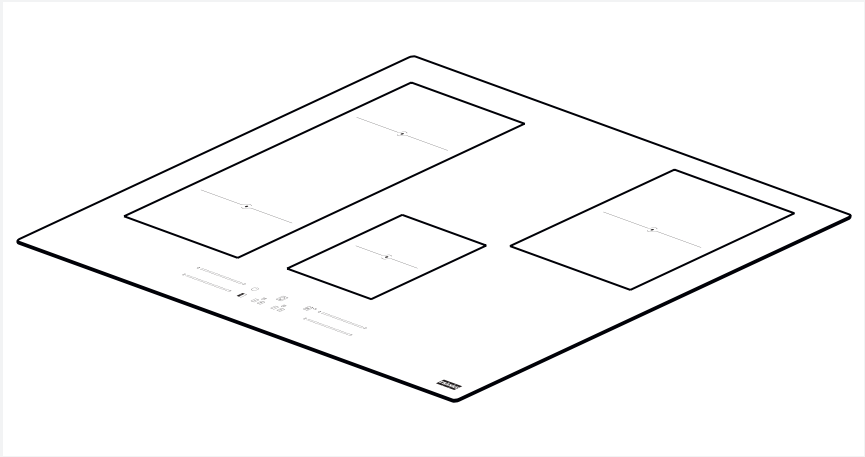


FMA 804 I F BK

EL	Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης	Επαγωγική εστία
RO	**Manual de instalare și service**	**Plită cu inducţie**
TR	**Kurulum ve servis kılavuzu**	**İndüksiyonlu Ocak**
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 و الإستخدام	موقد يعمل بالحث

LANGUAGES

EL ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ 4

RO MANUAL DE INSTALARE ŞI SERVICE 15

TR KURULUM VE SERVIS KILAVUZU 26

RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ 37

UK ПОСІБНИК ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 48

DA INSTALLATIONS- OG SERVICEVEJLEDNING 59

NO INSTALLASJONS- OG SERVICEMANUAL 70

SV INSTALLATIONS- OCH SERVICEHANDBOK 81

AR دليل التركيب و الإستخدام 93

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 4
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 6
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ 7
ΠΕΡΙΛΗΨΗ 8
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ 8
ΑΞΕΣΟΥΑΡ 9
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 9
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ 10
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 10
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ 11
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 11
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 12
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 12
ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 13
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ 13

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.
Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή προς αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.
⚠ Μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας. Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.
⚠ Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.
⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
⚠Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.
⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μείνει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.
⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.
⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).
⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η επαγωγική εστία μπορεί να εκπέμπει τον ήχο όταν κάτι έχει μείνει στον πίνακα ελέγχου. Απενεργοποιήστε την εστία με το κουμπί ON/OFF.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.
⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
⚠ Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω σε ένα φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό πάνελ (δεν περιλαμβάνεται) στο χώρο κάτω από τη συσκευή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.
⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.
⚠ Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση με βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον Κατασκευαστή.
⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης ♻.
Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισημαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε).
Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενεργειας.
Σκεπάζετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκια σφιχτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας.
Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

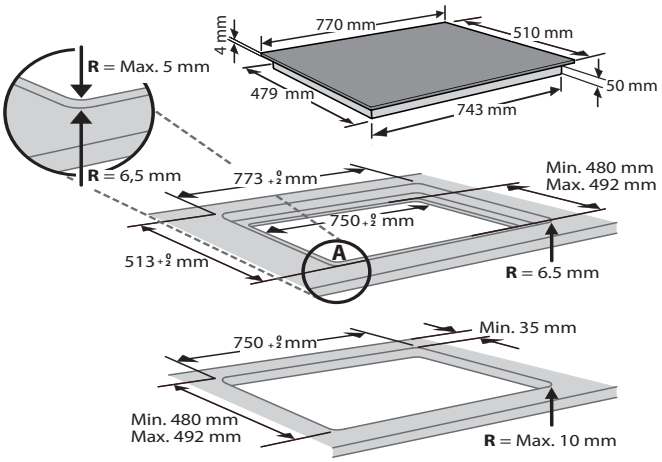
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

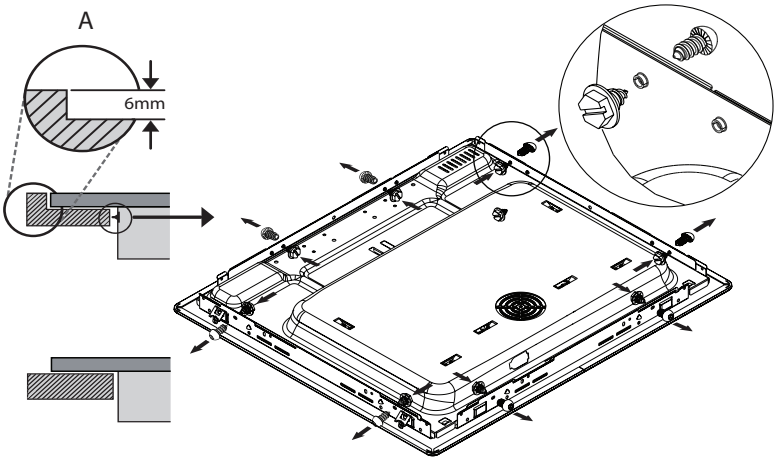
Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (ΕΕ Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

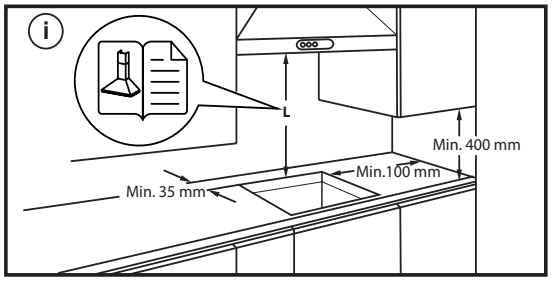
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

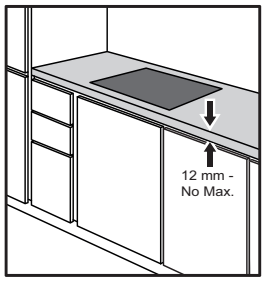
Τα άτομα με βηματοδότη ή παρόμοια ιατρική συσκευή θα πρέπει να προσέχουν όταν στέκονται κοντά σε αυτή την επαγωγική εστία ενώ είναι ενεργοποιημένη. Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει τον βηματοδότη ή παρόμοια συσκευή. Συμβουλευτείτε το γιατρό σας ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη ή παρόμοιας ιατρικής συσκευής για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματά της με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία της επαγωγικής εστίας.

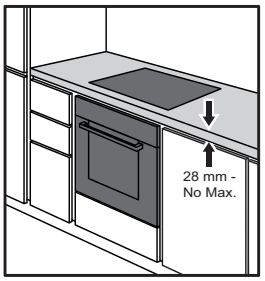
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

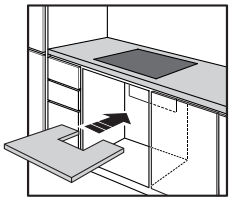


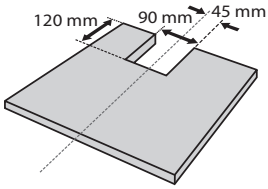


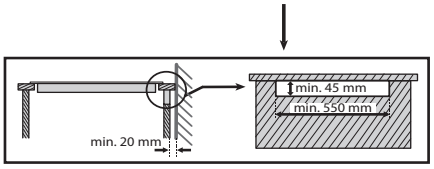


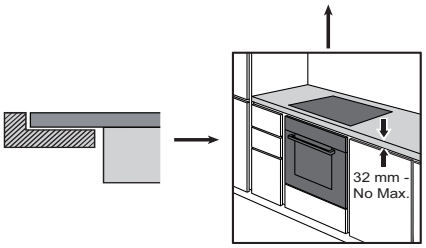


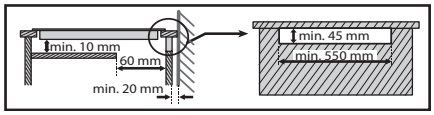




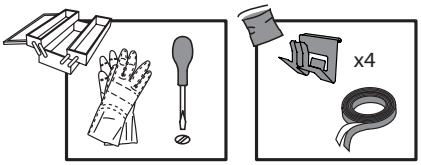


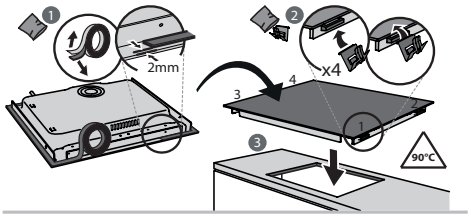




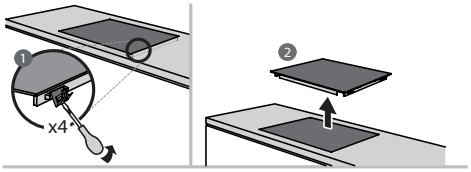


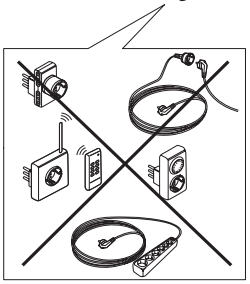






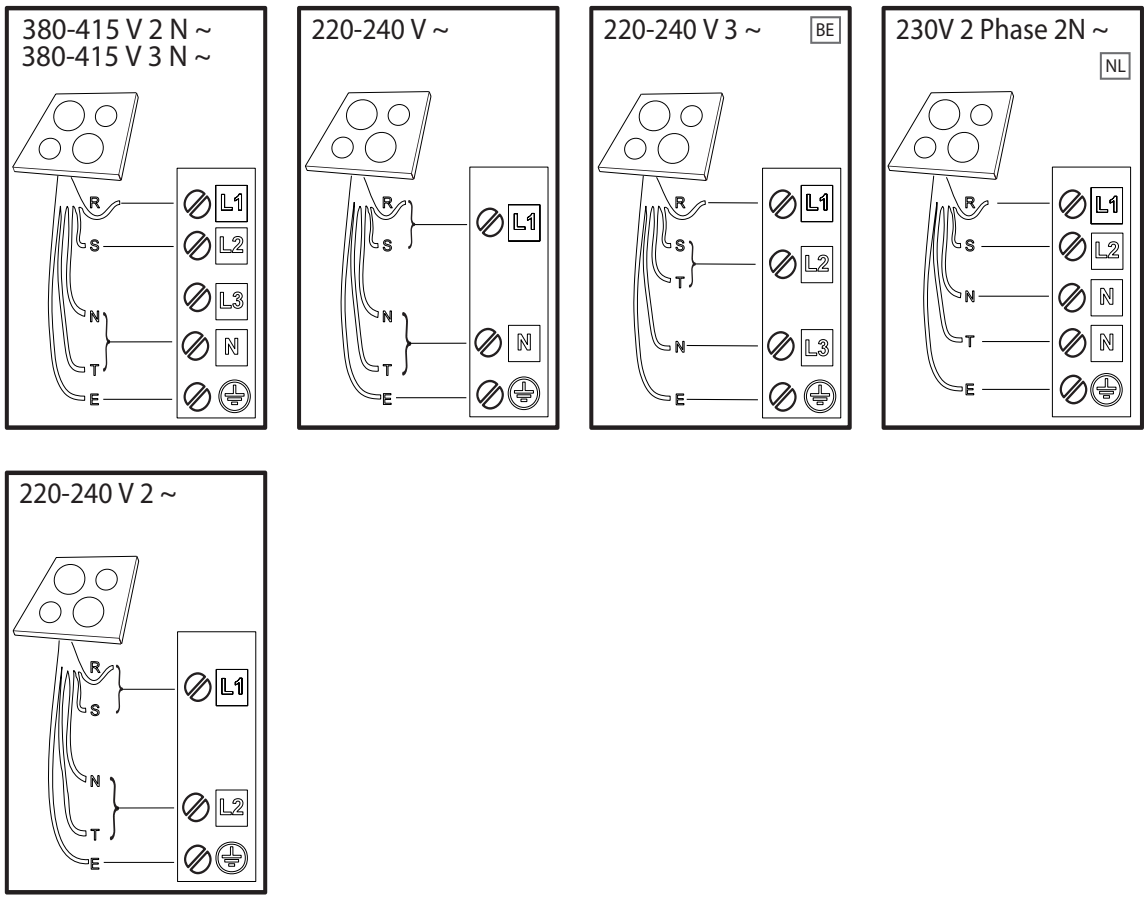






ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση.
Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης.
Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή.
Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο.



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-svartur-سواد

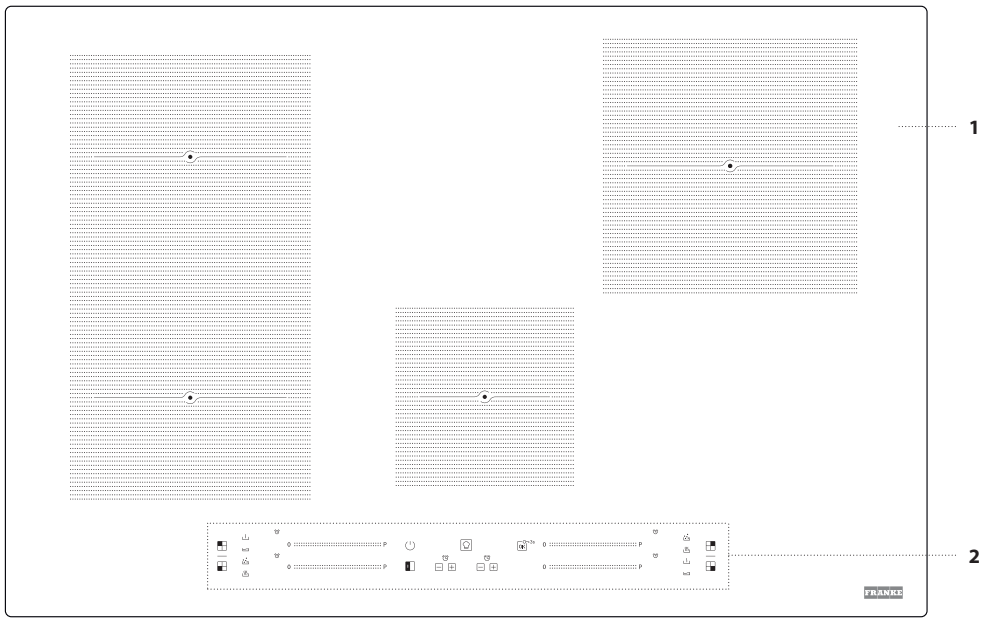
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني

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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)

⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر

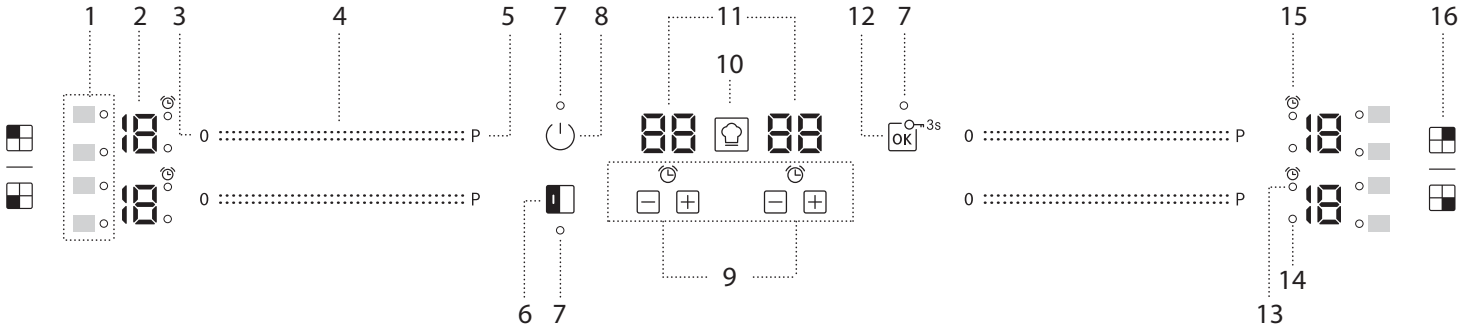
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-أزرق

ΠΕΡΙΛΗΨΗ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

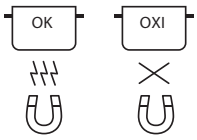
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Σύμβολα/ενεργοποίηση ειδικών λειτουργιών
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
4. Κάντε κύλιση του πληκτρολογίου
5. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης (Booster)
6. Κουμπί FLEXI
7. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία
8. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
9. Χρονοδιακόπτης
10. Κουμπί COOKASSIST
11. Ένδειξη χρόνους ψησίματος
12. OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα
13. Ένδειξη ενεργού χρονοδιακόπτη
14. Ένδειξη επιλογής ζώνης
15. Σύμβολο ένδειξης χρονοδιακόπτη
16. Εντοπισμός της εστίας

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΚΑΤΣΑΡΌΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΆΝΙΑ



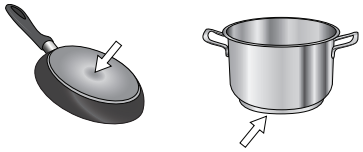
Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια και κατσαρόλες από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με τις επαγωγικές εστίες:
- επισμαλτωμένος χάλυβας (εμαγιέ)
- μαντέμι
- ειδικές κατσαρόλες και τηγάνια από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα

Για να προσδιορίσετε αν μια κατσαρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη για να ελέγξετε αν οι κατσαρόλες είναι μαγνητικές. Η ποιότητα και η κατασκευή της βάσης της κατσαρόλας μπορεί να αλλάξει την απόδοση μαγειρέματος. Ορισμένες ενδείξεις σχετικά με τη διάμετρο της βάσης δεν αντιστοιχούν στην πραγματική διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας.

Ορισμένες κατσαρόλες και τηγάνια έχουν μόνο ένα μέρος της κάτω επιφάνειας από σιδηρομαγνητικό υλικό, με μέρη από άλλο υλικό που δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Αυτές οι περιοχές μπορεί να θερμαίνονται σε διαφορετικά επίπεδα ή με χαμηλότερες θερμοκρασίες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πυθμένας είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, η εστία μπορεί να μην αναγνωρίζει το τηγάνι και κατά συνέπεια να μην ενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.



Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντοτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Εάν ο πυθμένας είναι ανομοιογενής, αυτό θα επηρεάσει την ισχύ και τη θερμότητα.

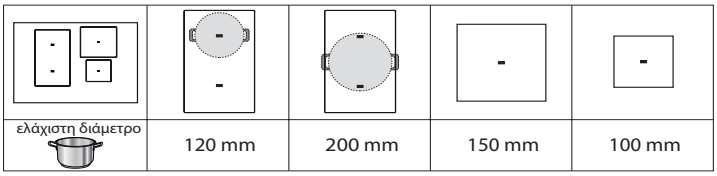


Άδειες κατσαρόλες και κατσαρόλες με λεπτή βάση

Μη χρησιμοποιείτε κενά σκεύη (κατσαρόλες και τηγάνια) όταν η μονάδα εστιών είναι ενεργοποιημένη. Η εστία διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφάλειας που παρακολουθεί τη θερμοκρασία, ενεργοποιώντας τη λειτουργία "αυτόματης απενεργοποίησης" όταν ανιχνεύονται υψηλές θερμοκρασίες. Όταν χρησιμοποιείται με άδειες κατσαρόλες ή κατσαρόλες με λεπτή βάση, η θερμοκρασία μπορεί να ανεβεί πολύ γρήγορα και η λειτουργία "αυτόματης απενεργοποίησης" να μην ενεργοποιηθεί άμεσα, προκαλώντας ζημιά στο σκεύος ή και στην επιφάνεια της εστίας. Αν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε τα διάφορα μέρη να κρυώσουν.
Αν εμφανιστεί κάποιο σφάλμα, καλέστε το κέντρο σέρβις.

Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για τις διάφορες περιοχές μαγειρέματος

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατσαρόλες κατάλληλης ελάχιστης διαμέτρου (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα).
Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που αντιστοιχεί καλύτερα στην ελάχιστη διάμετρο της κάτω επιφάνειας της κατσαρόλας.
Τοποθετήστε την κατσαρόλα και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κεντραρισμένη στην εστία μαγειρέματος κατά τη χρήση.
Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες που υπερβαίνουν την περίμετρο της εστίας μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε.



ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

Χρησιμοποιώντας αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κατσαρόλες και τηγάνια που δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Είναι σημαντικό να λάβετε υπόψη ότι η χρήση του επηρεάζει την αποτελεσματικότητα και κατά συνέπεια τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση των τροφίμων. Η χρήση του θα πρέπει να περιορίζεται καθώς οι θερμοκρασίες τις οποίες φτάνει η επιφάνεια του εξαρτώνται σημαντικά από τη χρησιμοποιούμενη κατσαρόλα / τηγάνι, την επιπεδότητα και τον τύπο φαγητού που μαγειρεύεται. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι με μικρότερη διάμετρο από τον δίσκο προσαρμογής μπορεί να προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας που δεν μεταδίδεται στην κατσαρόλα ή στο τηγάνι και αυτό θα μπορούσε να μαυρίσει τόσο την εστία όσο και το δίσκο. Προσαρμόστε τη διάμετρο των κατσαρολών/των τηγανιών και της εστίας στη διάμετρο του προσαρμογέα.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Σημείωση: Ανάλογα με την ισχύ που επιλέχθηκε για την εστία, ορισμένα από τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος (π.χ. βρασμός ή γρήγορη επαναθέρμανση) θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπέρβαση του επιλεγμένου ορίου.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.
Πατήστε το εντελώς δεξιό κουμπί του χρονοδιακόπτη "+" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "PL".

Πατήστε το κουμπί OK 3s. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "–" για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.
Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Επιβεβαιώστε πιέζοντας το OK 3s.

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.
Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο "EE" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.
Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

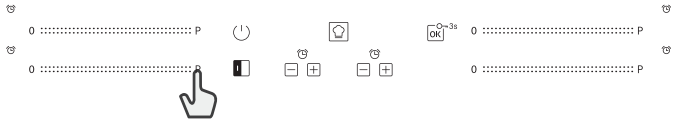
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Πατήστε το κουμπί "P" του πρώτου πληκτρολογίου κύλισης επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (επαναθέρμανση απενεργοποιημένη, δείτε την ενότητα "Αντιμετωπιση προβλημάτων")

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Μέσα στο πρώτο λεπτό, πατήστε το κουμπί γρήγορης θέρμανσης "P" του κάτω αριστερού πληκτρολογίου για 5 δευτερόλεπτα (όπως φαίνεται παρακάτω);
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "DE".



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

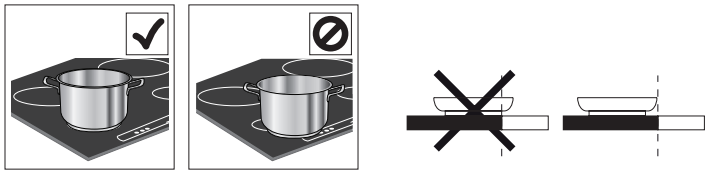
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Εντοπίστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος ανατρέχοντας στη θέση των συμβόλων.
Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ). Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

0 ::: P

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

Μετακινήστε το δάχτυλό σας οριζόντια στο πληκτρολόγιο κύλισης (SLIDER) της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος για να το ενεργοποιήσετε και να ρυθμίσετε την ισχύ ρεύματος. Το επίπεδο θα εμφανίζεται σε αντιστοιχία με την περιοχή, μαζί με την ενδεικτική λυχνία που αναγνωρίζει την ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Το κουμπί "P" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της λειτουργίας γρήγορης θέρμανσης (Booster).

Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Επιλέξτε το κουμπί "0" στην αρχή του πληκτρολογίου αφής με κύλιση.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώστε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίησή τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/Κλειδώματος πλήκτρων για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (⏻). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Υπάρχουν δύο χρονοδιακόπτες - ο ένας ελέγχει τις εστίες την αριστερή πλευρά και ο άλλος τις εστίες στη δεξιά πλευρά.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε το κουμπί "+" ή "–" για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο στην εστία που θα χρησιμοποιήσετε. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο ⏲. Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.
Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.
Στην περίπτωση που ενεργοποιούνται ταυτόχρονα 2 χρονοδιακόπτες στην ίδια πλευρά της εστίας, η "Ένδειξη επιλογής ζώνης" αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος μαγειρέματος που επιλέγεται εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

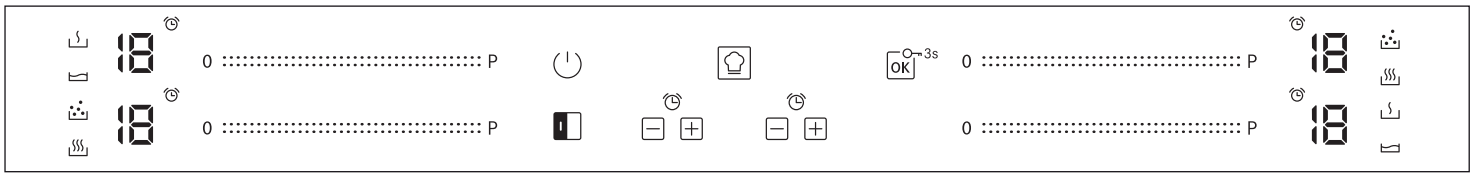
Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε τα κουμπιά "+" και "–" μαζί έως ότου απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η λυχνία LED (όταν είναι αναμμένη) υποδεικνύει ότι ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί για τη ζώνη μαγειρέματος.

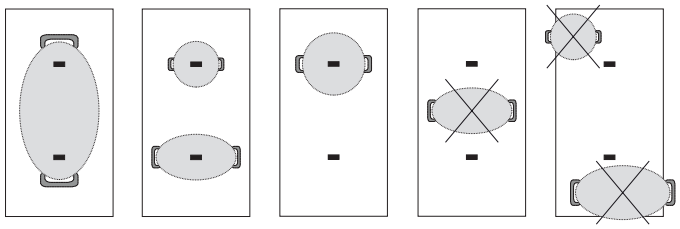
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



FLEXI

Επιλέγοντας το κουμπί "FLEXI", μπορείτε να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε με την ίδια ισχύ καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια με μια μεγάλη κατσαρόλα ή μερικώς με μια στρογγυλή/οβάλ κατσαρόλα.
Η λειτουργία παραμένει πάντα ενεργοποιημένη και, όταν χρησιμοποιείται μόνο μία κατσαρόλα, μπορεί να μετακινηθεί σε ολόκληρη την περιοχή. Σε αυτή την περίπτωση, και τα δύο αριστερά πληκτρολόγια κύλισης μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα.
Ιδανική λειτουργία για το μαγείρεμα με οβάλ ή παραλληλόγραμμες κατσαρόλες ή με βάσεις τηγανιών.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί "FLEXI".
ΣΗΜ. Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας δεν είναι δυνατή η επιλογή ειδικών λειτουργιών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος ώστε να καλύπτουν τουλάχιστον ένα από τα σημεία αναφοράς (όπως φαίνεται παρακάτω).



COOKASSIST

Το κουμπί "COOKASSIST" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες.
Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
Πιέστε το κουμπί "COOKASSIST". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A".
Η ένδειξη για την πρώτη διαθέσιμη ειδική λειτουργία για την εστία θα ανάψει.
Επιλέξτε την επιθυμητή ειδική λειτουργία πιέζοντας το κουμπί "COOKASSIST" μία ή περισσότερες φορές.
Η λειτουργία ενεργοποιείται μόλις πατηθεί το κουμπ OK 3s για επιβεβαίωση.
Για να επιλέξετε μια άλλη ειδική λειτουργία, πατήστε "0" και, στη συνέχεια, το κουμπί "COOKASSIST" για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία.
Για να απενεργοποιήσετε τις ειδικές λειτουργίες και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε "0".
Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.

ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.
Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά.
Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.

ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.
Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.

ΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.
Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.
Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλεύουμε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει.
Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

H ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή.
Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακείμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.
Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα "H" εξαφανίζεται.

ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το τραπέζι μαγειρικής προσφέρει ένα παράδειγμα του τύπου μαγειρέματος για κάθε επίπεδο ισχύος. Η πραγματική ισχύς που παρέχεται σε κάθε επίπεδο ισχύος εξαρτάται από τη διάσταση της ζώνης μαγειρέματος.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ		ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγιστη ισχύς	**P**	Γρήγορο ζέσταμα/Booster	Ιδανικό για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασία του φαγητού για βράσιμο (για νερό) ή για γρήγορη θέρμανση υγρών μαγειρέματος.
⋮	14 – 18	Τηγάνισμα – βράσιμο	Ιδανικό για ροδοκοκκίνισμα, έναρξη μαγειρέματος, τηγάνισμα, κατεψυγμένα προϊόντα, γρήγορο βράσιμο υγρών.
		Ρόδισμα – τηγάνισμα – βράσιμο – ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ.
	10 – 14	Ρόδισμα – μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ, και για προθέρμανση αξεσουάρ.
		Μαγείρεμα – μαγείρ. σε κατσαρόλα – σοτάρισμα – γκριλ – μαγείρεμα κρεμώδες	Ιδανικό για μαγείρ. σε κατσαρ., διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ (για μεγαλύτερα διαστήματα).
	5 – 9	Μαγείρεμα – σιγοβράσιμο, συμπύκνωση – κρεμοποίηση	Ιδανικό για αργό μαγείρ. συνταγών (ρύζι, σάλτσες, ψητό, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, ζωμός, γάλα) και συμπύκνωση υγρών σε ζυμαρικά.
			Ιδανικό για συνταγές αργού ψησίματος (ποσότητες κάτω του 1 λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, ζωμός, γάλα).
	1 – 4	Λιώσιμο – απόψυξη	Ιδανικό για μαλάκωμα βουτύρου, απαλό λιώσιμο σοκολάτας, απόψυξη μικρών πακέτων.
		Διατήρηση θερμό – κρεμώδες ριζότο	Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση ζεστών μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή για διατήρηση ζεστών σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο.
Μηδενική ισχύς	**0**	–	Μονάδα εστιών σε κατάσταση αναμονής ή απενεργοποίησης (πιθανή υπολειπόμενη θερμότητα τέλους μαγειρέματος, που υποδεικνύεται με ένα "H").

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.**
- **Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας (“H“) δεν εμφανίζεται πλέον.**

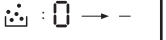
Σημαντικό:

- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχείλισης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΘΟΝΗΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
F0E1	Τα μαγειρικά σκεύη εντοπίζονται αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι καλά τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι συμβατά με μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.	Πατήστε δύο φορές το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (On/Off) για να αφαιρέσετε τον κωδικό F0E1 και να επαναφέρετε τις λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
F0E7	Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου ρεύματος.	Η σύνδεση παροχής ρεύματος δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ“.	Ρυθμίστε τη σύνδεση παροχής ρεύματος σύμφωνα με την παράγραφο “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ“.
F0EA	Ο πίνακας διακοπτών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
F0E9	Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι την επιφάνεια μαγειρέματος, περιμένετε να κρυώσει.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερ και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
d E *[όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη]*	Η εστία δεν ενεργοποιεί τη θέρμανση. Οι λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται.	“ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ“ ενεργοποιημενη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο “ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ“.
π.χ. 	Η εστία δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση ειδικής λειτουργίας.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο “Ρυθμιση ισχυος“.
π.χ.  *[Επίπεδο ισχύος χαμηλότερο από το ζητούμενο επίπεδο]*	Η εστία ρυθμίζει αυτόματα ένα ελάχιστο επίπεδο ισχύος για να εξασφαλίσει τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο “Ρυθμιση ισχυος“.

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους. Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή δεν είναι ομαλές).

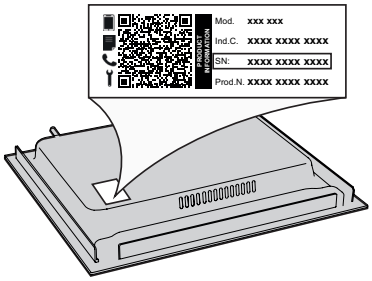
Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke.
Πότε μην αποδέχεστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.
Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- είδος σφάλματος
- μοντέλο συσκευής (Art.)
- σειριακό αριθμό (S.N.)

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά.
Πρέπει να έχετε απόδειξη αγοράς, αν βρίσκεστε εντός της χρονικής περιόδου εγγύησης.



© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

CUPRINS

INFORMAŢII DE SIGURANŢĂ....15
INSTALARE....17
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ....18
PRIVIRE DE ANSAMBLU....19
PANOUL DE COMANDĂ....19
ACCESORII....20
PRIMA UTILIZARE....20
UTILIZAREA ZILNICĂ....21
FUNCŢII....21
INDICATORI....22
TABELUL DE GĂTIRE....22
CURĂȚARE ȘI ÎNTREŢINERE....23
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR....23
SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCŢIONĂRII....24
ASISTENŢĂ....24

INFORMAŢII DE SIGURANŢĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ŞI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.
Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.
⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita orice posibilitate de electrocutare.
⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
⚠ ATENŢIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.
⚠ AVERTISMENT: Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.
⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.
⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.
⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinți. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.
⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENŢIE: aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.
⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.
⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).
⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.
⚠ AVERTISMENT: Plita cu inducție ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există așezat un obiect. Deconectați plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.
⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Efectuaţi toate operaţiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului şi îndepărtaţi toate aşchiile de lemn şi rumegușul.
⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărţitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la reţeaua electrică fie prin scoaterea ştecherului din priză (dacă ştecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, şi trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naţionale privind siguranţa electrică.
⚠ Nu utilizaţi prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizaţi aparatul dacă aveţi părţi ale corpului umede sau când sunteţi desculţi. Nu puneţi în funcţiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ştecherul deteriorat, dacă nu funcţionează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.
⚠ Instalarea folosind o fişă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepţia cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.
⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asiguraţi-vă că aparatul este oprit şi deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operaţie de întreţinere; nu folosiţi niciodată aparate de curăţare cu aburi - risc de electrocutare.
⚠ Nu utilizaţi produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureţi de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporţie de 100% şi este marcat cu simbolul reciclării ♻.
Prin urmare, diferitele părţi ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autorităţile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminaţi-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deşeurilor. Pentru informaţii suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactaţi autorităţile locale competente, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi achiziţionat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE) şi cu reglementările din 2013 privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (astfel cum au fost modificate).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoţesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deşeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitaţi din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinţi prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.
Baza oalei sau a cratiţei trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei.
Acoperiţi oalele şi cratiţele cu capace etanşe în timpul preparării şi folosiţi cât mai puţină apă. Prepararea fără capac va creşte foarte mult consumul de energie.
Utilizaţi numai oale şi cratiţe cu baza plată.

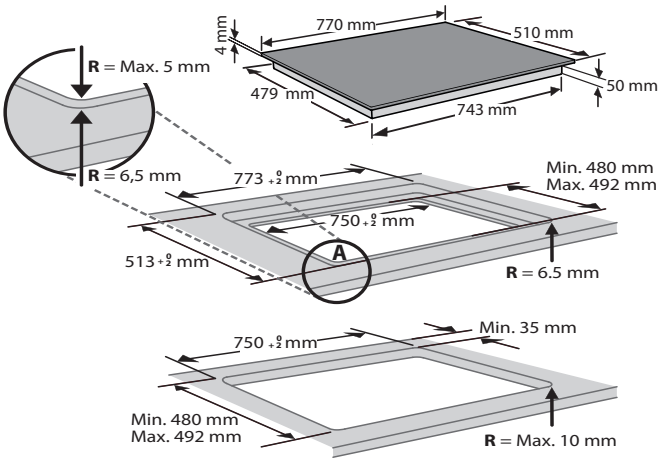
DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

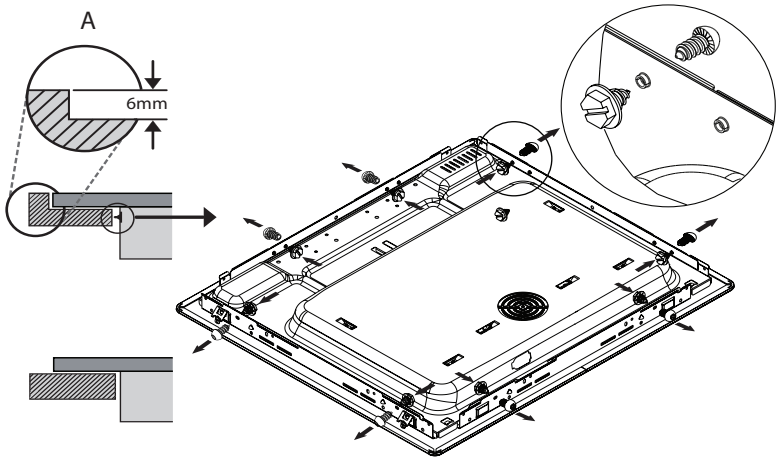
Acest aparat îndeplineşte Cerinţele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum şi Regulamentele din 2019 (Ieşire UE) (Amendamentul) privind informaţiile energetice şi proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

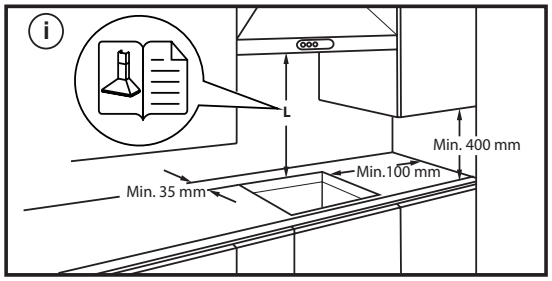
NOTĂ

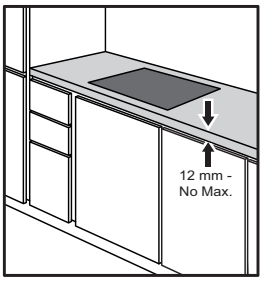
Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducţie dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultaţi medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obţine informaţii suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducţie.

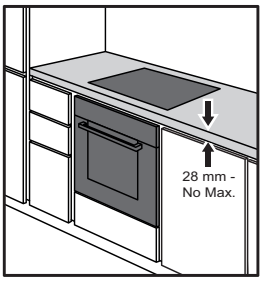
INSTALARE

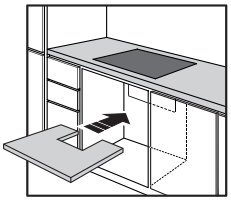

4 mm
770 mm
510 mm
479 mm
743 mm
50 mm
R = Max. 5 mm
R = 6,5 mm
773 +2 mm
750 +2 mm
513 +2 mm
A
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = 6.5 mm
750 +2 mm
Min. 35 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

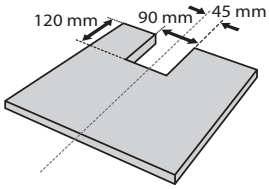

A
6mm

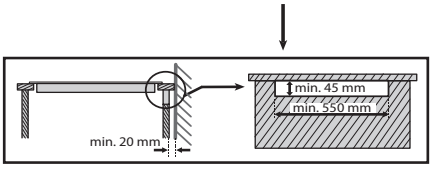

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 35 mm

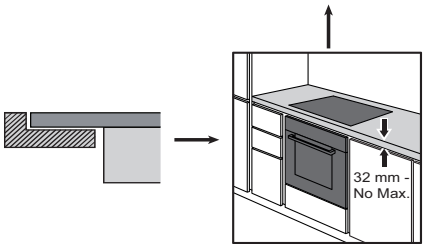

12 mm -
No Max.

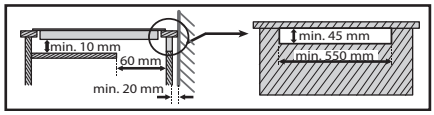

28 mm -
No Max.



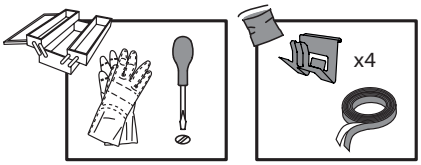

120 mm
90 mm
45 mm

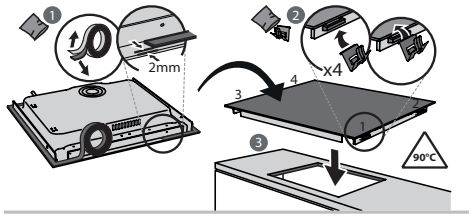

min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm

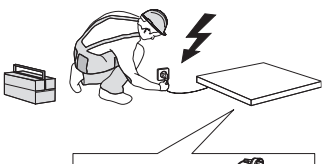

32 mm -
No Max.

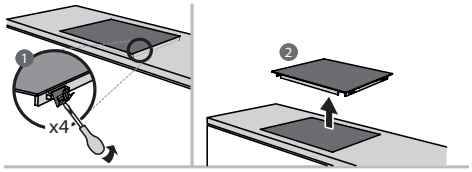

min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm

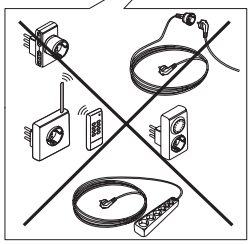



x4


2mm
x4
90°C

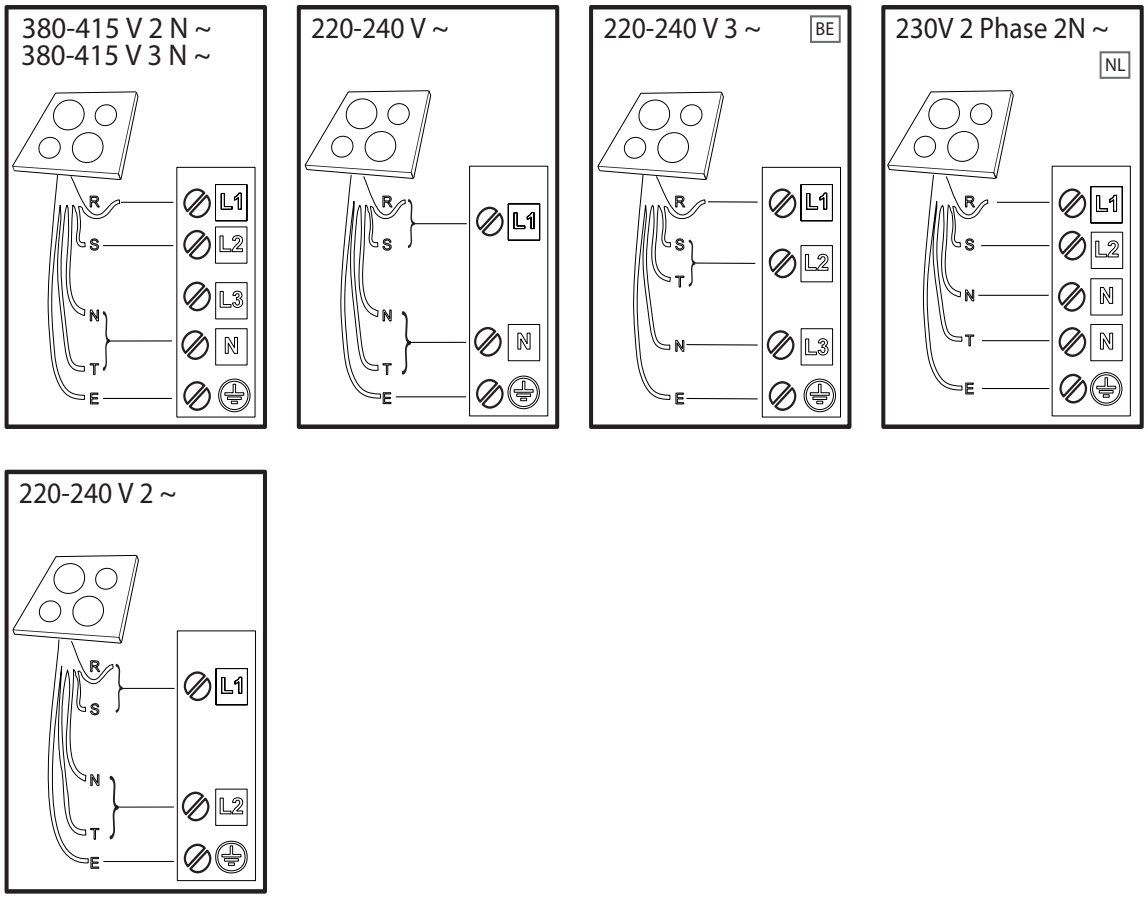



x4



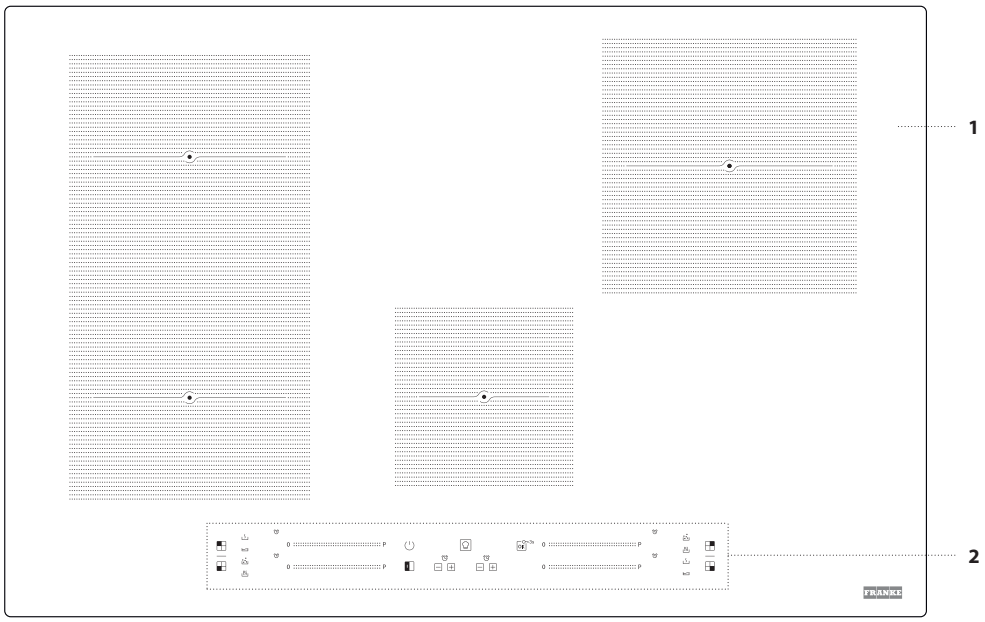
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.
Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.
Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul.
Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



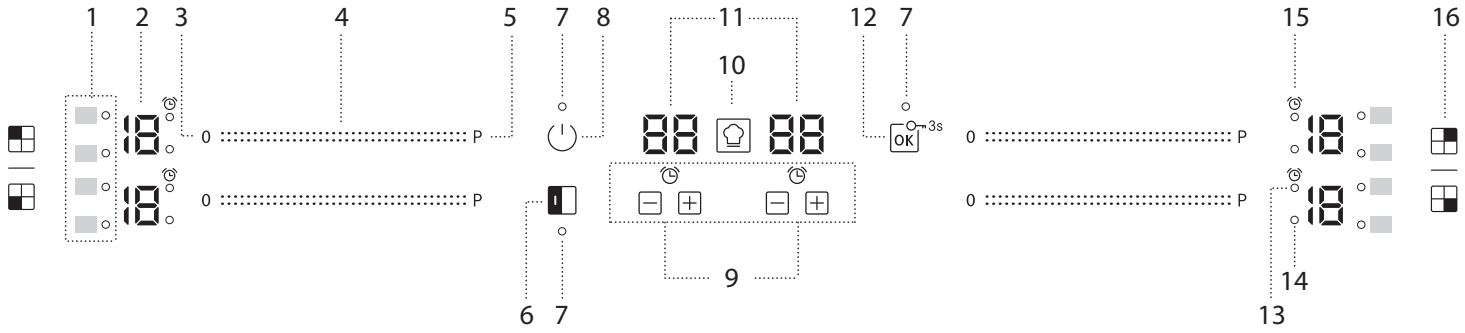
R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-سواد
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني
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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)
⏚=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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر
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- blár- أزرق

PRIVIRE DE ANSAMBLU



1. Plita
2. Panou de comandă

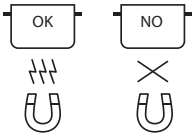
PANOUL DE COMANDĂ



1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale
2. Nivel de gătit selectat
3. Buton de oprire a zonei de gătit
4. Tastatură pentru derulare
5. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)
6. Buton FLEXI
7. Indicator luminos – funcţie activă
8. Buton de Pornire/Oprire
9. Temporizator
10. Buton COOKASSIST
11. Indicatorul duratei de preparare
12. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde
13. Indicator temporizator activ
14. Indicator de selectare a zonei
15. Simbol indicator temporizator
16. Identificarea zonei de gătit

ACCESORII

OALE ŞI TIGĂI



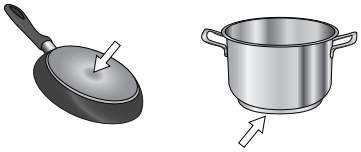
Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție:
- oțel emailat
- fontă
- oale și cratițe speciale din oțel inoxidabil, adecvat pentru gătit cu inducție

Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă oalele sunt magnetice.
Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

Anumite oale și cratițe au doar o parte a porțiunii inferioare confecționată din material feromagnetic, celelalte porțiuni fiind confecționate din alte materiale nepotrivite pentru gătit cu inducție. Aceste zone se pot încălzi la niveluri diferite sau la temperaturi mai scăzute. În anumite cazuri, când partea inferioară este confecționată în principal din materiale neferomagnetice, este posibil ca plita să nu recunoască cratița și, prin urmare, nu va activa zona de gătit.

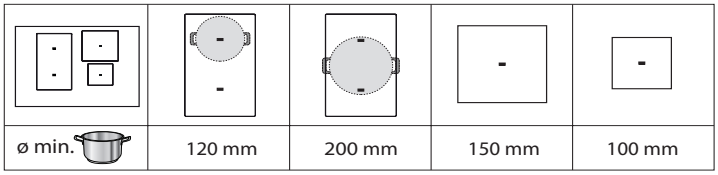


Pentru a asigura eficiență maximă, utilizați întotdeauna oale și cratițe cu partea inferioară plată, care distribuie căldura uniform. Dacă partea inferioară nu este uniformă, acest lucru va afecta puterea și conducerea căldurii.



Oalele goale sau oalele cu baza subțire
Nu amplasați oale și tigăi goale pe plita pornită. Plita este dotată cu un sistem de siguranță intern care monitorizează în mod constant temperatura, activând funcția de "oprire automată" la detectarea unor temperaturi înalte. Atunci când este utilizată cu recipiente goale sau cu recipiente care au baze subțiri, temperatura poate crește foarte rapid, iar funcția de "oprire automată" nu poate fi declanșată imediat, determina astfel deteriorarea tigăii sau suprafeței plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele.
Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

Diametru minim al bazei oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit
Pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, utilizați oale cu un diametru minim adecvat (consultați tabelul de mai jos).
Utilizați întotdeauna cea mai adecvată zonă de gătit pentru diametrul minim al părții inferioare a oalei.
Așezați oala și asigurați-vă că este bine centrată pe zona de gătit utilizată.
Este recomandat să nu utilizați oale care depășesc perimetrul zonei de gătit utilizate.



ADAPTOR PENTRU OALE/CRATIȚE NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea acestui accesoriu face posibilă folosirea oalelor și cratițelor care nu sunt potrivite pentru plite cu inducție. Este important să rețineți că utilizarea acestuia afectează eficiența și, în consecință, durata necesară pentru încălzirea alimentelor. Utilizarea trebuie limitată deoarece temperaturile atinse pe suprafața sa depind în mod semnificativ de oala/cratița utilizată, platitudinea acesteia și tipul de aliment gătit. Utilizarea unei oale sau cratițe cu un diametru mai mic decât discul adaptorului poate cauza acumularea unui nivel de căldură care nu este transmis la oală sau cratiță, lucru care poate înnegri atât plita, cât și discul. Adaptați diametrul oalelor/cratițelor și plita la diametrul adaptorului.

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau reîncălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:
După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere. Țineți apăsat butonul "+" al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul "PL".
Apăsați butonul OK 3s. Folosiți butoanele "+" și "–" pentru a selecta nivelul de putere selectat.
Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.
Confirmați apăsând pe OK 3s.

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.
Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul "EE" și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațiunea.
Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

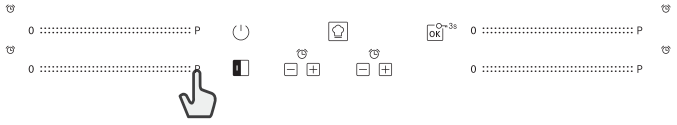
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Apăsați butonul "P" de pe primul suport tactil de derulare din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultați secțiunea "Remedierea defecțiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În primul minut, apăsați butonul de încălzire rapidă "P" din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 secunde (conform indicațiilor de mai jos);
- Pe afișaj va apărea "DE".



UTILIZAREA ZILNICĂ

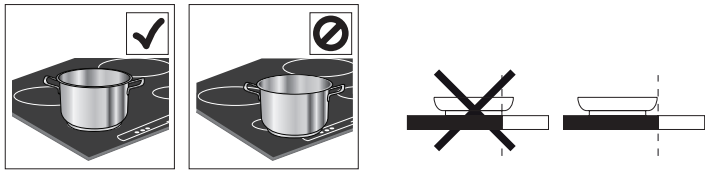
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție.
Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).
Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

0 :: P

Pentru a activa zonele de gătit:

Mișcați degetul pe orizontală pe suportul tactil de derulare (GLISOR) din zonă de gătit necesară pentru a o activa și pentru a regla puterea. Nivelul va fi afișat în conformitate cu zona, fiind însoțit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul "P" poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă (Booster).

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați butonul "0" de la începutul suport tactil de derulare.

BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul OK/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare (⏻). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

TEMPORIZATOR

Sunt disponibile două temporizatoare - unul controlează zonele de gătit din partea stângă, iar celălalt controlează zonele de gătit din partea dreaptă.

***Pentru a activa temporizator*:**

Apăsați butonul "+" sau "–" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific ⏲. La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.
Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.
În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

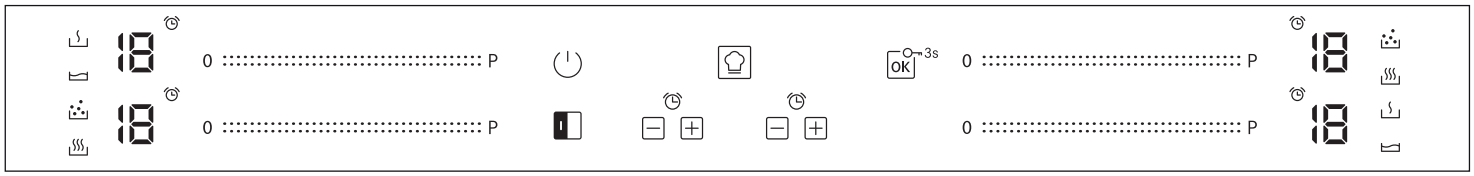
Pentru a dezactiva temporizator:

Apăsați simultan butoanele "+" și "–" până la dezactivarea temporizatorului.

TIMER INDICATOR

Acest LED (când este aprins) indică faptul că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

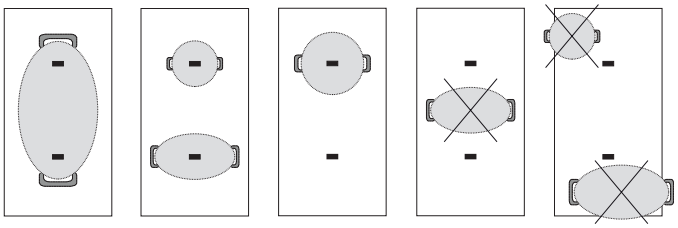
FUNCȚII



FLEXI

puteți utiliza la aceeași putere acoperind suprafața în întregime cu o oală mare sau parțial cu o oală rotundă/ovală.
Funcția rămâne întotdeauna activată și, atunci când utilizați o singură oală, aceasta poate fi deplasată pe întreaga suprafață. În acest caz, ambele suporturi tactile de derulare din stânga pot fi utilizate în mod nediferențiat.
Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru cratițe.
Apăsați butonul "FLEXI" pentru a dezactiva funcția.
N.B. Când utilizați această funcție, nu puteți selecta funcțiile speciale.

IMPORTANT: Așezați oalele centrate pe zona de gătit, astfel încât acestea să acopere cel puțin unul dintre punctele de referință (după cum se arată mai jos).



COOKASSIST

Butonul "COOKASSIST"activează funcțiile speciale.
Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit.
Apăsați butonul "COOKASSIST". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A".
Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.
Selectați funcția specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "COOKASSIST".
Funcția este activată la apăsarea butonului OK 3s pentru confirmare.
Pentru a selecta o altă funcție specială, apăsați "0" și apoi butonul "COOKASSIST" pentru a alege funcția solicitată.
Pentru a dezactiva funcțiile speciale și a reveni la modul manual, apăsați "0".
Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.

TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.
Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

MENŢINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor.
Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.
Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.

FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus.
Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.
În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.
Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

INDICATORI

CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte.
Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.
Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.

VAS DE GĂTIT POZIŢIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informaţii privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere maxima	**P**	Încălzire rapidă/Booster	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
⋮	14 – 18	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele.
		Rumenire – prăjire ușoară, fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 – 14	Rumenire – preparare – fierbere înăbușita – prăjire ușoară – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar,și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare – înăbușire – prăjire ușoară – frigere la grătar – preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 – 9	Preparare – fierbere la foc mic – îngroșare – obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
			Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, bulion, lapte).
	1 – 4	Topire – decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
		Menţinerea la cald a alimentelor – obţinerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto.
Putere zero	**OFF**	–	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei "H").

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

AVERTISMENT

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**

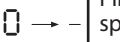
Important:

- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgârierea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

COD AFIȘAJ	DESCRIERE	POSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
F0E1	Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată.	Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsați butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit.
F0E7	Conectare greșită a cablului de alimentare.	Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".	Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9	Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
d E *[atunci când plita este oprită]*	Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO".
de ex.: 	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".
de ex.:  *[Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]*	Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

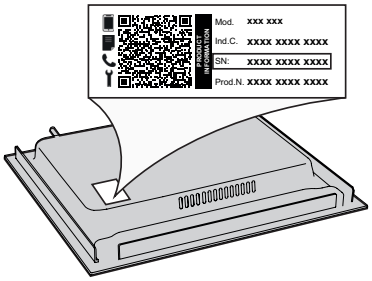
Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

ASISTENŢĂ

În cazul oricăror probleme în utilizare, contactaţi un Centru de Service Franke. Niciodată nu utilizați serviciile unor tehnicieni neautorizați.
Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informaţii:

- tipul de defecțiune
- modelul aparatului (Art.)
- număr de serie (N.S.)

Informațiile se găsesc pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare se află pe parte inferioară a aparatului.
De asemenea trebuie să aveți dovada cumpărării dacă sunteți în perioada de garanţie.



FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

İÇİNDEKİLER

GÜVENLİK BİLGİLERİ....26
SATIŞ SONRASI HİZMETLER....27
MONTAJ....28
ELEKTRİK BAĞLANTISI....29
GENEL BAKIŞ....30
KONTROL PANELİ....30
AKSESUARLAR....31
İLK KULLANIM....31
GÜNLÜK KULLANIM....32
İŞLEVLER....32
GÖSTERGELER....33
PİŞİRME TABLOSU....33
TEMİZLİK VE BAKIM....34
SORUN GİDERME....34
ÇALIŞMA SIRASINDA ÇIKAN SESLER....35
DESTEK....35

Cihazı kullanmadan önce, bu güvenlik talimatlarını okuyun. İleride başvurmak üzere elinizin altında bulundurun.
Bu talimatlar ve cihazın kendisi, her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları içermektedir. Üretici, bu güvenlik talimatlarına uyulmaması, cihazın uygunsuz kullanımı ve kontrollerin yanlış ayarlanması ile ilgili her türlü sorumluluğu reddeder.
⚠ UYARI: Ürünün yüzeyi çatlamış ise, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için ürünü kapatın.
⚠ UYARI: Yangın tehlikesi: pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir şey saklamayın.
⚠ DİKKAT: Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli olarak denetlenmelidir.
⚠ UYARI: Ocakta, katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek yapılması tehlikeli olabilir - yangın riski. ASLA yangını su ile söndürmeye çalışmayın: bunun yerine, cihazı kapatın ve alevin üzerini bir kapakla veya yangın battaniyesiyle kapatın.
⚠ Ocağı çalışma yüzeyi veya destek olarak kullanmayın. Bileşenlerin tümü tamamen soğuyana kadar, giysilerinizi veya diğer yanıcı malzemeleri cihazdan uzak tutun - yangın riski.
⚠ Bıçak, çatal, kaşık veya kapak gibi metal eşyalar ısınabileceklerinden, ocağın yüzeyinin üzerine yerleştirilmemelidir.
⚠ Çok küçük çocuklar (0-3 yaş) cihazdan uzak tutulmalıdır. Çok küçük çocuklar (3-8 yaş) sürekli gözetim altında bulunmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır. 8 yaşındaki ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, algılama veya akli yetenekleri kısıtlı ya da deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler, bu cihazı yalnızca gözetim altında olmaları ya da güvenli kullanım konusunda talimatlar almış ve söz konusu olabilecek tehlikeleri anlıyor olmaları durumunda kullanabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
⚠ Kullanımdan sonra, tencere detektörüne güvenmek yerine ocak gözünü kumanda düğmesinden kapatın.
⚠ UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olur. Isıtma elemanlarına dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
⚠ Yiyecek, pişirme işleminden önce veya sonra ürünün içinde veya üzerinde bir saatten fazla bırakılmamalıdır.

İZİN VERİLEN KULLANIM

⚠ DİKKAT: Bu cihaz, zaman ayarı gibi harici bir anahtarlama cihazı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi yardımıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
⚠ Cihazınız evde ve buna benzer alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: dükkan, işyeri ve diğer iş ortamlarında personel mutfağı alanları; çiftlik evleri; müşteriler tarafından otel, motel, pansiyon ve diğer konut ortamları.
⚠ Başka bir kullanıma (ör. odaları ısıtmak) izin verilmez.
⚠ Bu cihaz profesyonel kullanıma yönelik değildir. Cihazı dış mekanda kullanmayınız.
⚠ UYARI: Kontrol paneli üzerinde bir şey bırakıldığında, indüksiyonlu ocak, akustik ses üretebilir. AÇMA/KAPAMA düğmesini kullanarak ocağı kapatın.

MONTAJ

⚠ Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir - yaralanma riski. Paketi açmak ve kurulumu gerçekleştirmek için koruyucu eldivenler kullanın - kesilme riski.
⚠ Su beslemesi (varsa) ve elektrik bağlantıları dahil montaj ve onarım işlemleri nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Çocukları kurulumun yapıldığı alandan uzak tutun. Cihazın ambalajını açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan emin olun. Sorunla karşılaşmanız halinde, satıcınız veya size en yakın yetkili servisle temasa geçin. Kurulum tamamlandığında, ambalaj atıkları (plastik, yapay köpük parçalar vs.) çocukların ulaşamayacağı yerlerde depolanmalıdır - boğulma riski. Herhangi bir montaj işleminden önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir - elektrik çarpması riski. Montaj işlemi esnasında, cihazın elektrik kablosuna hasar vermemesine dikkat edin - yangın veya elektrik çarpması riski. Cihazı ancak montaj tamamlandıktan sonra etkinleştirin.
⚠ Tüm dolap kesme işlerini cihazı yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.
⚠ Cihaz fırının üstüne monte edilmezse, cihazın altındaki bölmeye bir ayırıcı panel (dahil değildir) monte edilmelidir.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

⚠ Fiş erişilebilir ise, fiş çekilerek veya kablolama kurallarına göre prizin yukarı akış yönüne takılı bir çok kutuplu anahtar kullanılarak cihazın güç beslemesi ile bağlantısı kesilebilmelidir ve cihaz, ulusal elektriksel güvenlik standartları uyarınca topraklanmalıdır.
⚠ Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Montaj işleminden sonra elektrikli bileşenler kullanıcı tarafından erişilebilir olmamalıdır. Elleriniz ıslak veya ayaklarınız çıplak iken cihazı kullanmayın. Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın.
⚠ Ürün, halihazırda Üretici tarafından sağlanan bir güç kablosu fişiyle donatılmamışsa, güç kablosu fişi kullanılarak kuruluma izin verilmez.

⚠ Eğer elektrik kablosu hasar görmüş ise, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya kalifiye kişiler tarafından aynısı ile değiştirilmelidir - elektrik çarpması riski.

TEMİZLİK VE BAKIM

⚠ UYARI: Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazın kapatıldığından ve fişinin elektrik prizinden çekildiğinden emin olun; asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın - elektrik çarpması riski.

⚠ Aşındırıcı veya sert ürünler, klorlu temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayınız.

AMBALAJ MALZEMELERİNİN BERTARAFI

Ambalaj malzemesi %100 geri dönüştürülebilirdir ve ♻ geri dönüştürme simgesi ile işaretlenmiştir.
Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

EV ALETLERİNİN ATILMASI

Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Elektrikli ev eşyalarının muameleleri, geri kazanımı ve geri dönüşümüyle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin. Bu cihaz, 2012/19/AB sayılı Avrupa Direktifi, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) ve (tadil edilmiş) 2013 tarihli Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman yönetmeliği ile uygunluk işaretine sahiptir.
Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, çevre ve insan sağlığına yönelik olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olacaksınız.
Ürün veya beraberindeki dokümanlar üzerindeki simgesi, bu ürünün evsel atık olarak işlenmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Elektrikli ocağınızı pişirme işlemini sonlandırmadan birkaç dakika önce kapatarak, ocağın artık ısısından en iyi şekilde faydalanın.
Tencere veya tavanızın tabanı, elektrikli ocağın üstünü tamamen kaplamalıdır; elektrikli ocaktan küçük bir kap, enerjinin boşa harcanmasına yol açacaktır.
Pişirme sırasında tencere ve tavalarınızı sıkı geçmeli kapaklarla kapatın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kullanmadan pişirmek, enerji tüketimini artıracaktır.
Yalnızca altı düz tencereler ve tavalar kullanın.

UYUMLULUK BEYANNAMESİ

Bu cihaz, EN 60350-2 sayılı Avrupa Standardı uyarınca 66/2014 sayılı Avrupa Yönetmeliğinin Eko tasarım gerekliliklerini ve Enerji ile İlgili Ürünlere ilişkin Eko Tasarım ve Enerji Bilgileri (Değişiklik) (AB Çıkışı) 2019 Yönetmeliklerini karşılamaktadır.

NOT:

Kalp pili veya benzeri bir tıbbi cihaz taşıyan kişiler, bu indüksiyonlu ocak devredeyken onun yakınında durdukları sırada dikkatli olmalıdırlar. Elektromanyetik alan, kalp pilini veya söz konusu benzeri cihazı etkileyebilir. İndüksiyonlu ocağın elektromanyetik alanlarıyla cihazın etkileşimleri hakkında ek bilgi almak için, doktorunuza veya kalp pilinin veya benzeri tıbbi cihazın üreticisine başvurun.

SATIŞ SONRASI HİZMETLER

Cihazin kullanim omru 10 yildir

Satış Sonrası Hizmetler:
franke.com

TAŞIMA VE NAKLIYE SIRASINDA DIKKAT EDILECEK KONULAR

Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.
Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
Taşıma esnasında üründe hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle ürünün zarar görmemesine dikkat ediniz.
Ambalajı zarar verebilecek nem, su, v.b. dış etkenlere karşı koruyunuz.
Cihazın montajı yetkili servis tarafından gerçekleştirilecektir.

TÜKETICILERIN SEÇIMLIK HAKLARI

- Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun'un 11. maddesi çerçevesinde malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan (i) satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, (ii) satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, (iii) aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, (iv) imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme seçimlik haklarına sahiptir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir.
- Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.
- Ücretsiz onarım hakkının kullanması halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir.

Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.
Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami otuz iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.

KULLANIM HATALARI

- Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

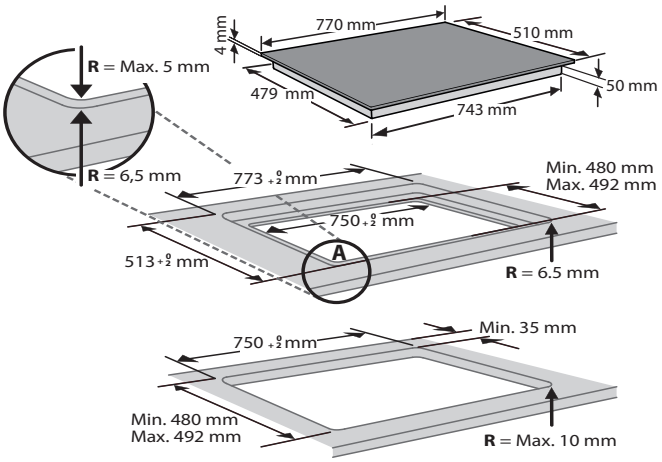
TÜKETICI ŞIKAYETLERI

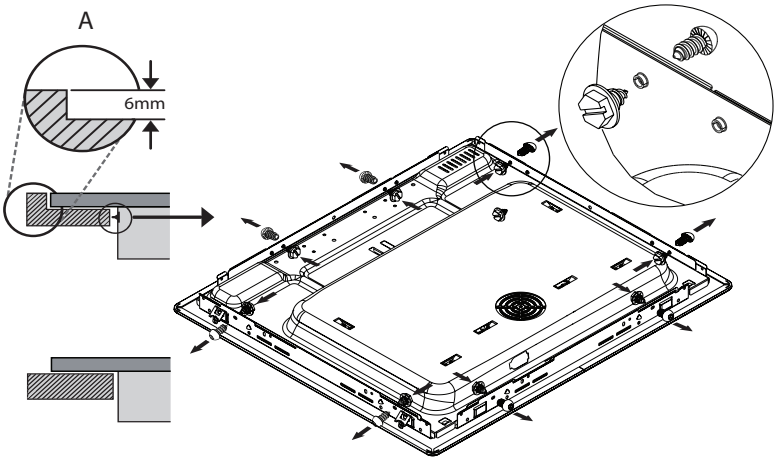
- Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

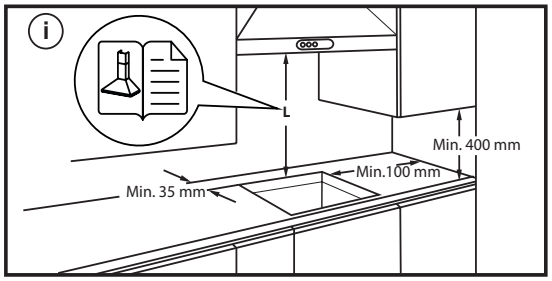
Türkiye Genel Dağıtıcısı İthalatçı Firma:
Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri Sanayi ve Tic A.S.
GOSB Tembelova Alani 3500 Sok. No. 3503
Gebze, Kocaeli/Turkiye
Tel. +90 262 644 65 95 - 355
franke.com.tr

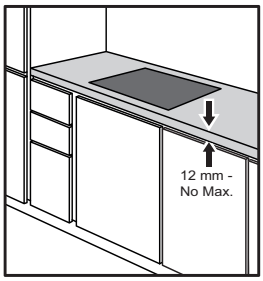
Üretici Firma:
Franke Küchentechnik AG
Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg Switzerland

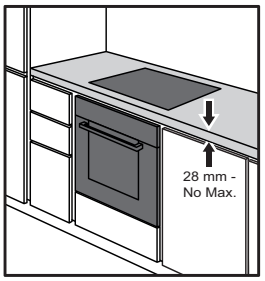
MONTAJ

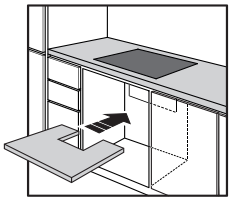

4 mm
770 mm
510 mm
50 mm
479 mm
743 mm
R = Max. 5 mm
R = 6,5 mm
773 +2 mm
750 +2 mm
513 +2 mm
A
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = 6.5 mm
750 +2 mm
Min. 35 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

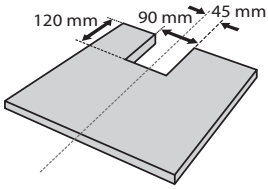

A
6mm

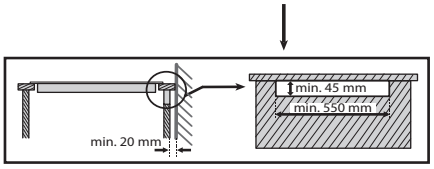

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 35 mm

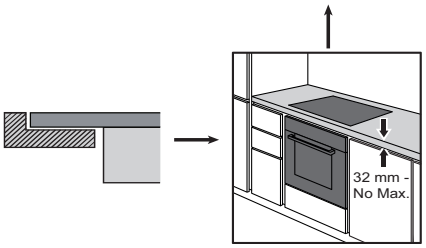

12 mm -
No Max.

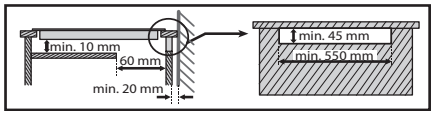

28 mm -
No Max.



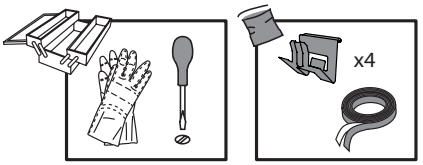

120 mm
90 mm
45 mm

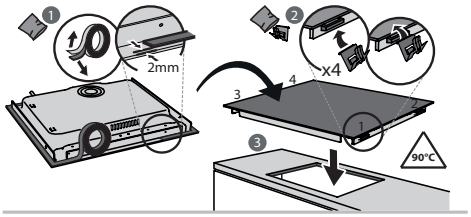

min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm

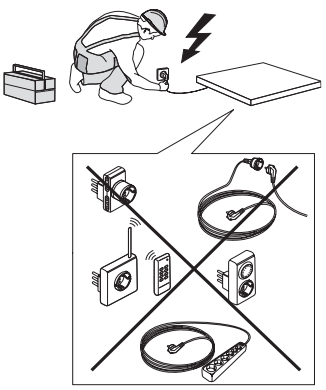

32 mm -
No Max.

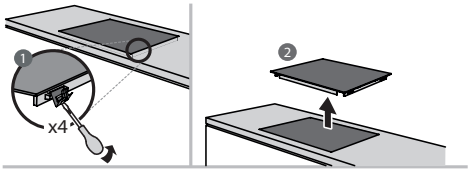

min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm




x4

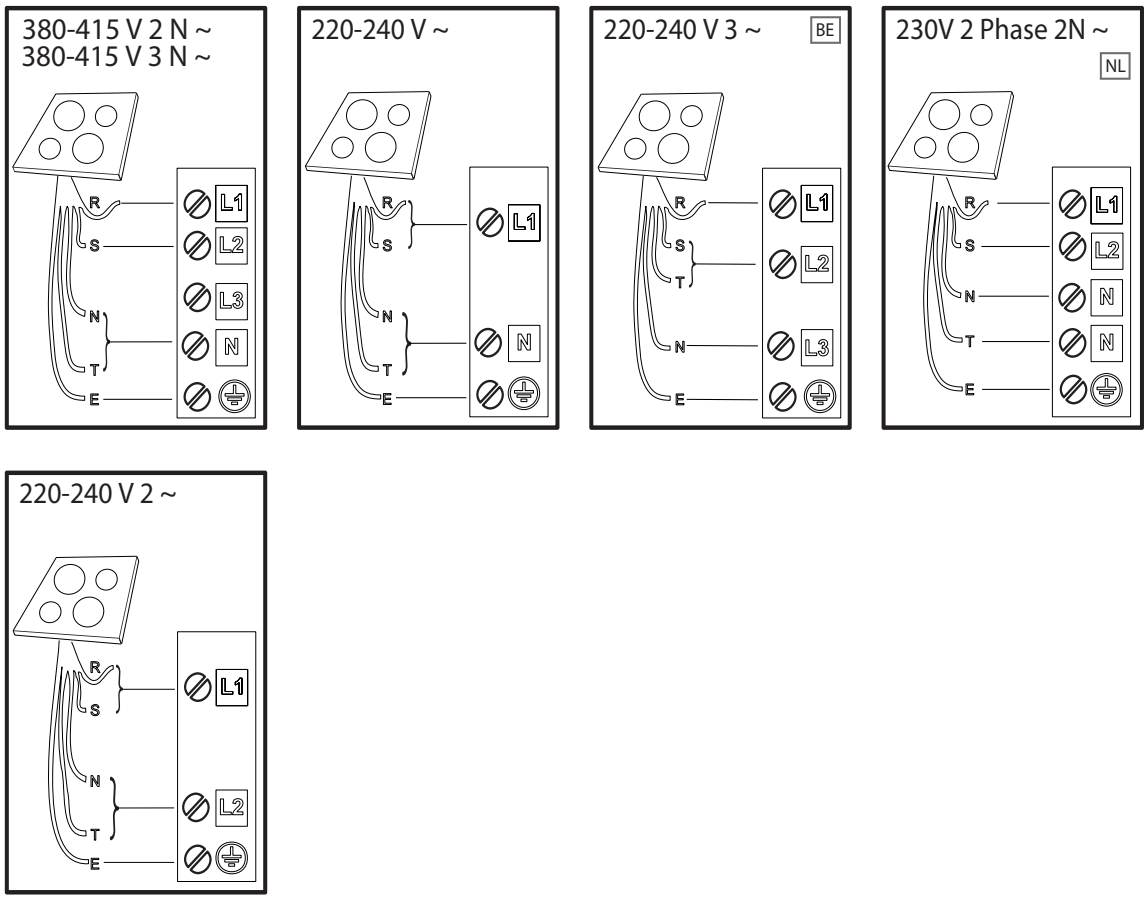

2mm
x4
90°C




x4

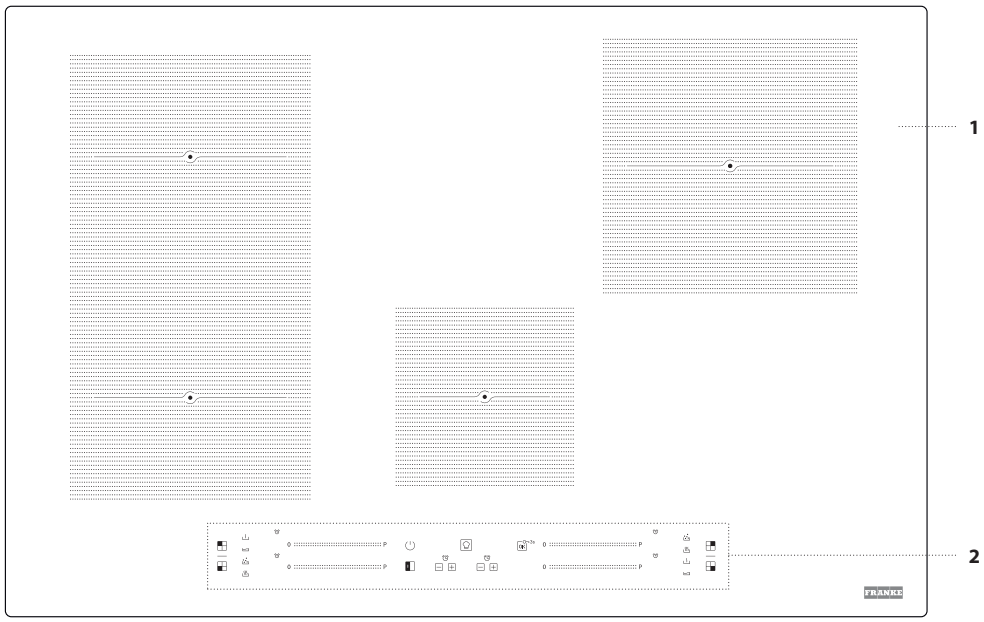
ELEKTRİK BAĞLANTISI

Elektrik bağlantısı, cihaz elektrik kaynağına bağlanmadan önce yapılmalıdır.
Kurulum işlemi, yürürlükteki güvenlik ve kurulum kanunlarını iyi bilen kalifiye bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Özellikle, montaj işlemi yerel elektrik şebekesi şirketinin düzenlemelerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.
Cihazın alt kısmında bulunan etikette belirtilen voltaj değerinin evin tesisatının voltaj değeri ile aynı olduğundan emin olun.
Düzenlemeler cihazın topraklanmasını gerektirir: yalnızca uygun ölçülerde iletkenler (topraklama iletkeni dahil) kullanın.



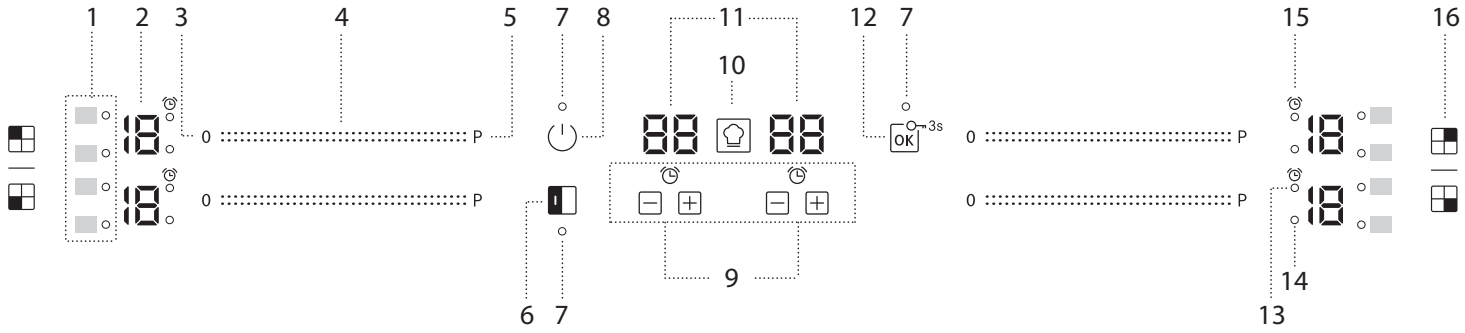
R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-سواد
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني
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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)
⏚=**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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر
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- blár-أزرق

GENEL BAKIŞ



1. Pişirme yüzeyi
2. Kontrol paneli

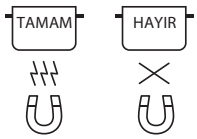
KONTROL PANELİ



1. Özel fonksiyonların simgeleri/etkinleştirilmesi
2. Seçilen pişirme seviyesi
3. Pişirme bölgesi kapalı düğmesi
4. Kaydırmalı tuş takımı
5. Hızlı ısıtma düğmesi (Booster)
6. FLEXI düğmesi
7. Gösterge ışığı - işlev etkin
8. Açık/ kapalı düğmesi
9. Zamanlayıcı
10. COOKASSIST düğmesi
11. Pişirme süresi göstergesi
12. OK/Tuş kilidi düğmesi - 3 saniye
13. Zamanlayıcı etkin göstergesi
14. Pişirme bölgesi etkin göstergesi
15. Zamanlayıcı göstergesi simgesi
16. Pişirme bölgesini belirleme

AKSESUARLAR

TENCERE VE TAVALAR



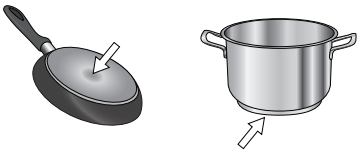
Yalnızca indüksiyonlu ocakta kullanılması uygun:
- emaye çelik tencereler ve tavalar
- döküm demir tencereler ve tavalar
- indüksiyonlu pişirmeye uygun, paslanmaz çelikten özel tencereler ve tavalar

Herhangi bir tencerenin uygun olup olmadığını belirlemek için simgesini kontrol edin (genellikle tabana damgalanır). Tencerelerin mıknatıslı olup olmadığını kontrol etmek için mıknatıs kullanılabilir.
Tencere tabanının kalitesi ve yapısı, pişirme performansını değiştirebilir. Taban çapına ilişkin bazı ölçüler, ferromanyetik yüzeyin fiili çapına karşılık gelmemektedir.

Bazı tencerelerin ve tavaların tabanının sadece bir kısmı ferromanyetik malzemeden üretilirken diğer kısımları indüksiyonlu pişirmeye uygun olmayan başka malzemelerden üretilir. Bu alanlar farklı seviyelerde veya daha düşük sıcaklıklarda ısınabilir. Tabanın esas olarak ferromanyetik olmayan malzemelerden üretildiği belirli durumlarda, ocak tavayı tanımayabilir ve dolayısıyla pişirme bölgesini devreye almayabilir.



Optimum verimliliği sağlamak için her zaman ısıyı eşit dağıtan, düz tabanlı tencereler ve tavalar kullanın. Tabanın düz olmaması, güç ve ısı iletimini etkileyecektir.

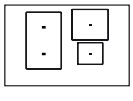
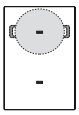
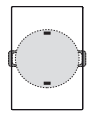
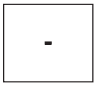


Boş tencereler veya ince tabanlı tencereler

Ocak açıkken boş tencere veya tava kullanmayın. Ocak, sıcaklığı sürekli olarak izleyen ve yüksek sıcaklık tespit edildiğinde "otomatik kapatma" işlevini etkinleştiren bir dahili emniyet sistemine sahiptir. Boş tencereler veya ince tabanlı tencerelerle kullanıldığında, sıcaklık çok hızlı bir şekilde artabilir ve "otomatik kapatma" işlevi anında tetiklenmeyebilir, bu da tava veya ocak yüzeyine zarar verir. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.
Hata mesajı görünürse, servis merkezini arayın.

Farklı pişirme alanları için minimum tencere/tava tabanı çapı

Ocak ızgarasının doğru çalışmasını sağlamak için uygun minimum çapta tencereler kullanın (aşağıdaki tabloya bakın).
Her zaman tencerenin minimum taban çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.
Tencereyi yerleştirirken tencerenin pişirme bölgesinin tam ortasına konumlandırılmasına dikkat edin.
Kullanılan pişirme bölgesinin çapını aşan tencerelerin kullanılmaması önerilir.

				
ø min. 	120 mm	200 mm	150 mm	100 mm

İNDÜKSİYONA UYGUN OLMAYAN TENCERELER/TAVALAR İÇİN ADAPTÖR

Bu aksesuarın kullanılmasıyla, indüksiyonlu ocaklara uygun olmayan tencerelerin ve tavaların kullanılması olanaklı hale gelir. Bunun kullanımının verimliliği ve sonuç olarak gıdayı ısıtmak için gerekli süreyi etkilediğini unutmamak önemlidir. Yüzeyinde ulaşılan sıcaklıklar kullanılan tencereye/tavaya, onun düz olmasına ve pişirilen gıdanın türüne büyük ölçüde bağlı olduğundan bu aksesuar sınırlı kullanılmalıdır. Adaptör diskinden daha küçük çaplı bir tencere veya tava kullanılması, tencereye veya tavaya iletilmeyen ısı birikimine neden olabilir ve bu da hem ocağı hem de diski karartabilir. Tencerelerinizin/tavalarınızın ve ocağın çapını adaptörün çapına uyarlayın.

İLK KULLANIM

GÜCÜN AYARLANMASI

Satın aldığınızda, ocak mümkün olan en yüksek güce ayarlıdır. Ayarı, aşağıdaki paragrafta açıklandığı şekilde, evinizdeki elektrik sisteminin sınırlarına göre ayarlayın.

NOT: Ocak için seçilen güce bağlı olarak, pişirme bölgesi güç seviyelerinin ve işlevlerinin bazıları (örn. kaynatma veya hızlı yeniden ısıtma), seçilen sınırın aşılmasını önlemek için otomatik olarak sınırlandırılabilir.

Ocağın gücünü ayarlamak için:

Cihazı şebeke elektriğine bağladıktan sonra, 60 saniye içinde güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.
En sağdaki zamanlayıcı "+" düğmesine en az 5 saniye süreyle basın. Ekranda "PL" simgesi görüntülenecektir.
OK 3s düğmesine basın. İstediğiniz güç seviyesini seçmek için "+" ve "–" düğmelerini kullanın.
Kullanılabilir güç seviyeleri: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
OK 3s 'e basarak onaylayın.

Seçilen güç seviyesi, güç beslemesi kesilse bile bellekte saklanacaktır.
Güç seviyesini değiştirmek için, en az 60 saniye süreyle cihazın şebeke bağlantısını kesin, ardından tekrar fişi takın ve yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Ayarlama sırasında bir hata meydana gelirse, "EE" simgesi görüntülenecek ve bip sesi verilecektir. Bu durumda, işlemi tekrarlayın.
Bu hata devam ederse, Satış Sonrası Servisle iletişime geçin.

SESLİ SİNYAL AÇIK / KAPALI

Sesli sinyali açmak/kapatmak için:
- Ocağın fişini elektrik prizine takın;
- Açma sırasını bekleyin;
- Sol üstteki ilk kaydırma tuş takımının "P" düğmesine 5 saniye süreyle basın.

Ayarlanmış olan alarmlar etkin durumda kalacaktır

DEMO MODU (yeniden ısıtma devre dışı bırakıldı, "Sorun giderme" bölümüne bakın)

Demo modunu açmak ve kapatmak için:
- Ocağın fişini elektrik prizine takın;
- Açma sırasını bekleyin;
- İlk bir dakika içinde, sol alt tuş takımının hızlı ısıtma düğmesine ("P") 5 saniye süreyle basın (aşağıda gösterildiği gibi);
- Ekranda "DE" görüntülenecektir.



GÜNLÜK KULLANIM

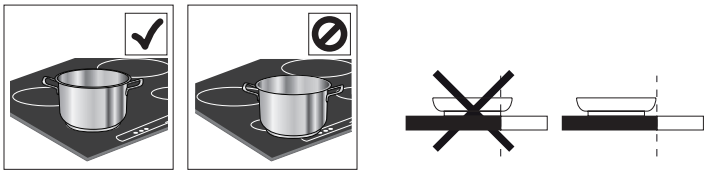
OCAĞI AÇMA/KAPATMA

Ocağı açmak için, güç düğmesine yaklaşık 1 saniye süreyle basın. Ocağı kapatmak için, aynı düğmeye tekrar basın; tüm pişirme bölgeleri devre dışı kalacaktır.

KONUMLANDIRMA

Konum simgelerine bakarak, istenilen pişirme bölgesinin yerini belirleyin. Kontrol paneli simgelerinin üstünü tencere ile kapatmayın.

Lütfen dikkat edin: Kontrol paneline yakın pişirme bölgelerinde, tencere ve tavaların çizgilerin iç kısmında tutulması tavsiye edilir (genellikle daha fazla yer kapladığından, tavanın hem tabanı hem de üst kenarı dikkate alınmalıdır). Bu dokunmatik zeminin aşırı ısınmasını önler. Izgara veya kızartma yöntemlerini kullanırken, mümkün olduğunca arka pişirme bölgelerini kullanınız.



PİŞİRME BÖLGELERİNİN ETKİNLEŞTİRİLMESİ/DEVRE DIŞI BIRAKILMASI VE GÜÇ SEVİYELERİNİN AYARLANMASI

0 :: P

Pişirme bölgelerini etkinleştirmek için:

İstediğiniz pişirme bölgesine ait kaydırma tuş takımı (KAYDIRMA DÜĞMESİ) boyunca parmağınızı yatay şekilde hareket ettirerek bölgeyi etkinleştirin ve gücü ayarlayın. Seviye; alan ile paralel olarak, etkin pişirme bölgesini belirten gösterge ışığı ile birlikte gösterilecektir. "P" düğmesi, hızlı ısıtma işlevini seçmek için kullanılabilir (Booster).

Pişirme bölgelerini devre dışı bırakmak için:

Kaydırma tuş takımının başındaki "0" düğmesini seçin.

KONTROL PANELİ KİLİDİ

Ocağı temizlemek için, ayarları kilitleyin ve yanlışlıkla devreye alınmalarını engelleyin, OK/Tuş kilidi düğmesi 3 saniye basılı tutun. Bip sesi ve simgenin üstündeki uyarı lambası, işlevin etkinleştirildiğini bildirir. Kontrol paneli "kapalı" (⏻) işlevi haricinde kilitlenir.. Kontrollerin kilidini kaldırmak için, etkinleştirme prosedürünü tekrarlayın.

ZAMANLAYICI

İki adet zamanlayıcı vardır - biri soldaki pişirme bölgelerini, diğeri sağdaki pişirme bölgelerini kontrol eder.

***Zamanlayıcıyı etkinleştirmek için*:**

Kullanılan pişirme bölgesinde istediğiniz süreyi ayarlamak için, "+" veya "–" düğmesine basın. Bir gösterge ışığı, özel simge ile paralel olarak etkinleşecektir. Ayarladığınız süre dolduktan sonra, bir bip sesi duyulur ve pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır.
Süreyi istediğiniz noktada değiştirebilirsiniz ve birden fazla zamanlayıcıyı eşzamanlı olarak etkinleştirebilirsiniz.
Ocağın aynı tarafındaki 2 zamanlayıcının aynı anda etkinleştirilmesi durumunda, "Bölge seçimi göstergesi" yanıp söner ve seçilen ilgili pişirme süresi, orta ekranda görüntülenir.

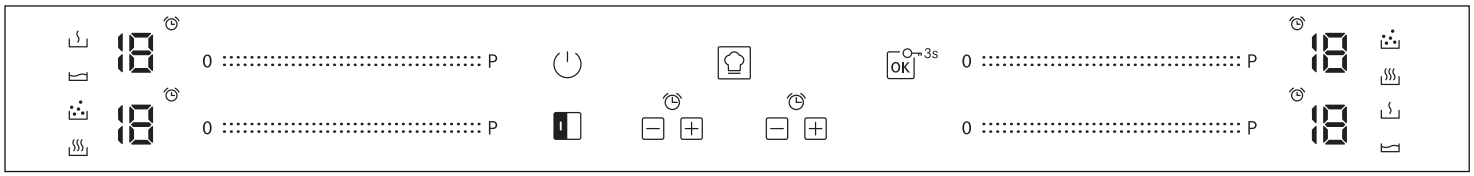
Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için:

Zamanlayıcı devre dışı kalana kadar, "+" ve "–" düğmelerine birlikte basın.

ZAMANLAYICI GÖSTERGESİ

Bu LED (yandığında), pişirme bölgesi için zamanlayıcının ayarlandığını gösterir.

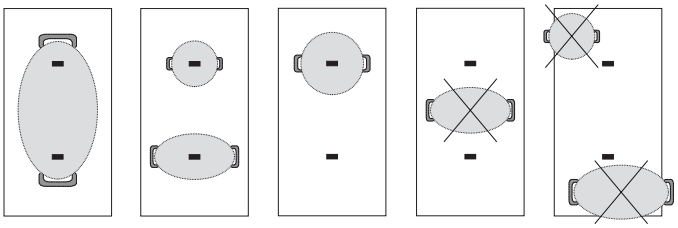
İŞLEVLER



FLEXI

"FLEXI" düğmesini seçerek iki pişirme bölgesini birleştirebilir ve tüm yüzeyi bir adet geniş tencere ile örterek veya yuvarlak/oval bir tencere ile kısmen örterek iki bölgeyi aynı güçte kullanabilirsiniz.
Fonksiyon sürekli devrede kalır ve tek bir tencere kullanıldığında tüm alana taşınabilir. Bu durumda her iki sol kaydırma tuş takımı da herhangi bir fark olmaksızın kullanılabilir.
Oval veya dikdörtgen tencerelerle veya tava destekleriyle pişirmek için idealdir.
İşlevi devre dışı bırakmak için, "FLEXI" düğmesine basın.
NOT: Bu özellik kullanılırken özel işlevler seçilemez.

ÖNEMLİ: Tencereleri, referans noktalarından en az birini kapsayacak şekilde pişirme bölgesinin merkezine yerleştirin (aşağıda gösterildiği gibi).



COOKASSİST

"COOKASSIST" düğmesi özel işlevleri etkinleştirir.
Tencereyi yerleştirin ve pişirme bölgesini seçin.
"COOKASSIST" düğmesine basın. Seçilen alanın ekranında "A" görüntülenecektir.
Pişirme bölgesi için kullanılabilir ilk özel işlev göstergesi yanacaktır.
"COOKASSIST" düğmesine bir veya birkaç kere basarak, istediğiniz özel işlevi seçin.
Teyit etmek için OK 3s düğmesine basıldığında işlev etkinleştirilir.
Başka bir özel işlevi seçmek için, "0" seçeneğine basın ve istenen işlevi seçmek için daha sonra "COOKASSIST" düğmesine basın.
Özel işlevleri devre dışı bırakmak ve manuel moda geri dönmek için, "0" seçeneğine basın.
Özel işlevleri kullanırken, güç seviyesi ocak tarafından önceden ayarlanır ve değiştirilemez.

ERİTME

Bu işlev, yiyecekleri ideal eritme sıcaklığına getirmenizi ve yanma riski olmaksızın yiyeceğin durumunu korumanızı sağlar.
Bu yöntem, çikolata gibi hassas yiyeceklere zarar vermediğinden ve tencereye yapışmalarını engellediğinden, idealdir.

SICAK TUTMA

Bu özellik, genellikle pişirme işlemi tamamlandıktan sonra veya sıvılar çok yavaş bir şekilde azaltılırken, yemeğinizi ideal sıcaklıkta tutmanızı sağlar.
Yemeklerin mükemmel sıcaklıkta servis edilmesi için idealdir.

KISIK ATEŞTE PİŞİRME

Bu işlev, kısık ateşte pişirme sıcaklığının korunması için ideal olup, yemeğinizi yanma riski olmadan uzun süre pişirmenizi sağlar. Sıvı soslu uzun süreli pişirme gerektiren tarifler (pilav, soslar, rostolar) için idealdir.

KAYNATMA

Bu işlev, suyu kaynama sıcaklığına getirmenizi ve daha düşük enerji tüketimi ile kaynamayı sürdürmenizi sağlar.
Tavaya yaklaşık 2 litre (tercihen oda sıcaklığında) su koyulmalıdır.
Her durumda, kullanıcıların kaynayan suyu yakından izlemeleri ve kalan su miktarını düzenli olarak kontrol etmeleri önerilir.
Tencereler büyükse ve su miktarı 2 litreden fazlaysa, kaynatma süresini optimize etmek için kapak kullanılmasını öneririz.

GÖSTERGELER

KALAN SICAKLIK

Ekranda "H" mesajının görüntülenmesi, pişirme bölgesinin hala sıcak olduğunu ifade eder.
Gösterge, ilgili bölgenin etkinleştirilmemiş olmasına rağmen bitişik bölgelerin kullanımı nedeniyle veya üzerine bir tencerenin yerleştirilmesiyle ısıtılması nedeniyle de yanar.
Pişirme bölgesi soğuduğunda, "H" harfi kaybolur.

TENCERE YANLIŞ KONUMLANDIRILMIŞ VEYA YOK

Bu simge, tencere indüksiyonlu pişirme için uygun değilse, doğru konumlandırılmamışsa veya seçilen pişirme bölgesi için uygun boyutta değilse görüntülenir. Seçim yapıldıktan sonra 30 saniye içinde tencere algılanmazsa, pişirme bölgesi kapanır

PİŞİRME TABLOSU

Pişirme tablosu, her güç seviyesi için pişirme tipine bir örnek sunar. Her güç seviyesinin gerçekte iletilen gücü, pişirme bölgesinin ölçüsüne bağlıdır.

GÜÇ SEVİYESİ		PİŞİRME TİPİ	ÖNERİLEN KULLANIM Pişirme deneyimi ve alışkanlıkları gösterir
Maksimum güç	**P**	Hızlı ısıtma/Booster	Yemeğin sıcaklığının hızla kaynama seviyesine getirilmesi (su için) veya pişirme sıvılarının hızlı bir şekilde ısıtılması için idealdir.
⋮	14 – 18	Kızartma – kaynatma	Yiyeceklerin üstünü kızartmak, pişirmeye başlamak, derin dondurulmuş ürünleri kızartmak, sıvıları hızlı bir şekilde kaynatmak için idealdir.
		Esmerleştirme – sote yapma, kaynatma – ızgara yapma	Sote yapmak, hızlı kaynamayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak için idealdir.
	10 – 14	Esmerleştirme – pişirme – kendi suyunda pişirme – sote yapma – ızgara yapma	Sote yapmak, hafif kaynamayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak ve aksesuarları önceden ısıtmak için idealdir.
		Pişirme – kendi suyunda pişirme – sote yapma – ızgara yapma – krema kıvamına ulaşana kadar pişirme	Kendi suyunda pişirmek, hafif kaynamayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak için idealdir (daha uzun süreli).
	5 – 9	Pişirme – kısık ateşte pişirme – kıvamlaştırma – krema kıvamına ulaşana kadar pişirme	Sıvı içerikli (örn. su, et suyu, süt) daha yavaş pişirme gerektiren tarifler (pilav, soslar, rosto, balık) ve makarna kreması hazırlamak için idealdir.
			Sıvı içerikli (örn. su, et suyu, süt) yavaş pişirme gerektiren tarifler (1 litreden az miktarlarda: pilav, soslar, rosto, balık) için idealdir.
	1 – 4	Eritme – çözme	Tereyağını yumuşatmak, çikolatayı yavaşça eritmek, küçük yiyeceklerin buzunu çözmek için idealdir.
		Yemeği sıcak tutma – risotto kreması hazırlama	Yeni pişirilen yemeklerin küçük porsiyonlarını veya servis tabaklarını sıcak tutmak ve risotto kreması hazırlamak için ideal.
Sıfır güç	**0**	–	Ocak bekleme veya kapalı modunda (pişirme sonu kalan sıcaklık olasılığı, bir "H" harfi ile belirtilir).

TEMİZLİK VE BAKIM

UYARI
- **Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.**
- **Temizlik öncesinde, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve atıl ısı göstergesinin (“H“) görüntülenmediğinden emin olun.**

Önemli:
- Cam yüzeye zarar verebileceklerinden, aşındırıcı sünger veya ovma süngeri kullanmayın
- Her kullanımdan sonra, olası yemek artıklarını ve yemek artıklarının neden olduğu lekeleri çıkartmak için ocağı temizleyin (soğuduğunda).
- Uygun şekilde temiz tutulmayan bir yüzey, kontrol paneli düğmelerinin hassasiyetini azaltabilir.
- Ancak ocağa yapışmış kalıntılar varsa kazıyıcı kullanın. Camın çizilmesini önlemek için, kazıyıcı üreticisinin talimatlarını takip edin.
- Şeker veya şeker içeriği yüksek gıdalar ocağa zarar verebilir ve derhal temizlenmelidir.
- Tuz, şeker ve kum cam yüzeyi çizebilir.
- Yumuşak bir bez, emici mutfak havlusu veya özel ocak temizleyicisi (üreticinin talimatlarına uyarak) kullanın.
- Pişirme bölgelerine sıvı dökülmesi, tencerelerin hareket etmesine veya titremesine neden olabilir.
- Ocağı temizledikten sonra iyice kurulayın.

SORUN GİDERME

- Elektrik beslemesinin kapatılmadığını kontrol edin.
- Ocağı kullandıktan sonra kapatamıyorsanız, güç beslemesi ile bağlantısını kesin.
- Ocak açıkken ekranda alfanümerik kodlar görüntülenirse, talimatlar için aşağıdaki tabloya başvurun.

Lütfen dikkat edin: Su varlığı, tencerelerden dökülen sıvı veya ocağın herhangi bir düğmesinin üzerinde duran herhangi bir nesne, kontrol paneli kilidi işlevini kazayla etkinleştirebilir ya da devre dışı bırakabilir.

EKRAN KODU	AÇIKLAMA	OLASI NEDENLER	ÇÖZÜM
F0E1	Pişirme kabı algılandı fakat istenilen işlemle uyumlu değil.	Pişirme kabı, pişirme bölgesinde iyi konumlandırılmamıştır veya bir ya da daha fazla pişirme bölgesiyle uyumlu değildir.	F0E1 kodunu kaldırmak ve pişirme bölgesinin işlevselliğini eski haline getirmek üzere AÇIK/KAPALI düğmesine iki kez basın. Daha sonra, pişirme kabını farklı bir pişirme bölgesiyle kullanmayı deneyin veya farklı bir pişirme kabı kullanın.
F0E7	Yanlış güç kablosu bağlantısı.	Güç besleme bağlantısı, tam olarak “ELEKTRİK BAĞLANTISI“ paragrafında belirtildiği gibi değil.	Güç besleme bağlantısını “ELEKTRİK BAĞLANTISI“ paragrafına göre ayarlayın.
F0EA	Kontrol paneli aşırı yüksek sıcaklıklar nedeniyle kapanıyor.	Elektronik parçaların iç sıcaklığı çok yüksektir.	Yeniden kullanmadan önce ocağın soğumasını bekleyin.
F0E9	Sıcaklık aşırı yüksekken pişirme alanı kapanır.	Elektronik parçaların iç sıcaklığı çok yüksektir.	Pişirme alanını tekrar kullanmadan önce alanın soğumasını bekleyin.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Ocağın fişini prizden çıkarın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı tekrar güç beslemesine bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezini arayın ve ekranda gördüğünüz hata kodunu bildirin.		
d E *[ocak kapalıyken]*	Ocakta ısınma işlevi devreye girmiyor. İşlevler çalışmıyor.	“DEMO MODU“ devrededir.	“DEMO MODU“ kısmındaki talimatları takip edin.
örn. 0 → –	Ocak, özel işlevin etkinleştirilmesine izin vermez.	Güç regülatörü, güç seviyelerini ocak için ayarlanan maksimum değere uygun olarak sınırlandırır.	“Gücün ayarlanmasi“ paragrafına bakın.
örn. P → 5 *[Güç seviyesi, talep edilen seviyenin altında]*	Ocak, pişirme bölgesinin kullanılabilmesini sağlamak üzere otomatik olarak bir minimum güç seviyesi ayarlar.	Güç regülatörü, güç seviyelerini ocak için ayarlanan maksimum değere uygun olarak sınırlandırır.	“Gücün ayarlanmasi“ paragrafına bakın.

ÇALIŞMA SIRASINDA ÇIKAN SESLER

İndüksiyonlu ocaklar, normal çalışmaları sırasında ıslık veya çıtırdama sesleri çıkarabilir.
Bu sesler aslında pişirme kaplarından gelmekte olup, bunların taban özellikleriyle bağlantılıdır (örneğin, tabanın farklı malzeme katmanlarından üretilmiş olması veya düzgün olmaması).

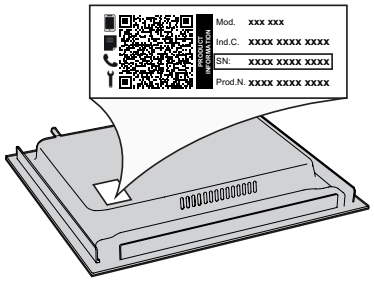
Bu sesler, kullanılan pişirme kabının türüne ve içindeki yemek miktarına göre değişebilir ve herhangi bir terslik göstergesi değildir.

DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız durumunda Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun.
Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.
Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:

- arıza türü
- ürün modeli (Art.)
- seri numarası (S.N.)

Bu bilgiler veri plakasında verilmiştir. Veri plakası alt tarafa takılıdır.
Garanti süresinin devam etmesi halinde geçerli bir satınalma belgesi sunmanız gerekmektedir.



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

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ 37
МОНТАЖ 39
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 40
ОБЗОР 41
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 41
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 42
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 42
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ 43
РЕЖИМЫ 43
ИНДИКАТОРЫ 44
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 45
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 45
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 46
ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ 46
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА 46

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: Если поверхность прибора имеет трещины, выключите его, чтобы избежать удара током.
⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной панели.
⚠ ОСТОРОЖНО! Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.
⚠ ВНИМАНИЕ! Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно - опасность пожара. Не пытайтесь тушить возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут - опасность пожара.
⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.
⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
⚠ После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.
⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.
⚠ Нельзя оставлять продукты питания внутри изделия или на нем более чем на один час до или после приготовления.

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.
⚠ ВНИМАНИЕ: Индукционная варочная панель может издавать звуковой сигнал, если что-то оставлено на панели управления. Выключите варочную панель нажатием кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.

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.

⚠ Запрещается выполнять установку с использованием вилки кабеля электропитания. Исключением являются случаи, когда изделие уже оснащено такой вилкой, установленной производителем.

⚠ 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 имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и Положением об отходах электрического и электронного оборудования 2013 г. (в действующей редакции).

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.

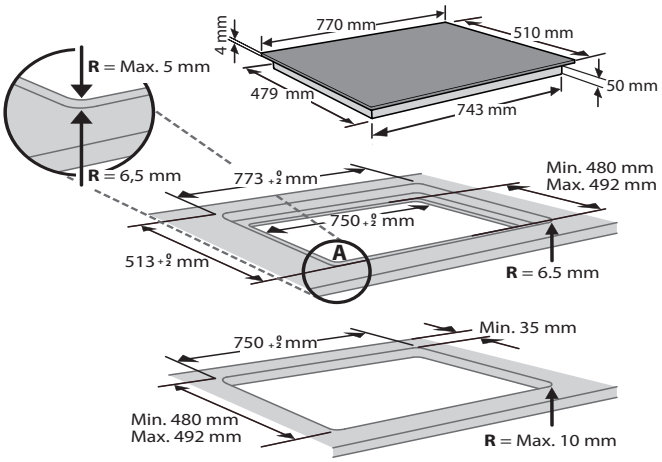
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

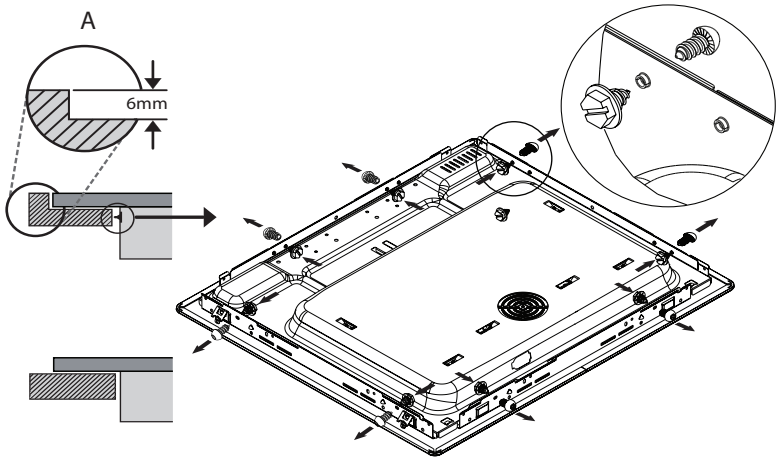
Данный прибор соответствует требованиям к экодизайну Европейского Регламента 66/2014, требованиям к экодизайну энергопотребляющей продукции и Положениям об энергетической информации (Поправка) (выход из состава ЕС) 2019 г., в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

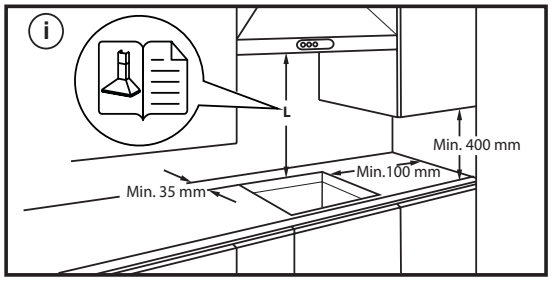
ПРИМЕЧАНИЕ

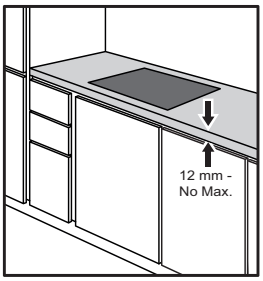
Люди с кардиостимулятором или аналогичным медицинским прибором должны соблюдать осторожность, стоя рядом с индукционной варочной панелью, когда она включена. Электромагнитное поле может оказывать влияние на кардиостимулятор или подобный прибор. Проконсультируйтесь со своим лечащим врачом или производителем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

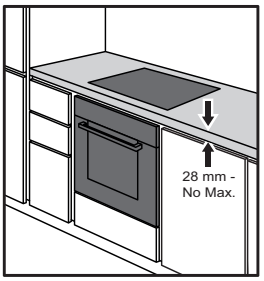
МОНТАЖ

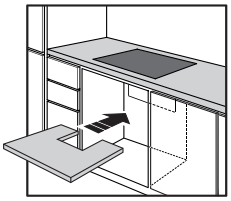

4 mm
770 mm
510 mm
479 mm
743 mm
50 mm
R = Max. 5 mm
R = 6,5 mm
773 +2 mm
750 +2 mm
513 +2 mm
A
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = 6.5 mm
750 +2 mm
Min. 35 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

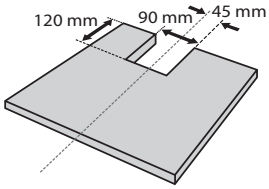

A
6mm

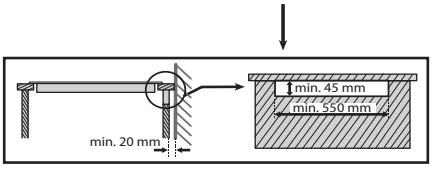

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 35 mm

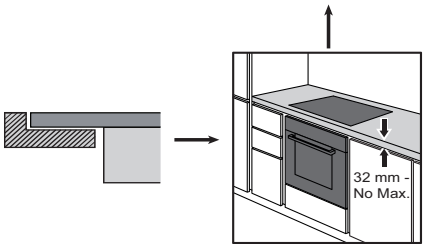

12 mm -
No Max.

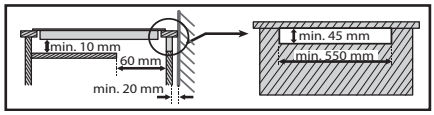

28 mm -
No Max.



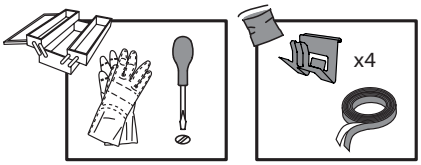

120 mm
90 mm
45 mm

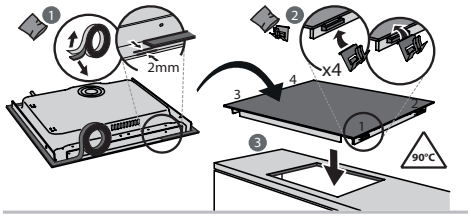

min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm


32 mm -
No Max.

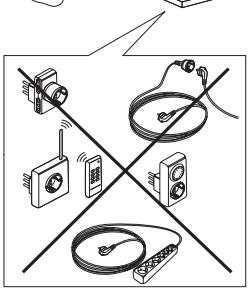

min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm

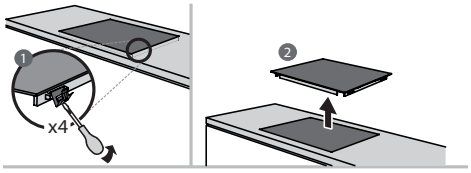



x4


2mm
x4
90°C

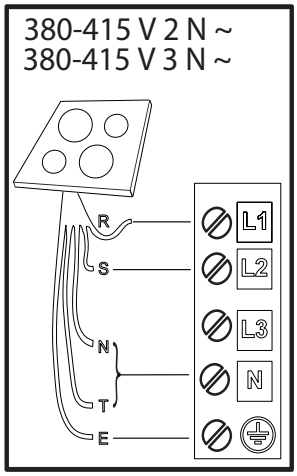


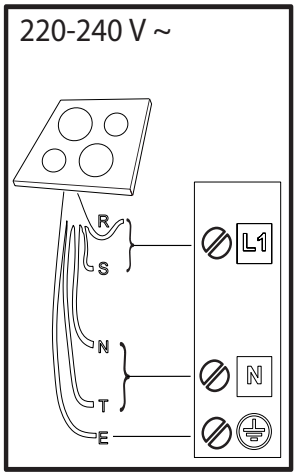


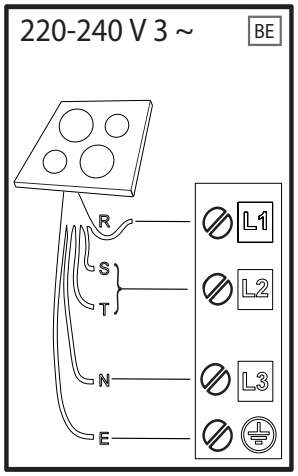

x4

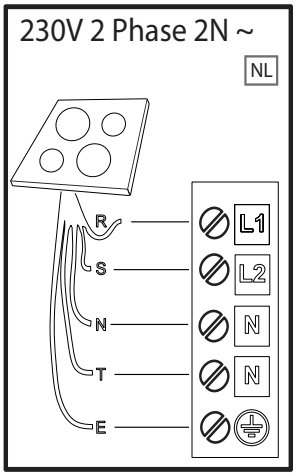
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

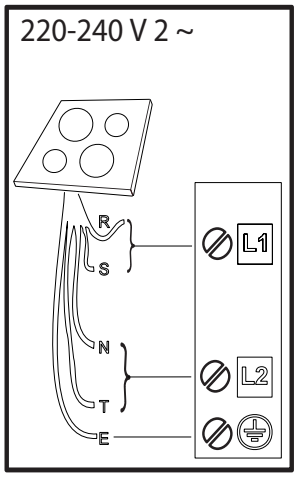
Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.
Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в 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-svartur-سواد

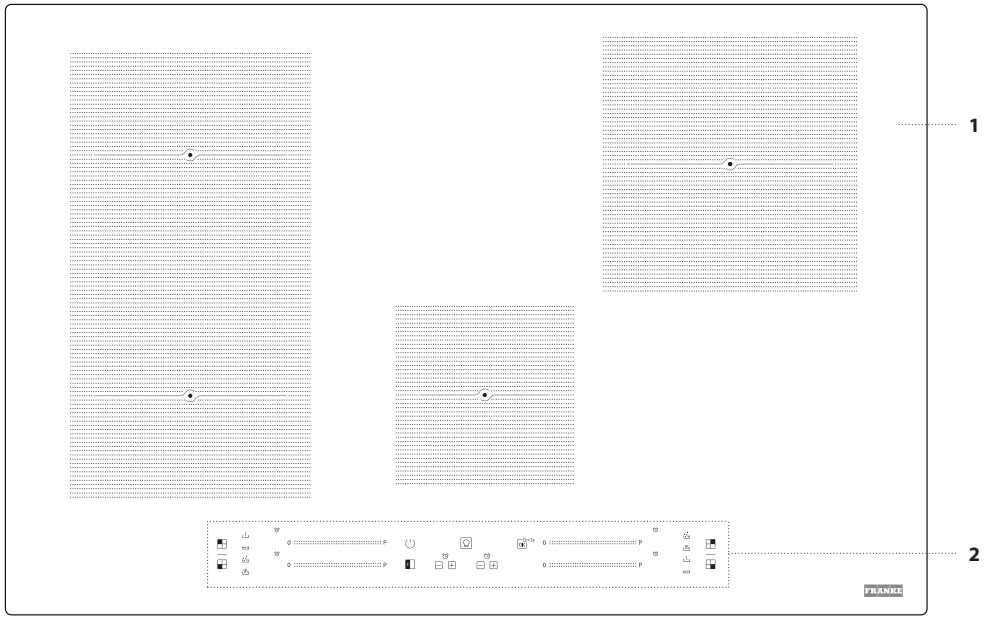
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني

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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)

⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر

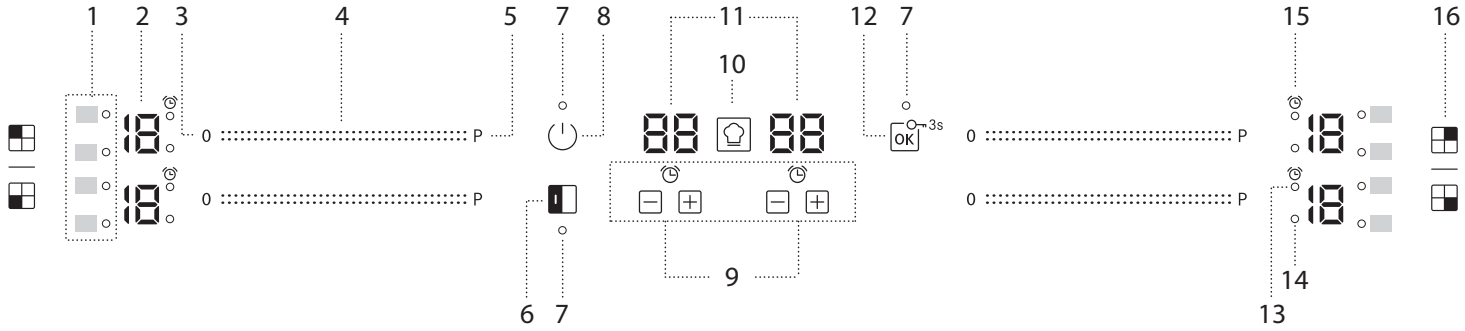
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-أزرق

ОБЗОР



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

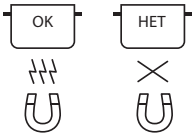
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Символы/активация специальных функций
2. Выбранный уровень нагрева
3. Кнопка выключения зоны нагрева
4. Панель прокрутки
5. Кнопка быстрого прогрева (Booster)
6. Кнопка FLEXI
7. Индикатор - активный режим
8. Кнопка включения/ выключения
9. Таймер
10. Кнопка COOKASSIST
11. Индикатор времени приготовления
12. OK/Блокировка кнопок – 3 секунды
13. Индикатор активации таймера
14. Индикатор выбора зоны
15. Символ индикатора таймера
16. Обозначение зоны нагрева

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ



Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами из ферромагнитных материалов, пригодными для индукционных варочных панелей:

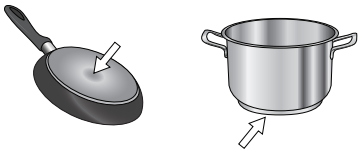
- кастрюли и сковороды из эмалированной стали
- чугунные кастрюли и сковороды
- специальные кастрюли и сковороды из нержавеющей стали, которые подходят для приготовления с применением индукции

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.

Некоторые кастрюли и сковороды имеют только часть дна из ферромагнитного материала, а детали состоят из другого материала, который не подходит для приготовления с применением индукции. Эти участки могут нагреваться на разных уровнях или при более низких температурах. В некоторых случаях, когда дно изготовлено преимущественно из неферромагнитных материалов, варочная панель может не распознавать кастрюлю и, следовательно, не включать варочную зону.



Для обеспечения максимальной эффективности всегда используйте кастрюли и сковороды с плоским дном, которое равномерно распределяет тепло. Если дно неровное, это повлияет на мощность и распределение тепла.

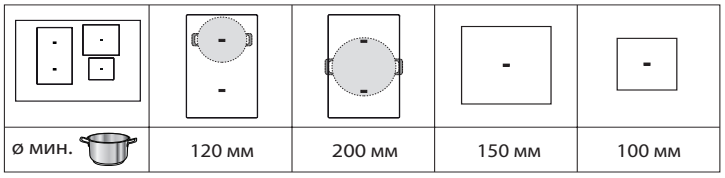


Пустая посуда или посуда с тонким дном

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 не сработать вовремя, что приведет к повреждению посуды или поверхности прибора. 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 обеспечения нормального функционирования варочной панели используйте посуду соответствующего диаметра (см. таблицу ниже).
Всегда используйте варочную зону, которая наилучшим образом соответствует минимальному диаметру дна посуды.
При приготовлении помещайте посуду ровно посередине варочной зоны.
Не рекомендуется использовать посуду, которая выходит за границы используемой варочной зоны.



ø мин.	120 мм	200 мм	150 мм	100 мм

АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРЮЛЬ/СКОВОРОД, КОТОРЫЕ НЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ИНДУКЦИИ

Применение этого аксессуара позволяет использовать кастрюли и сковороды, которые не подходят для индукционных варочных панелей. Важно помнить, что его использование влияет на эффективность и, следовательно, время, необходимое для разогрева продуктов. Его использование должно быть ограниченным, поскольку температура, достигаемая на его поверхности, существенно зависит от используемой кастрюли/сковороды, ее плоскостности и вида готовящейся пищи. Использование кастрюли или сковороды с меньшим диаметром, чем у диска адаптера, может привести к накоплению тепла, которое не передается кастрюле или сковороде, вследствие чего варочная панель и диск могут почернеть. Адаптируйте диаметр ваших кастрюль/сковород и варочной панели к диаметру адаптера.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

POWER MANAGEMENT (УСТАНОВКА МОЩНОСТИ)

На момент покупки варочная панель настроена на максимально возможную мощность. Отрегулируйте настройку в соответствии с пределами электросети в вашем доме, как описано в следующем параграфе.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от мощности, установленной для варочной панели, уровни мощности и функционал некоторых зон нагрева (например, варка или быстрый подогрев) могут быть автоматически ограничены, чтобы не допустить превышения установленного лимита.

Установка мощности варочной панели:

Установка уровня мощности возможна в течение первых 60 секунд после включения прибора в сеть.
Нажмите кнопку “+“ на крайнем правом таймере и удерживайте не менее 5 секунд. На дисплее появится символ “PL“.
Нажмите кнопку OK 3s. Выберите желаемый уровень мощности кнопками “+“ и “–“.
Доступны следующие уровни мощности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.
Подтвердите выбор нажатие OK 3s.

Выбранный уровень мощности будет сохраняться в памяти даже при отключении питания.

Чтобы изменить уровень мощности, отключите прибор от электросети на время не менее 60 секунд, после чего снова включите его в сеть и повторите вышеуказанные шаги.

Если в процессе настройки возникнет ошибка, на дисплее появится символ “EE“ и прибор подаст звуковой сигнал. В этом случае повторите операцию.
Если ошибка сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Чтобы включить/выключить звуковой сигнал:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;
- Нажмите кнопку “P“ на первой панели прокрутки в левом верхнем углу и удерживайте в течение 5 секунд.

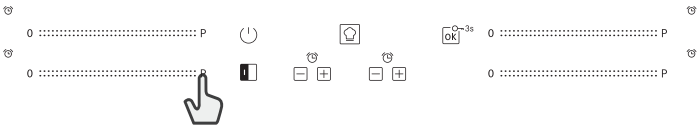
Все заданные предупреждающие сигналы останутся активными.

ДЕМОРЕЖИМ (режим подогрева отключен, см. раздел “Поиск и устранение неисправностей“)

Для включения и выключения деморежима:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;

- В течение первой минуты нажмите кнопку быстрого нагрева “P“ на нижней левой панели управления и удерживайте в течение 5 секунд (как показано ниже);
- Первоначально на дисплее отображается “DE“.



ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

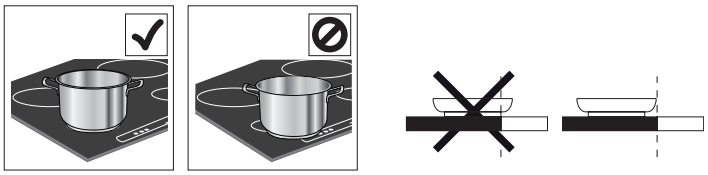
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку включения примерно 1 секунду. Чтобы выключить варочную панель, снова нажмите эту же кнопку: все зоны нагрева будут отключены.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПОСУДЫ

При выборе зоны нагрева руководствуйтесь символами расположения зон, представленными под каждой сенсорной шкалой.
Не закрывайте посудой символы панели управления.

Примечание: 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.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

0 :: P

Включение зон нагрева:

Проведите пальцем по горизонтали через панель прокрутки (ПОЛЗУНОК) необходимой варочной зоны, чтобы активировать ее и отрегулировать мощность. Уровень отобразится в соответствии с областью, вместе с индикатором, обозначающим активную варочную зону. Кнопку “P“ можно использовать для выбора функции быстрого нагрева (Booster).

Выключение зон нагрева:

Нажмите кнопку “0“ в начале панели прокрутки.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заблокировать настройки и предотвратить случайное включение варочной панели, нажмите и удерживайте кнопку “OK/Блокировка кнопок“ в течение 3 секунд. Это позволит заблокировать настройки и исключит нежелательное включение варочной панели. Ввод в действие данной функции подтверждается звуковым сигналом и включением индикатора над символом функции. Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, блокируются ( ). Чтобы снять блокировку, повторите процедуру ее включения.

ТАЙМЕР

В приборе предусмотрено два таймера: один управляет левыми, а другой – правыми зонами нагрева.

***Включение таймера*:**

Используйте кнопку “+“ или “–“ чтобы установить желаемое время для используемой зоны нагрева. Индикатор активируется в соответствии со специальным символом . По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается. Время можно изменить в любой момент, а также можно одновременно активировать несколько таймеров.
Если два таймера на одной стороне варочной панели активируются одновременно, “Индикатор выбора зоны“ мигает, а на центральном дисплее отображается выбранное относительное время приготовления.

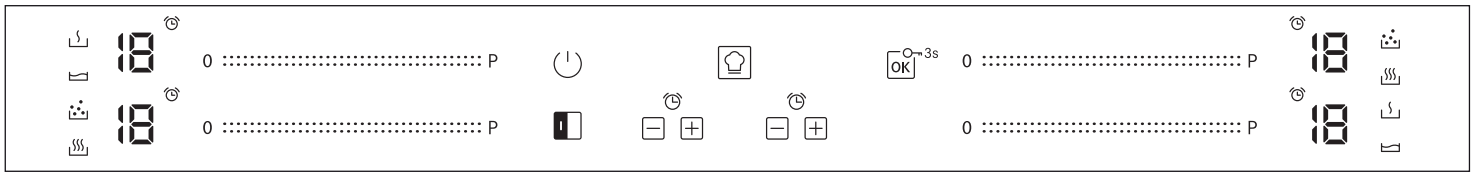
Выключение таймера:

Нажмите и удерживайте обе кнопки “+“ и “–“, пока таймер не отключится.

ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Светодиод (когда ВКЛ) показывает, что таймер установлен для конкретной варочной зоны.

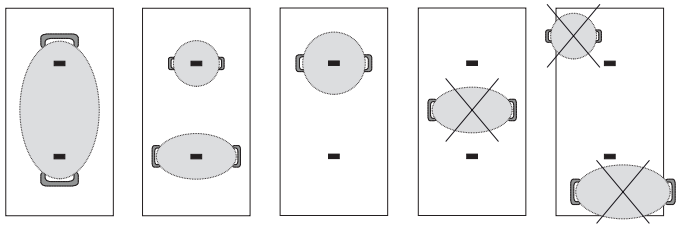
РЕЖИМЫ



FLEXI

Выбрав кнопку “FLEXI“, вы можете объединить две варочные зоны и использовать их с одинаковой мощностью, поставив на всю поверхность большую кастрюлю или на ее часть круглую/овальную кастрюлю.
Функция всегда остается включенной, и при использовании только одной кастрюли ее можно перемещать по всей поверхности. В этом случае можно использовать обе панели прокрутки слева.
Данная функция идеально подходит для приготовления блюд в овальной или прямоугольной посуде или на подставках для сковород.
Чтобы деактивировать функцию, нажмите кнопку “FLEXI“.
ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании этой опции нельзя выбрать специальные функции.

ВАЖНО: Помещайте посуду в центр варочной зоны так, чтобы была закрыта хотя бы одна из контрольных точек (как показано ниже).



COOKASSIST

Кнопка “COOKASSIST“служит для выбора специальных режимов.
Разместите посуду и выберите зону нагрева.
Нажмите кнопку “COOKASSIST“. На дисплее в выбранной зоне появится надпись “A“.
Загорится индикатор первого специального режима, доступного для зоны нагрева.
Выберите требуемый специальный режим последовательным нажатием кнопки “COOKASSIST“.
Режим вводится в действие по нажатию кнопки подтверждения OK 3s.
Чтобы выбрать другую специальную функцию, нажмите “0“, а затем кнопку “COOKASSIST“ для выбора необходимой функции.
Чтобы деактивировать специальные функции и вернуться в ручной режим, нажмите “0“.
При использовании специальных функций уровень мощности предварительно устанавливается варочной панелью и не может быть изменен.

РАСТАПЛИВАНИЕ

Этот режим позволяет доводить продукт до идеальной температуры растапливания и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит. Такой способ обеспечивает превосходный результат, поскольку не разрушает деликатные продукты (такие как шоколад) и не дает им пригорать.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Этот режим позволяет поддерживать оптимальную температуру вашего блюда, как правило, после завершения приготовления или при медленном выпаривании жидкостей.
Он может также использоваться для подачи блюд к столу при идеальной температуре.

МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ

Этот режим поддерживает температуру чуть ниже температуры кипения, что позволяет готовить продукты в течение длительного времени, не опасаясь, что они подгорят.
Он идеален для блюд с жидкими соусами, требующих долгого приготовления (рис, соусы, жаркое).

КИПЯЧЕНИЕ

Этот режим позволяет доводить воду до кипения и поддерживать кипение с низким потреблением энергии.
Налейте в кастрюлю приблизительно 2 литра воды (желательно комнатной температуры).
Не накрывайте кастрюлю крышкой. Рекомендуется следить за процессом кипения и регулярно проверять объем воды, остающейся в кастрюле.
Если кастрюли большие, а объем воды превышает 2 литра, рекомендуется использовать крышку, чтобы ускорить кипячение.

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.

ПОСУДА РАЗМЕЩЕНА НЕПРАВИЛЬНО ИЛИ ОТСУТСТВУЕТ

Этот символ загорается, если посуда непригодна для индукционного приготовления, размещена неправильно или имеет неподходящий размер для выбранной зоны нагрева. Если в течение 30 секунд после выбора посуда не будет обнаружена, зона нагрева выключается.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице приготовления приведены варианты рецептов для каждого уровня мощности. Фактическая мощность каждого уровня зависит от размера зоны нагрева.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НАЗНАЧЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Максимальная мощность	**P**	Быстрый нагрев/Booster	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, бульон, молоко) и для заправки макарон соусами.
			Подходит для блюд медленного приготовления (объем менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, 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
F0E1	Посуда обнаружена, но несовместима с запрошенной операцией.	Посуда неправильно расположена в зоне нагрева или несовместима с одной или несколькими зонами нагрева.	Нажмите кнопку Включения/Выключения дважды, чтобы удалить код F0E1 и восстановить работоспособность зоны нагрева. После этого попробуйте переставить посуду на другую зону нагрева или взять другую посуду.
F0E7	Неправильное подсоединение шнура питания.	Подключение к источнику питания не соответствует указаниям в разделе “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ“.	Откорректируйте подключение к источнику питания в соответствии с разделом “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ“.
F0EA	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F0E9	Зона нагрева отключается при нагревании до слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Подождите, пока зона нагрева остынет, прежде чем использовать ее снова.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
d E *[когда варочная панель выключена]*	Варочная панель не включает нагрев. Функции не включаются.	ДЕМОРЕЖИМ включен.	Придерживайтесь инструкций в разделе “ДЕМОРЕЖИМ“.
например: 	Невозможно выбрать специальный режим для варочной панели.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф “Установка мощности“.
например:  *[Уровень мощности ниже установленного значения]*	Варочная панель автоматически устанавливает минимальный уровень мощности, чтобы можно было использовать зону нагрева.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф “Установка мощности“.

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).

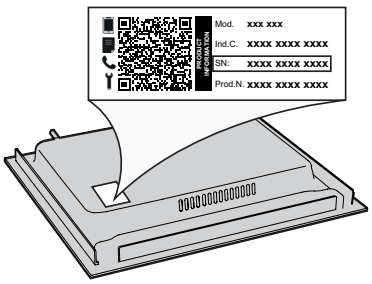
Шумы могут варьироваться в зависимости от типа посуды и количества содержащегося в ней продукта и не являются тревожным симптомом.

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.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

ЗМІСТ

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ 48
УСТАНОВЛЕННЯ 50
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ 51
ОГЛЯД 52
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 52
ПРИЛАДДЯ 53
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ 53
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ 54
ФУНКЦІЇ 54
ІНДИКАТОРИ 55
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ 56
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 56
ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 57
ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ 57
ПІДТРИМКА 57

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.
У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня приладу має тріщини, вимкніть його, аби уникнути електричних травм.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.
⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.
⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.
⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.
⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

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.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Індукційна варильна панель може видавати звуковий сигнал, якщо на панелі керування буде залишено будь-який предмет. Вимкніть варильну панель за допомогою кнопки "УВІМКН./ВИМКН.".

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.

⚠ Установлення виробу зі штепсельною вилкою на кінці кабелю живлення допускається, тільки якщо виріб уже оснащено вилкою від виробника.

⚠ 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 марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

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.

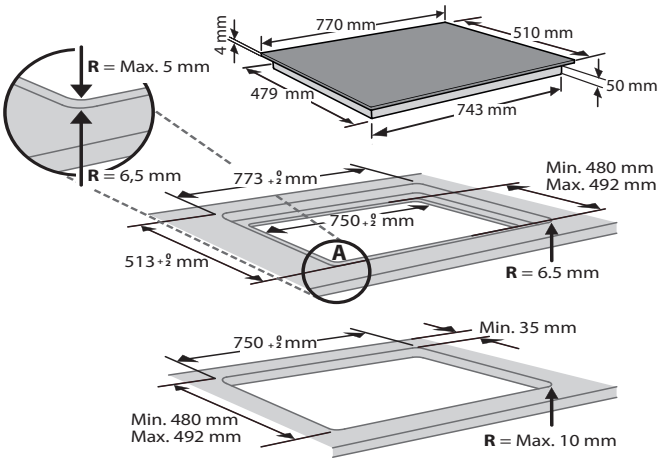
ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

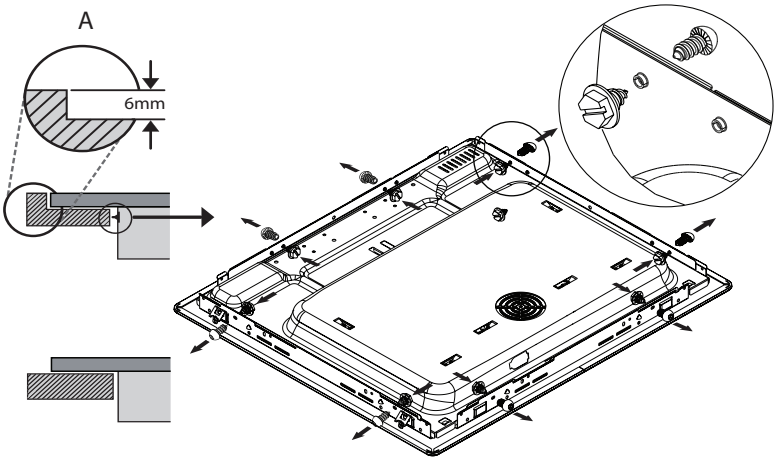
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

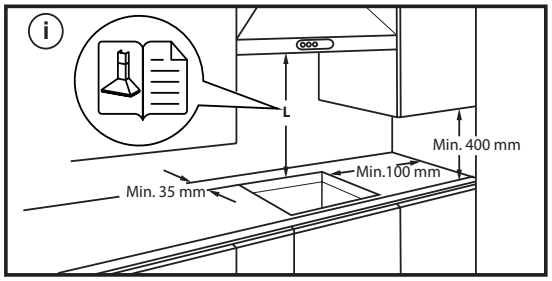
ПРИМІТКА

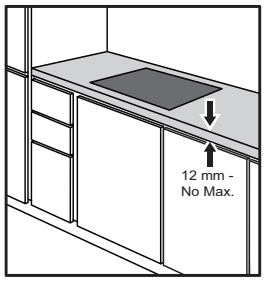
Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного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

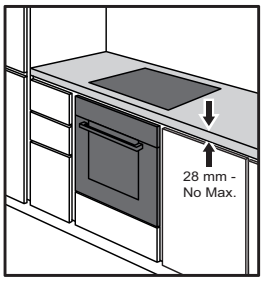
УСТАНОВЛЕННЯ

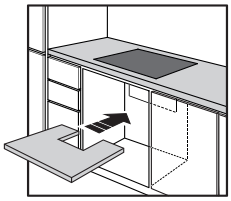


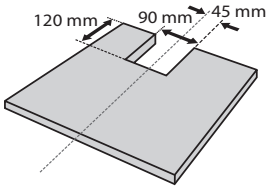


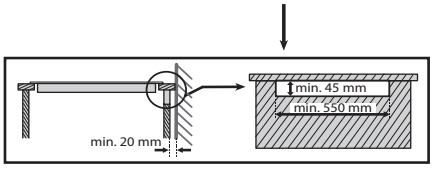


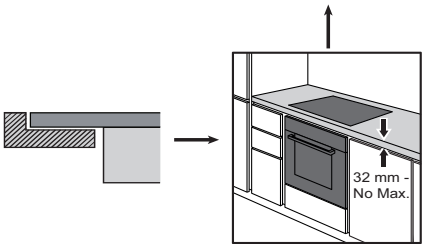


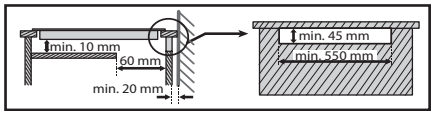




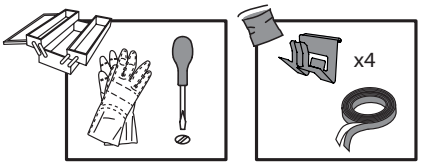


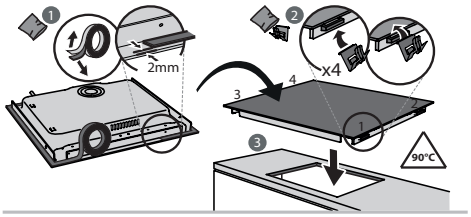


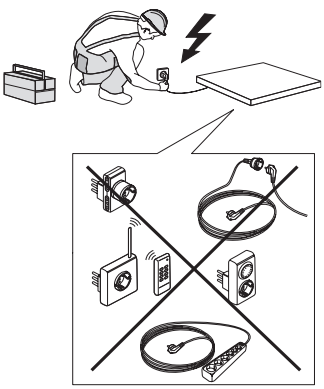


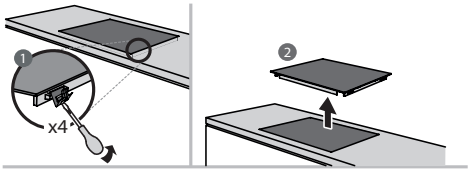






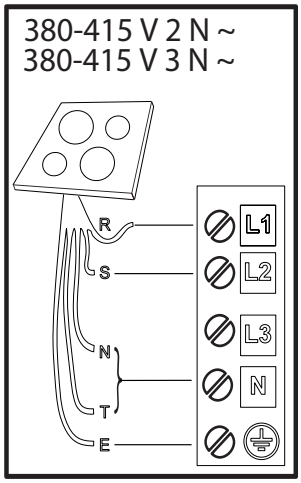


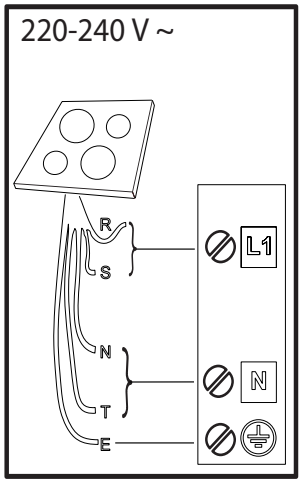


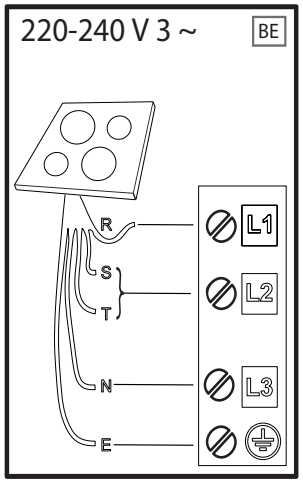


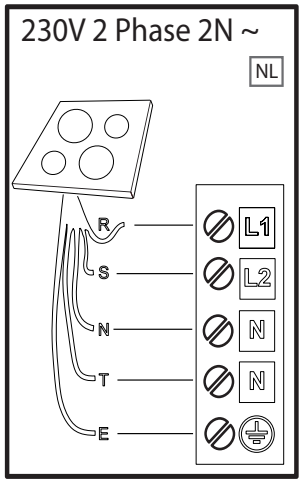
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

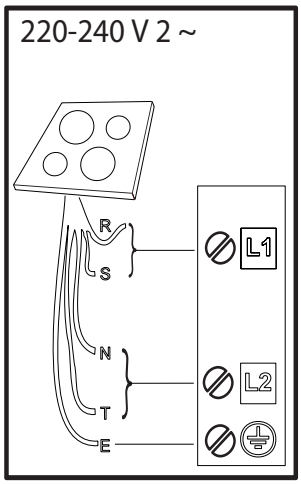
Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.
Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.
Переконайтеся, 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-svartur-سواد

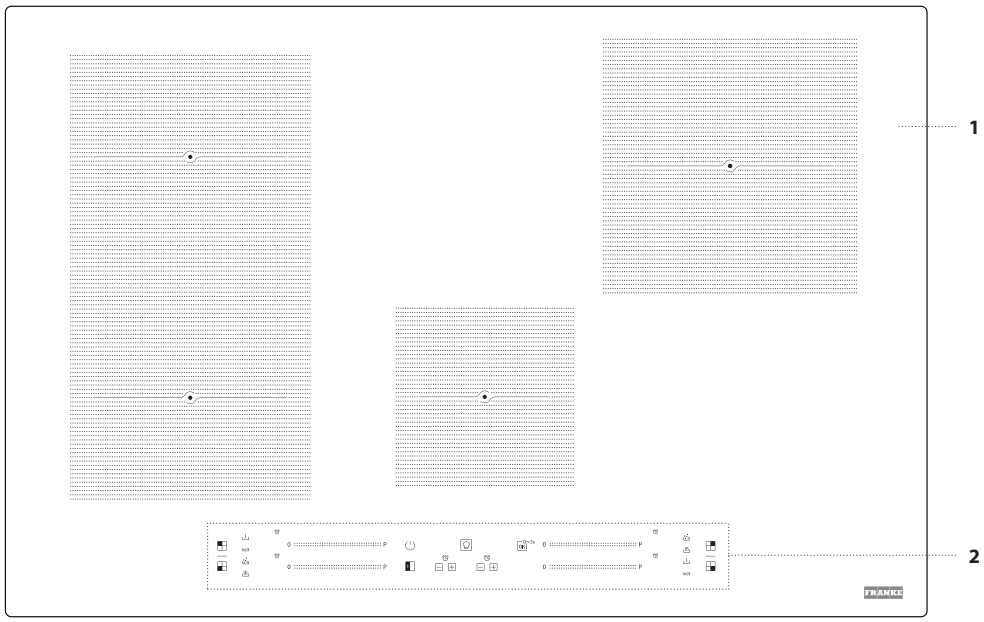
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني

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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)

⏚ = **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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر

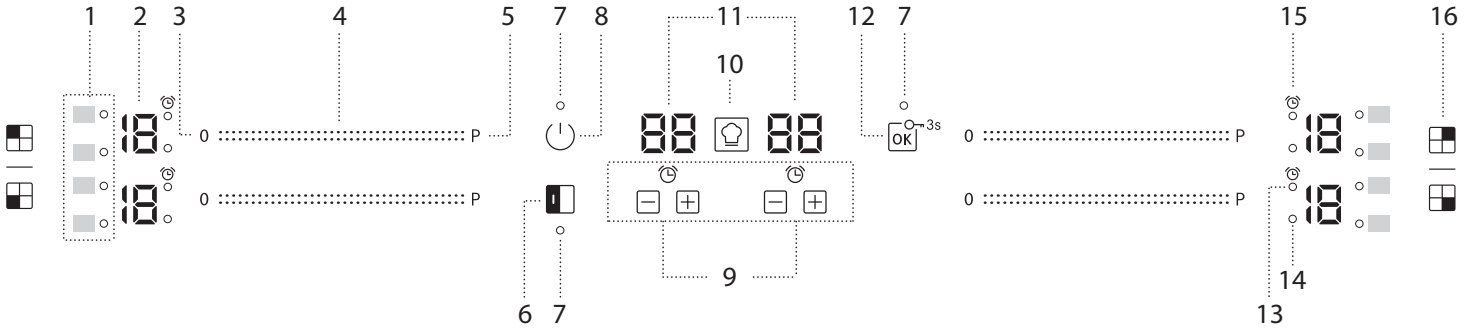
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-أزرق

ОГЛЯД



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

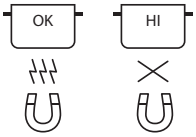
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Символи/активація спеціальних функцій приготування
2. Вибраний рівень готування
3. Кнопка вимикання конфорки
4. Панель прокрутки
5. Кнопка швидкого підігрівання (Booster)
6. Кнопка FLEXI
7. Світловий індикатор – функцію активовано
8. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
9. Таймер
10. Кнопка COOKASSIST
11. Індикатор часу готування
12. Кнопка OK/Блокування кнопок – 3 секунди
13. Індикатор активації таймера
14. Індикатор вибору зони
15. Символ індикатора таймера
16. Визначення конфорки

ПРИЛАДДЯ

КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



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

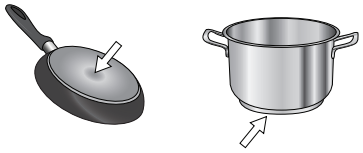
- каструлі та сковороди з емальованої сталі
- чавунні каструлі та сковороди
- спеціальні каструлі та сковороди з нержавіючої сталі, придатні для готування із застосуванням індукції

Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). 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.

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



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

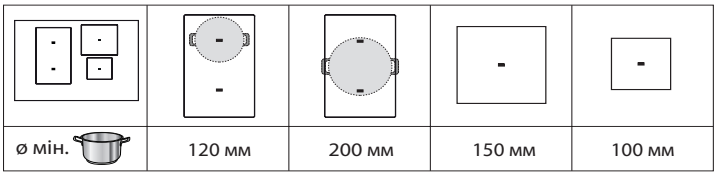


Порожні каструлі або каструлі з тонкою основою

Не ставте на увімкнену варильну панель порожні каструлі або сковороди. Варильна панель оснащена внутрішньою системою безпеки, яка постійно контролює температуру, активуючи функцію "Автоматичне відключення" у разі виявлення високих температур. У разі використання приладу з порожніми каструлями або каструлями з тонкою основою температура може дуже швидко зростати, а функція "Автоматичне відключення" не спрацьовує негайно, через що пошкоджується поверхня варильної панелі або встановлений на неї посуд. 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 правильного функціонування варильної панелі використовуйте посуд відповідного діаметру (див. таблицю нижче).
Завжди використовуйте конфорку, яка найкращим чином відповідає мінімальному діаметру дна посуду.
Розміщуйте посуд посередині конфорки.
Не рекомендується використовувати посуд, що виходить за межі конфорки.



АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

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

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

Установлення потужності варильної панелі:

Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності.
Натисніть кнопку "+" на крайньому правому таймері і утримуйте щонайменше 5 секунди. На екрані з'явиться символ "PL".
Натискайте кнопку OK 3s. Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "–".
Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.
Для підтвердження натисніть кнопку OK 3s.

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення.
Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію.
Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Натисніть кнопку "P" на першій панелі прокрутки в лівому верхньому кутку і утримуйте протягом 5 секунд.

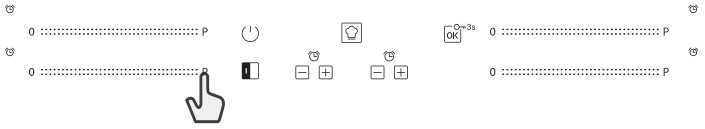
Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.

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

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом першої хвилини натисніть кнопку швидкого нагрівання "P" на нижній лівій панелі управління і утримуйте протягом 5 секунд (як показано нижче);

- На дисплеї відобразиться “DE“.



ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

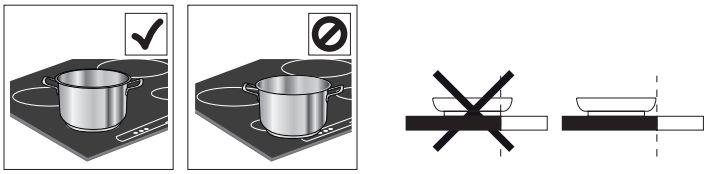
УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

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

РОЗМІЩЕННЯ

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

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).
Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

0 :: P

Щоб увімкнути конфорки:

Проведіть пальцем по горизонталі через панель прокрутки (ПОВЗУНОК) необхідної конфорки, щоб активувати її і відрегулювати потужність. Рівень відобразиться відповідно до області, разом з індикатором, що позначає активну конфорку. Кнопку “P“ можна використовувати для вибору функції швидкого нагрівання (Booster).

Щоб вимкнути конфорки:

Натисніть на кнопку “0“ на початку панелі прокрутки.

БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

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

ТАЙМЕР

У приладі застосовується два таймера - один для управління конфорками, розташованими ліворуч, й інший для конфорок, що знаходяться праворуч.

***Щоб активувати таймер*:**

Натисніть кнопку “+“ або “–“, щоб налаштувати бажаний час для використовуваної конфорки. Індикатор активується відповідно до спеціального символу ⏲. Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.
Час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.
У разі одночасного вмикання 2 таймерів з однієї сторони варильної панелі блимає “Індикатор вибору зони“, і на центральному дисплеї відображається відповідний вибраний час приготування.

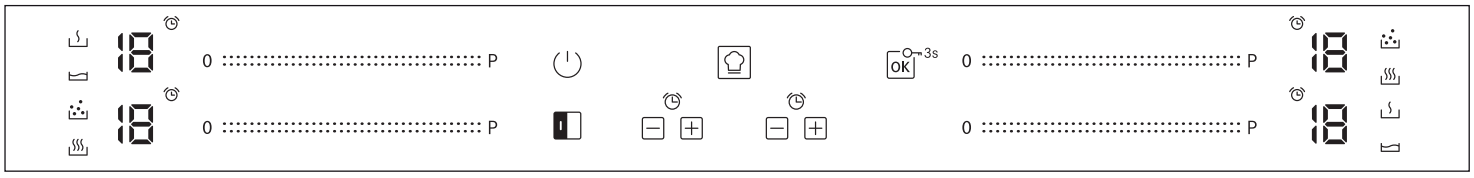
***Щоб деактивувати таймер*:**

Одночасно натискайте кнопки “+“ і “–“, поки таймер не буде деактивований.

ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Цей світлодіод (коли УВІМК) вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.

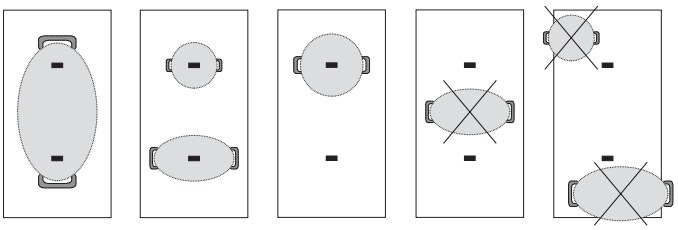
ФУНКЦІЇ



FLEXI

Вибравши кнопку “FLEXI“, ви можете об'єднати дві конфорки і використовувати їх з однаковою потужністю, поставивши на всю поверхню велику каструлю або на її частину круглу/овальну каструлю.
Функція завжди залишається увімкненою, і при використанні тільки однієї каструлі її можна переміщувати по всій поверхні. У цьому разі можна використовувати обидві панелі прокрутки зліва.
Цей режим ідеально підходить для готування в овальних або прямокутних каструлях або у підставках для сковорідок.
Для деактивації функції натисніть кнопку “FLEXI“.
ПРИМІТКА: При використанні цієї опції не можна вибрати спеціальні функції.

ВАЖЛИВО: Розміщуйте посуд посередині конфорки так, щоб він закривав хоча б одну з контрольних точок (як показано нижче).



COOKASSIST

Кнопка“COOKASSIST“ активує спеціальні функції.
Поставте каструлю на відповідне місце і виберіть конфорку.
Натисніть кнопку “COOKASSIST“. На дисплеї у вибраній зоні відобразиться “A“.
Засвітиться індикатор першої спеціальної функції, доступної для конфорки.
Виберіть потрібну спеціальну функцію, натиснувши кнопку “COOKASSIST“ один раз або кілька разів.
Функцію буде активовано після натиснення кнопки OK 3s для підтвердження.
Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, натисніть “0“, а потім кнопку “COOKASSIST“ для вибору необхідної функції.
Щоб деактивувати спеціальні функції та повернутися в ручний режим, натисніть “0“.
При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.

ПЛАВЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригоряння.
Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каструлі.

ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.
Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.

ТУШКУВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригоряння.
Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.

КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.
Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).
У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.
Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

ІНДИКАТОРИ

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.

КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	**P**	Швидке нагрівання/Booster	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, 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, 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.**

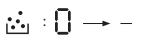
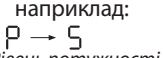
Важливо:

- 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
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/ Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E9	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, перш ніж використовувати її знову.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
d E *[коли варильна панель вимкнена]*	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: 	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад:  *[Рівень потужності нижче необхідного рівня]*	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС 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).

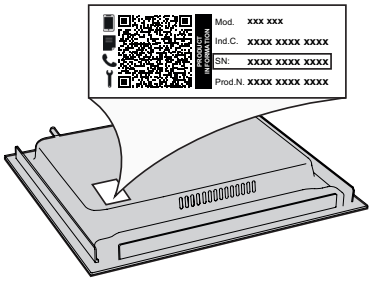
Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

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.



FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

INDHOLDSFORTEGNELSE

OPLYSNINGER OM SIKKERHED 59

INSTALLATION 61

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN 62

OVERSIGT 63

BETJENINGSPANEL 63

TILBEHØR 64

FØRSTEGANGSBRUG 64

DAGLIG BRUG 65

FUNKTIONER 65

INDIKATORER 66

TILBEREDNINGSTABEL 66

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 67

FEJLFINDING 67

LYDE UNDER BRUG 68

TEKNISKE SUPPORT 68

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: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukker for at undgå risikoen for elektrisk stød.

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

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

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre 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.

⚠ 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.

⚠ Retten må ikke efterlades i eller på produktet i over en time, før eller efter tilberedningen.

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.

⚠ ADVARSEL: Induktions-kogesektionen kan udsende et akustisk signal, hvis noget efterlades på betjeningspanelet. Sluk for kogepladen ved at trykke på knappen TÆND/SLUK.

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.

⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, medmindre produktet allerede er udstyret med det, der leveres af producenten.
⚠ 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 mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) og med forskrifterne for affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som ændret).
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.

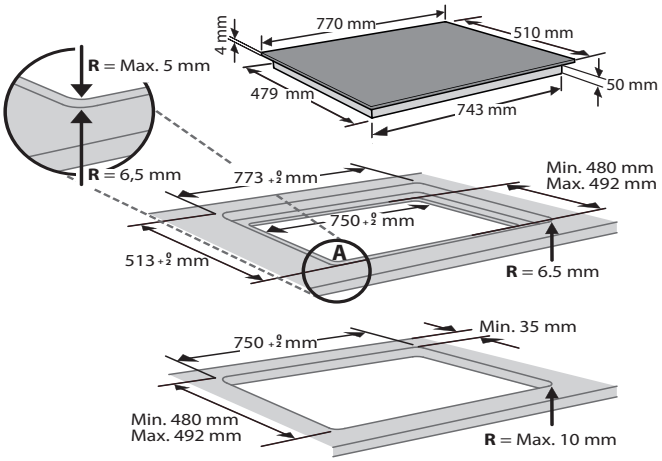
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

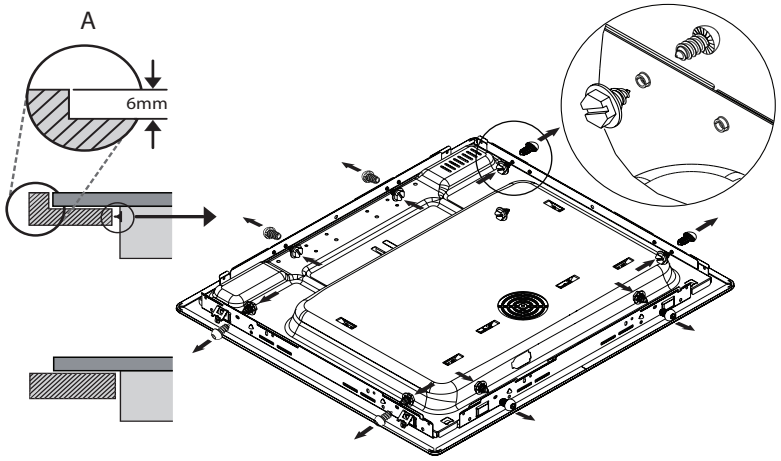
Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

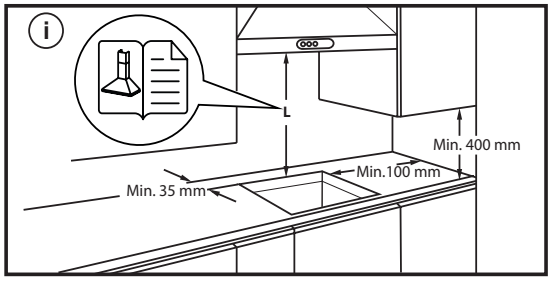
BEMÆRK

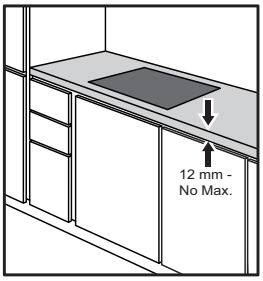
Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakeren eller andet medicinsk udstyr, for at indhente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

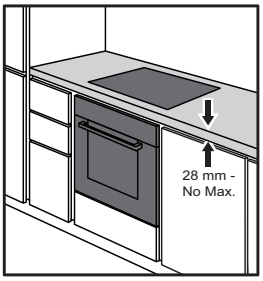
INSTALLATION

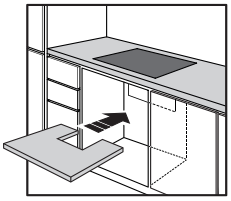


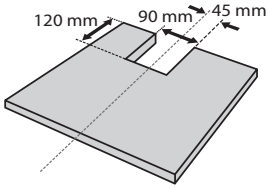


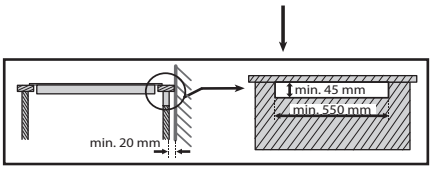


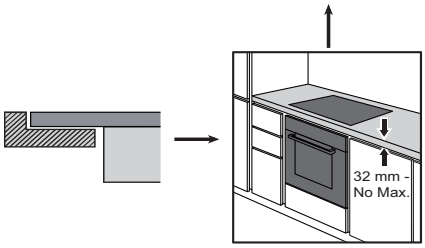


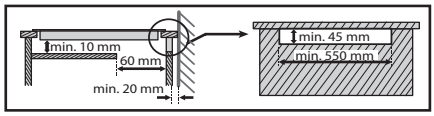




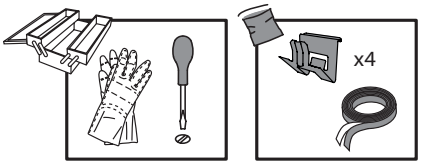


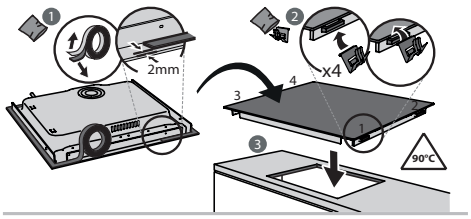




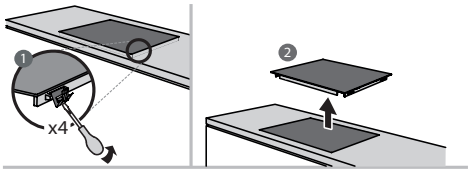


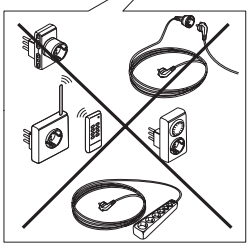






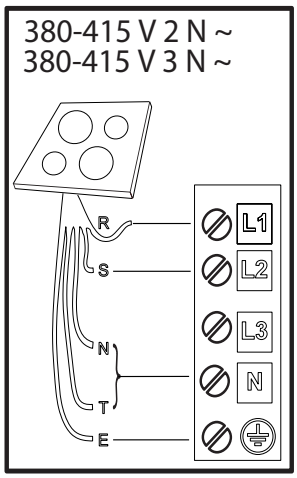


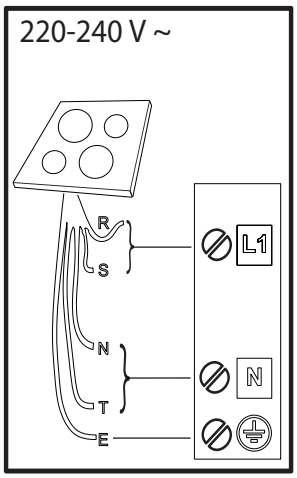


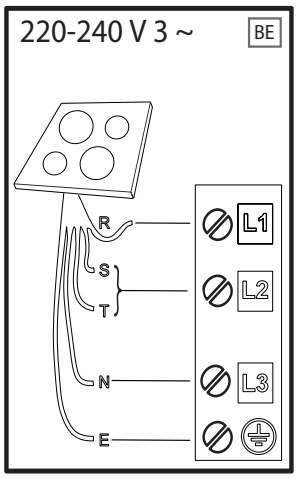


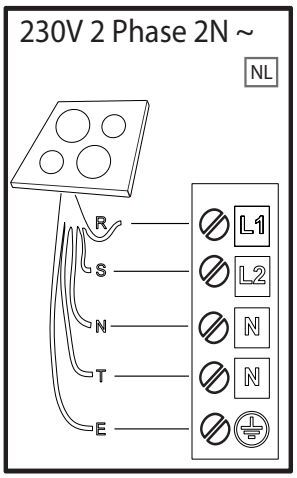
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

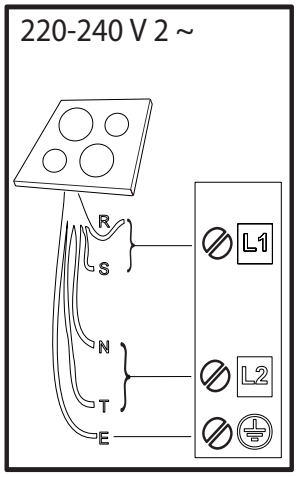
Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.
Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne 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-svartur-سواد

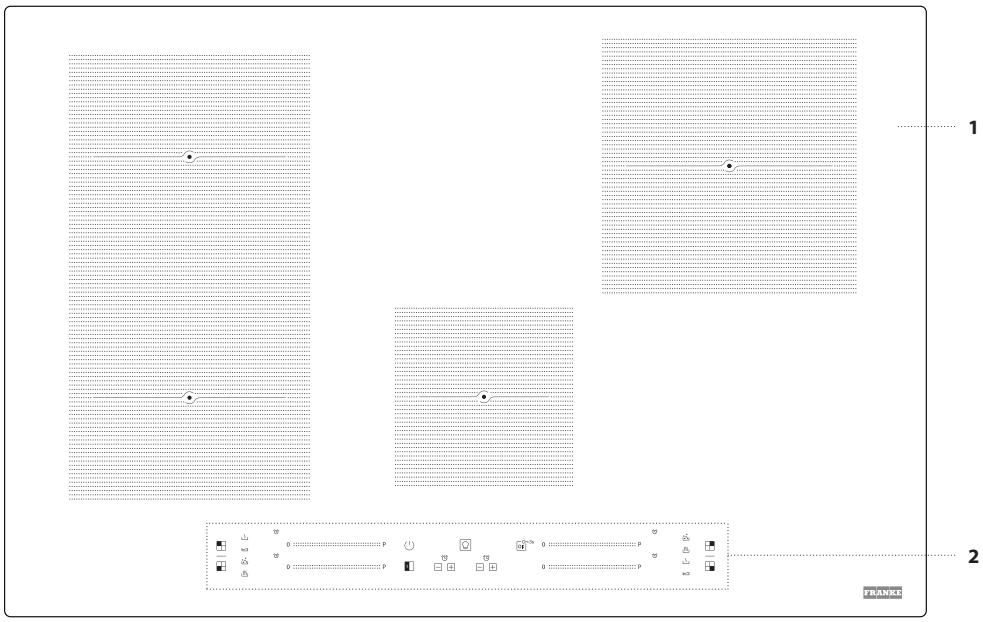
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني

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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)

⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر

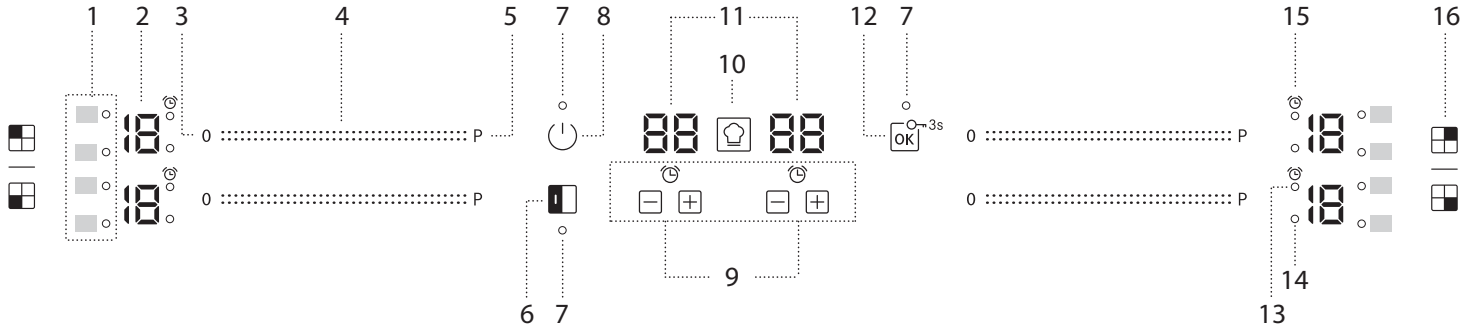
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-أزرق

OVERSIGT



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

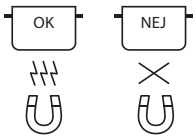
BETJENINGSPANEL



1. Specialfunktionernes symboler/aktivering
2. Valgt tilberedningsniveau
3. Kogezonens slukkeknap
4. Rulletastatur
5. Knappen hurtig opvarmning (Booster)
6. Knappen FLEXI
7. Kontrollampe – aktiv funktion
8. On/Off-tast
9. Minutur
10. Knappen COOKASSIST
11. Tilberedningsvarighedens indikator
12. Knappen OK/Tastelås – 3 sekunder
13. Indikatoren aktivt minutur
14. Zonevalgsindikator
15. Minuturets indikatorsymbol
16. Identifikation af kogezonen

TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezoner:

- emaljerede stålgryder og -pander
- støbejernsgryder og -pander
- specialgryder og -pander af rustfrit stål, egnet til induktionskogeplader

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.

Kun en del af bunden på visse gryder og pander er af ferromagnetisk metal, med dele af andet metal, som ikke egner sig til induktionskogeplader. Disse område kan varmes op til forskellige niveauer eller med lavere temperaturer. I visse tilfælde, hvor bunden hovedsageligt består af ikke-ferromagnetiske materialer, genkende kogesektionen muligvis ikke panden og tænder derfor ikke for kogezonen.



Brug altid gryder og pander med en flad bund, som fordeler varmen ensartet, for at sikre optimal effektivitet. Hvis bunden er ujævn, påvirker dette strøm- og varmefordelingen.

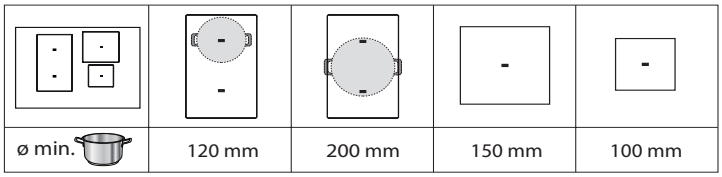


Tomme gryder eller pander med en tynd bund

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 ikke straks aktiveres så panden eller kogesektionens overflade 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

Brug gryder med en passende minimumsdiameter, for at sikre korrekt funktion af kogesektionen (jfr. nedenstående tabel).
Brug altid den kogezone, som passer bedst til minimumsdiameteren på grydens bund.
Anbring gryden og kontrollér, at den er centreret på den anvendte kogezone.
Det frarådes at bruge gryder med en større omkreds end den anvendte kogezone.



ADAPTER TIL GRYDER/PANDER, SOM IKKE EGNER SIG TIL INDUKTION

Brug af dette tilbehør, giver mulighed for at anvende gryder og pander, som ikke egner sig til Induktions-kogesektioner. Det er vigtigt at huske på, at brug heraf påvirker virkedygtigheden og derfor den nødvendige tid til opvarmning af maden. Brug heraf bør være begrænset, fordi temperaturerne som oparbejdes på dens overflade, i høj grad afhænger af den anvendte gryde/pande, deres fladhed og af typen af mad, som skal tilberedes. Brug af en gryde eller pande, med en mindre diameter end adapterskiven, kan medføre, at der oparbejdes varme, som ikke overføres til gryden eller panden og dette kan tilsode både kogesektionen og skiven. Tilpas diameteren på dine gryder/pander og kogesektionen efter adapterens diameter.

FØRSTEGANGSBRUG

POWER MANAGEMENT (INDSTILLING AF EFFEKT)

Kogesektionen er fabriksindstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen i funktion af begrænsningerne for el-systemet i dit hjem, som beskrevet i det efterfølgende afsnit.

BEMÆRK: Afhængigt af den effekt, der er valgt til kogesektionen, kan der være en automatisk begrænsning af visse af kogezonernes effektniveauer og funktioner (f.eks. kogning eller hurtig genopvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Sådan indstilles kogesektionens effekt:

Når man har forbundet anordningen til ledningsnettet kan effektniveauet indstilles indenfor 60 sekunder.
Tryk på minuturets knap "+" længst til højre i mindst 5 sekunder. Symbolet "PL" vil blive vist op skærmen.
Tryk på knappen OK 3s. Brug knapperne "+" og "–" til at markere det ønskede effektniveau.
Disponible effektniveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bekræft ved at trykke på OK 3s.

Det valgte effektniveau opretholdes i hukommelsen, også selvom strømforsyningen afbrydes.
Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 sekunder og sæt det herefter i igen og gentag de ovenstående trin, for at ændre effektniveauet.

Hvis der opstår en fejl under indstillingssekvensen vil symbolet "EE" blive vist, og der lyder et bip. Gentag handlingen hvis dette sker.
Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

TÆNDING / SLUKNING AF DET AKUSTISKE SIGNAL

Til tænding/slukning af det akustiske signal:

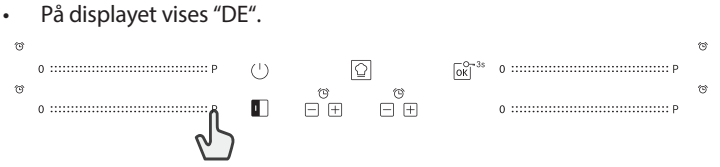
- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk på knappen "P" foroven til venstre på det første rulletastatur i mindst 5 sekunder.

De eventuelle alarmindstillinger vil forblive aktive.

DEMOFUNKTION (inaktiveret genopvarmning, se afsnittet om "Fejlfinding")

Tænding og slukning af demofunktionen:

- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk, inden for et minut, på knappen "P" (lynopvarmning) forneden på det venstre tastatur i 5 sekunder (som vist herunder);
- På displayet vises "DE".



DAGLIG BRUG

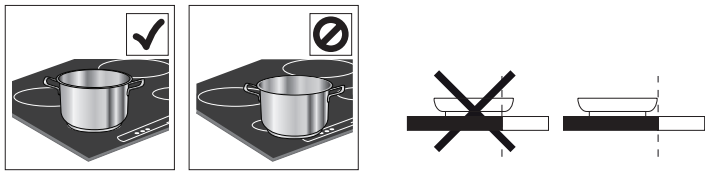
TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk i cirka 1 sekund på effektknappen, for at tænde for kogesektionen. Tryk igen på den samme knap, for at slukke for kogesektionen, og alle kogezonerne vil blive inaktiverede.

PLACERING

Find den ønskede kogezone ved at referere til positionssymbolerne.
Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk: 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.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAUERNE

0 :: P

Aktivering af kogezonerne:

Flyt fingeren vandret hen over rulletastaturet (SKYDER) på kogezone, for at aktivere det og indstille effekten. Niveauet vil blive vist på linje med området, sammen med kontrollampen, som identificerer den tændte kogezone. Knappen "P" kan anvendes til at vælge funktionen hurtig opvarmning (Booster).

Inaktivering af kogezonerne:

Vælg slukkeknappen "0" i starten af skydeberøringsskærmen.

LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen OK/Tastelås trykket i 3 sekunder, for at låse indstillingerne og forebygge tænding ved et uheld. Et bip og en advarselslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen(⏻). For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.

MINUTUR

Der er to minuture - det ene kontrollerer kogezonerne i venstre side, og det andet kontrollerer kogezonerne i højre side.

Aktivering af minuturet:

Tryk på knappen "+" eller "–" for at indstille det ønskede tidsrum på den anvendte kogezone. Der aktiveres en kontrollampe på linje med det specifikke symbol. Når tiden er gået, lyder der et bip, og kogezonen slukker automatisk. Tidsindstillingen kan ændres når som helst og man kan aktivere flere minuture på samme tid.
I tilfælde af at to timere på samme side af kogesektionen aktiveres samtidigt, blinker "Zonevalgsindikator", og den relative kogetid, der er valgt, vises på det centrale display.

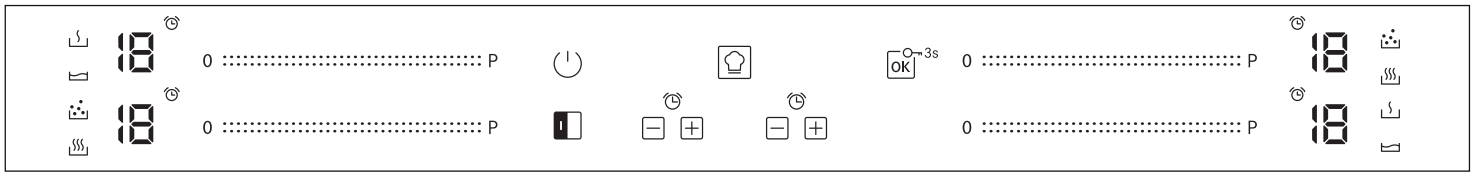
Inaktivering af minuturet:

Tryk på knapperne "+"og "–" indtil minuturet er inaktiveret.

MINUTURETS INDIKATOR

Denne lysdiode angiver (når den er tændt), at minuturet er blevet indstillet for kogezonen.

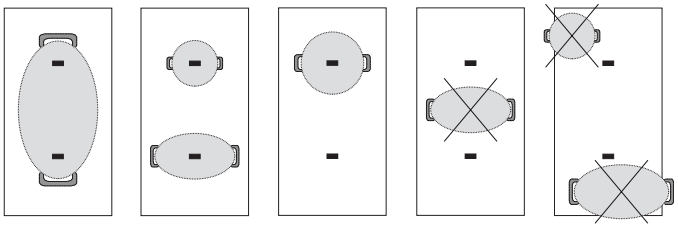
FUNKTIONER



FLEXI

Man kan kombinere to kogezoner ved at markere knappen "FLEXI" og anvende dem ved den samme effekt til en stor gryde, som dækker hele fladen, eller til en rund/oval gryde, som dækker en del af fladen.
Funktionen forbliver altid tændt og kan flyttes over hele området, når der kun anvendes én gryde. I dette tilfælde kan begge de venstre rulletastaturer anvendes uden forskel.
Ideel til tilberedning med ovale eller rektangulære gryder eller med gryderister.
Funktionen kan afbrydes, ved at man trykker på knappen "FLEXI."
N.B. Specielle funktioner kan ikke vælges når denne funktion anvendes.

VIGTIGT: Stil gryderne midt på kogezonen, så de dækker mindst et af referencepunkterne (som vist herunder).



COOKASSIST

Knappen "COOKASSIST"aktiverer specialfunktionerne.
Placér gryden i den rette position og vælg kogezonen.
Tryk på knappen "COOKASSIST". Det valgte områdes display viser "A".
Indikatoren til den første af kogezonens disponible specialfunktioner vil tænde.
Vælg den ønskede specialfunktion ved at trykke på knappen "COOKASSIST" en eller flere gange.
Funktionen aktiveres når knappen OK 3s er blevet trykket for at bekræfte.
Tryk på knappen "0", for at vælge en anden specialfunktion, og herefter på knappen "COOKASSIST", for at vælge den ønskede funktion.
Tryk på "0", for at inaktivere specialfunktionerne og vende tilbage til den manuelle tilstand.
Effektniveauet for specialfunktionerne er forudindstillet af kogesektionen og kan ikke ændres.

SMELTNING

Denne funktion giver mulighed for 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 er ideel da den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.

HOLD VARM

Denne funktion giver dig mulighed for at holde madens ideelle temperatur, sædvanligvis efter at have fuldført tilberedningen, eller hvis safterne skal koges meget langsomt ind.
Ideel til servering af fødevarer ved den perfekte temperatur.

SIMREN

Denne funktion er ideel til at holde maden simrende, så den kan stå i lang tid, uden risiko for at den brænder på. Ideel til opskrifter, der kræver lang tilberedning (ris, saucer, stege) med letflydende saucer.

KOGNING

Denne funktion tillader at bring vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.
Omkring 2 liter vand (helst ved rumtemperatur) bør placeres i panden.
Under alle omstændigheder bør brugeren altid overvåge det kogende vand og jævnligt kontrollere mængden af tilbageværende vand.
Hvis gryderne er store, og vandmængden er større end 2 liter, anbefales det at bruge et låg, for at optimere kogetiden.

INDIKATORER

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".

UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezonen.

TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver et eksempel på tilberedningstypen for hvert effektniveau. Den faktiske leverede effekt af hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezonen.

EFFEKTINDSTILLING		TILBEREDNINGSTYPE	ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maksimal indstilling	**P**	Hurtig opvarmning/Booster	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, 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, 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.**

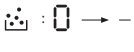
Vigtigt:

- 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
F0E1	Køkkenudstyr er registreret, men det er ikke kompatibelt med den forespurgte operation.	Køkkenudstyret er ikke godt placeret i kogezonen, eller det er ikke kompatibelt med en eller flere kogezoner.	Tryk to gange på On/Off-knappen for at fjerne F0E1-koden og genoprette funktionaliteten af kogezonen. Prøv derefter at bruge køkkenudstyret med en anden kogezone eller brug andet køkkenudstyr.
F0E7	Forkert netledningstilslutning.	Strømforsyningens tilslutning er ikke nøjagtigt som angivet i afsnittet “TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN“.	Justér strømforsyningens tilslutning i henhold til afsnittet “TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN“.
F0EA	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F0E9	Kogezonerne slukker, når temperaturerne er for høje.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent indtil kogeområdet er kølet af, før det bruges igen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
d E *[når kogesektionen er slukket]*	Kogesektionen tænder ikke for opvarmningen. Funktionerne starter ikke.	“DEMOTILSTAND“ er slået til.	Følg anvisningerne i afsnittet “DEMOTILSTAND“.
f.eks. 	Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.	Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen.	Se afsnittet “Indstilling af effekt“.
f.eks.  *[Lavere effektniveau end det påkrævede niveau]*	Kogesektionen indstiller automatisk en minimumseffektniveau, for at sikre at kogezonen kan bruges.	Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen.	Se afsnittet “Indstilling af effekt“.

LYDE UNDER BRUG

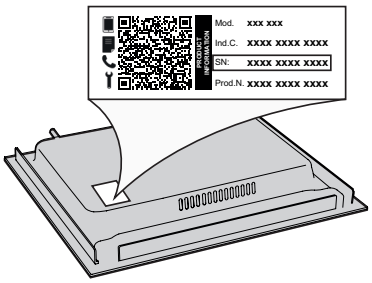
Kogesektioner kan producere støj under normal brug.
Under fasen hvor kogesektinen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte grydes specifikke egenskaber (for eksempel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

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.



© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

INNHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHETSINFORMASJON 70
INSTALLASJON 72
ELEKTRISK TILKOPLING 73
OVERSIKT 74
BETJENINGSPANEL 74
TILBEHØR 75
FØRSTE GANGS BRUK 75
DAGLIG BRUK 76
FUNKSJONER 76
INDIKATORLAMPER 77
TABELL FOR TILBEREDNING 77
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 78
PROBLEMLØSNING 78
LYDER PRODUSERT VED DRIFT 79
TEKNISK KUNDESTØTTE 79

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: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå mulighet 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.
⚠ 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.
⚠ Maten må ikke stå i eller på produktet i mer enn én time før eller etter tilberedning.

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.
⚠ ADVARSEL: Induksjonstoppen kan skape en akustisk lyd når noe blir stående igjen på kontrollpanelet. Slå av koketoppen ved å bruke PÅ/AV-knappen.

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.

⚠ Installasjon med en kabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med den som er levert av produsenten.
⚠ 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 samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med reglene som gjelder for Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr av 2013 (og senere endringer).
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.

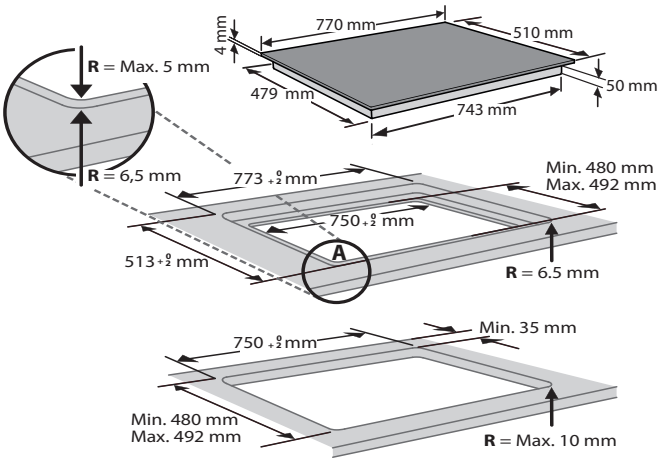
SAMSVARSERKLÆRING

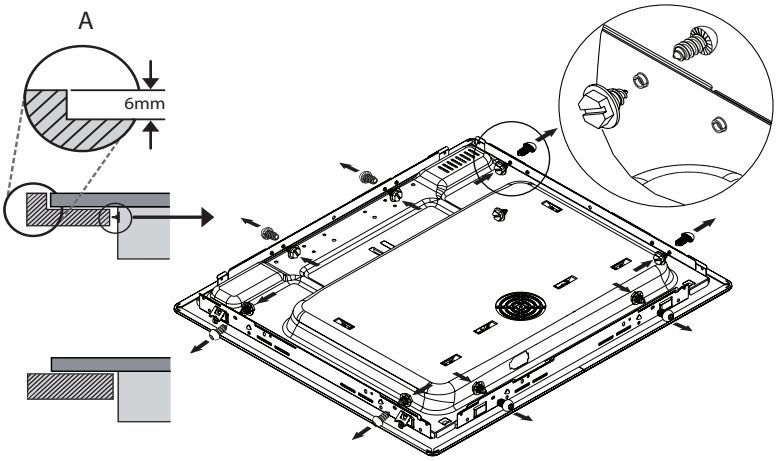
Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

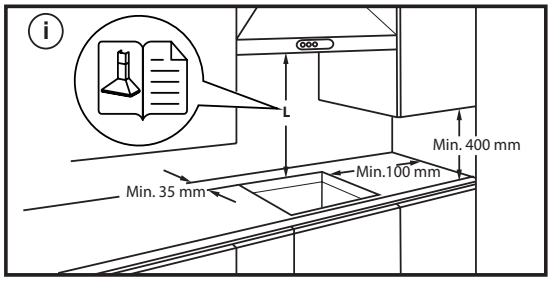
MERK

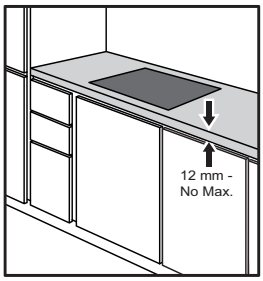
Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr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

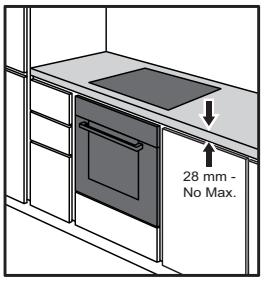
INSTALLASJON

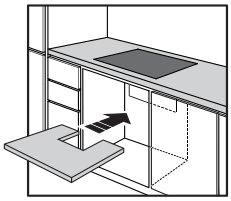


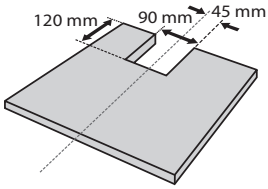


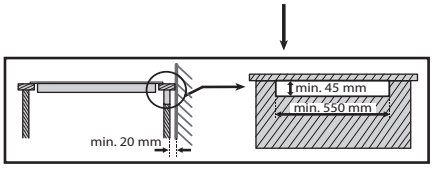


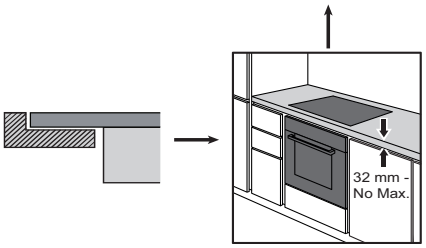


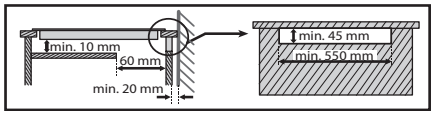




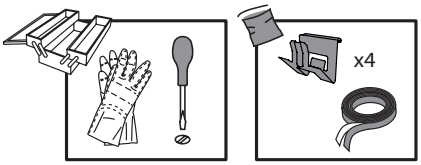


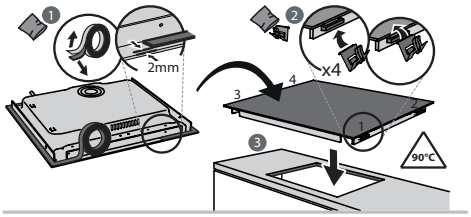


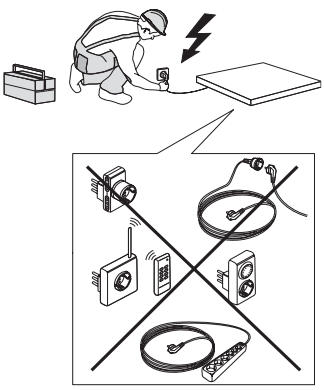


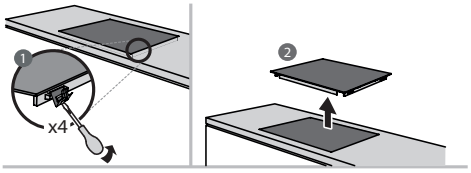






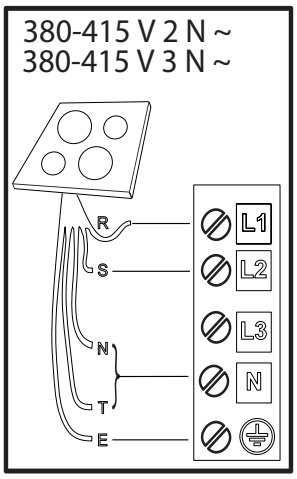


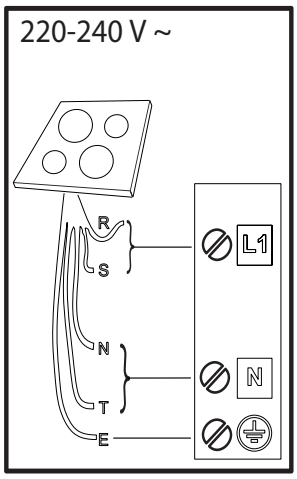


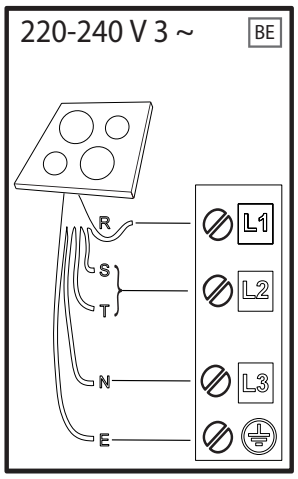


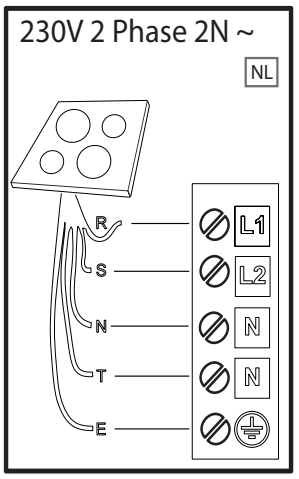
ELEKTRISK TILKOPLING

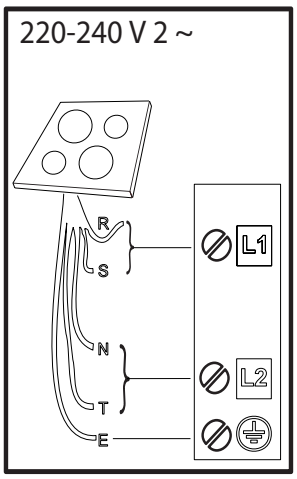
Elektriske tilkoblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.
Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av 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-svartur-سواد

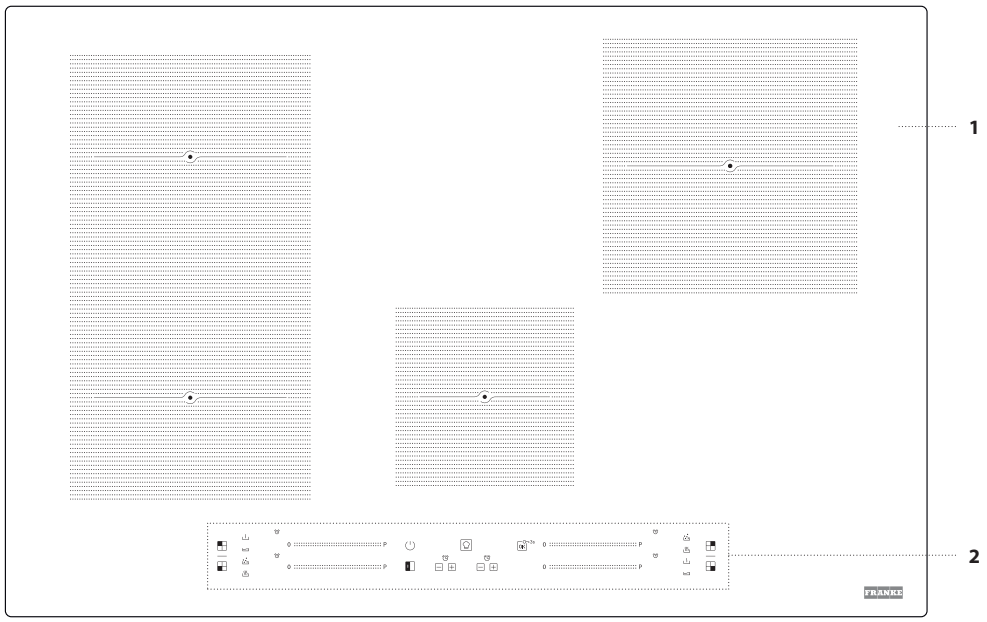
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني

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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)

⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر

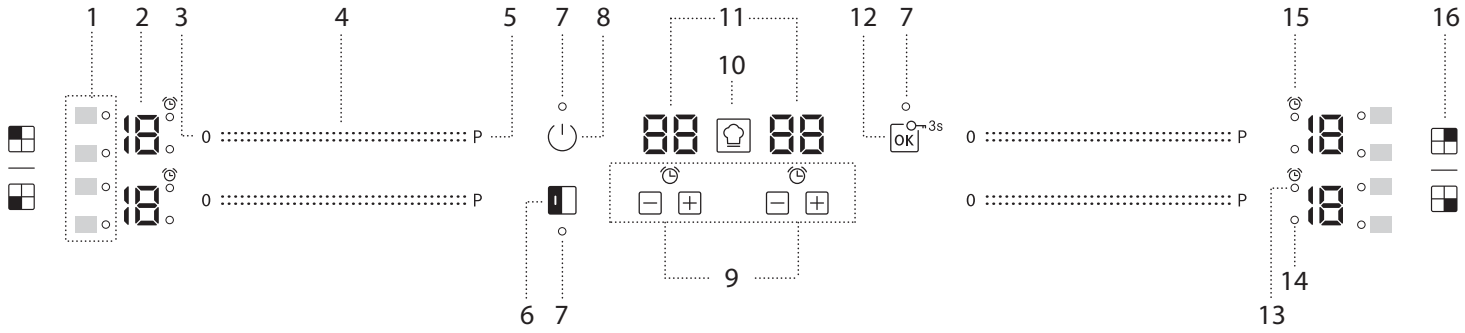
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-أزرق

OVERSIKT



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

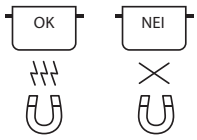
BETJENINGSPANEL



1. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner
2. Valgt varmenivå
3. Knapp for avslåing av kokesonen
4. Scroll tastatur
5. Knapp for hurtig oppvarming (Booster)
6. Knapp FLEXI
7. Indikatorlampe – aktiv funksjon
8. På/Av-knappp
9. Timer
10. Knapp COOKASSIST
11. Indikator for tilberedningstid
12. OK/Tastsperreknapp – 3 sekunder
13. Indikator for aktiv timer
14. Sonevalgindikator
15. Symbol til indikator for timer
16. Identifisering av kokesonen

TILBEHØR

KJELER OG PANNER



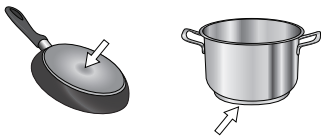
Bruk kun kjeler og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper:
- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- spesialkjeler og panner i rustfritt stål egnet for induksjonstilberedning

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.

Noen kjeler og panner har kun en del av bunnen i jernmagnetisk materiale, med deler av annet material som ikke egner seg induksjonstilberedning. Disse områdene kan varmes opp ved ulike nivå eller med lavere temperaturer. I enkelte tilfeller, hvor bunnen i hovedsak er laget av ikke jernmagnetisk material, er det mulig at kokeflaten ikke kjenner igjen platen og derfor ikke slår på kokesonen.



For å sikre optimal effektivitet, må du alltid benytte kjeler og panner med en flat bunn som fordeler varmen jevnt ut over. dersom bunnen er ujevn, vil dette ha innvirkning på effekt og evnen til å lede varmen.

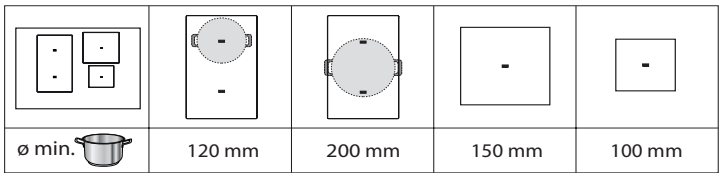


Tomme kjeler og paner med en tynn bunn

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 øyeblikkelig, og skade kjelen og overflaten til platetoppen. 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 platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruk kjeler med passende minimumsdiameter (se tabellen nedenfor).
Bruk alltid kokesonen som best stemmer med minimumsdiameteren til kjelens bunn.
Plasser kjelen og sørg for at den står sentralt på kokesonen som er i bruk.
En anbefaler ikke å bruke kjeler med en omkrets som er større enn kokesonen som er i bruk.



ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Ved å benytte dette tilbehøret er det mulig å benytte kjeler og panner som ikke egner seg for induksjonstopper. Det er viktig å huske at dersom denne brukes har dette innvirkning på effektiviteten og dermed også tiden som er nødvendig for å varme maten. En bør begrense dens bruk fordi temperaturene som nås på dens overflate avhenger i stor grad av kjelen/pannen som benyttes, at denne er flatbunnet og typen mat som tilberedes. Ved å benytte en kjele eller panne med mindre diameter enn adapterens skive kan føre til at varmen skapes men den overføres ikke til kjelen eller pannen noe som kan føre til at både kjelen og skiven blir svarte. Tilpass diameteren på din kjele/panne og kokeplaten til diameteren til adapteren.

FØRSTE GANGS BRUK

POWER MANAGEMENT (EFFEKTINNSTILLING)

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt. Juster innstillingene i overensstemmelse med begrensningene i det elektriske systemet i hjemmet ditt slik det er beskrevet i avsnittet nedenfor.

N.B: Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektnivå og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

For å stille inn platetoppens effektnivå:

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektnivået i løpet av 60 sekunder.
Trykk på knappen til den fjerne høyre timeren "+" i minst 5 sekund. På skjermen vil "PL" symbolet vises.
Trykk på OK 3s knappen. Bruk "+"og "–" knappene for å velge ønsket effektnivå.
Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bekreft ved å trykke OK 3s.

Effektnivået som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.
For å endre effektnivå, må apparatet koples fra hovedstrømforsyningen i minst 60 sekund, sett deretter støpselet inn i kontakten igjen og gjenta trinnene ovenfor.

Dersom det oppstår en feil i løpet av innstillingssekvensen, vil "EE" symbolet fremkomme, og du vil høre et pip. Gjenta operasjonen hvis dette skjer.
Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med Ettersalgsservicen.

AKUSTISK SIGNAL PÅ / AV

For å slå det akustiske signalet på/av:
- Koble kokeflaten til strømnettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Trykk på "P" knappen til det første skyvetastaturet øverst til venstre i 5 sekund.

Enhver innstilt alarm vil forbli værende aktiv.

DEMO MODUS (oppvarmingen er deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:
- Koble kokeflaten til strømnettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- I løpet av det første minuttet, trykk på knappen for hurtig oppvarming "P" på tastaturet nederst til venstre i 5 sekund (slik det vises nedenfor);
- "DE" vil vises på display.



DAGLIG BRUK

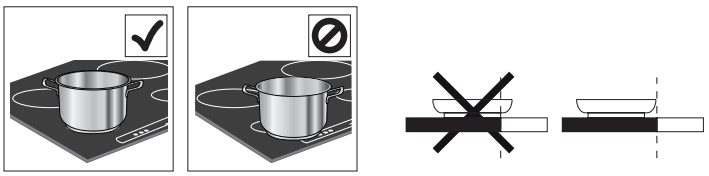
FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund. For å slå av platetoppen, trykk på den samme knappen igjen, og alle kokesonene vil bli deaktiverte.

PLASSERING

Finn ønsket kokesone ved å se hvilken posisjon symbolene nederst på hver skyver - berøringsskjerm har.
Dekk ikke til kontrollpanelets symbol med kjelen.

Merk: 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.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

0 :: P

For å slå på en kokesone:

Beveg fingeren din horisontalt over skyvetastaturet (SLIDER) til den ønskede kokesonen for å aktivere den og justere effekten. Nivået vil bli vist på linje med området, sammen med indikatorlyset som identifiserer den aktive kokesonen.
"P" knappen kan benyttes for å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster).

For å slå av kokesonene:

Velg "0" knappen øverst på skyver - berøringsskjermen.

KONTROLLPANELETS SPERRE

For å sperre innstillingene og hindre at de utilsiktet slås på, trykk og hold nede OK/ Tastsperreknapp i 3 sekund. En pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkerte, bortsett fra Av-funksjonen (⏻). For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.

TIMER

Det finnes to timere - én kontrollerer den venstre kokesonen, mens den andre kontrollerer den høyre kokesonen.

For å aktivere timeren:

Trykk på "+" eller "–" knappen for å stille inn ønsket tid for kokesonen i bruk. En indikatorlampe vil tennes på linje med det gitte symbolet. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.
Tiden kan endres til enhver tid og flere timere kan aktiveres samtidig.
I tilfelle 2 tidsbrytere aktiveres på samme side av komfyrtoppen samtidig, vil "Sonevalgindikatoren" blinke og valgt kokeleringstid vises på det midtstilte displayet.

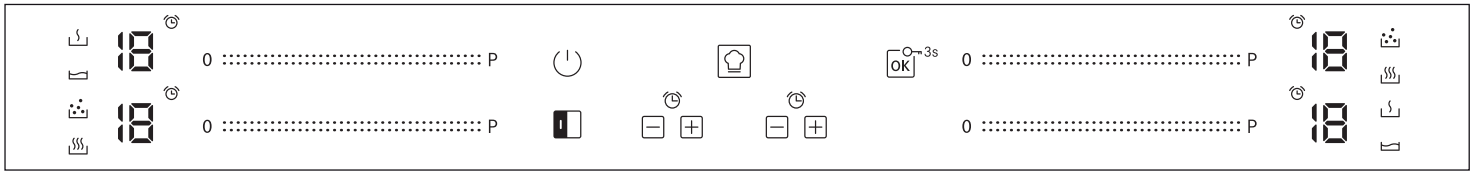
For å deaktivere timeren:

Trykk på "+" og "–" knappene samtidig til timer er deaktivert.

TIMERINDIKATOR

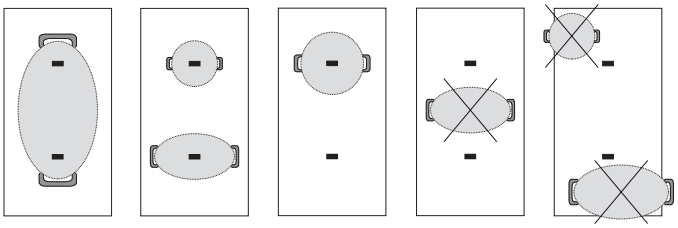
Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

FUNKSJONER



FLEXI

Ved å velge knappen "FLEXI", kan du kombinere to kokesoner og bruke de med samme effekt ved å dekke hele overflaten med en stor kjele eller delvis med en rund/oval kjele.
Funksjonen vil alltid stå PÅ og, når en bruker kun en kjele, kan den flyttes over hele området. I dette tilfellet kan begge de venstre rulletastaturene benyttes om hverandre.
Ideell for tilberedning med ovale eller rektangulære kjeler eller med grytestøtter.
For å aktivere funksjonen, trykk på "FLEXI" knappen.
MERK. Spesialfunksjonene kan ikke velges når denne funksjonen benyttes.
VIKTIG: Plasser kjelene midt på kokesonen slik at de dekker minst ett av referansepunktene (slik det vises nedenfor).



COOKASSIST

"COOKASSIST"knappen aktiveres for spesialfunksjoner.
Plasser kjelen i riktig posisjon og velg kokesonen.
Trykk på "COOKASSIST" knappen. Displayet til det valgte område vil vise "A".
Indikatoren for den første spesialfunksjonen som er tilgjengelig for kokesonen tennes.
Velg ønsket spesialfunksjon ved å trykke på "COOKASSIST"knappen én eller flere ganger.
Funksjonen aktiveres når knappen 3s er trykket ned for å bekrefte.
For å velge en annen spesialfunksjon, trykk på "0" og deretter "COOKASSIST" knappen for å velge funksjonen du ønsker.
For å deaktivere spesialfunksjonene og returnere til manuell modus, trykk "0".
Når spesialfunksjoner benyttes er effektnivået forhåndsinnstilt av platetoppen og kan ikke endres.

SMELTING

Denne funksjonen tillater deg å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.
Denne metoden er ideell, siden den ikke forringer delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.

HOLDE VARM

Denne funksjoner hjelper deg å opprettholde den ideelle temperaturen på maten, vanligvis etter at tilberedningen er fullført, eller når du skal redusere væske langsomt.
Ideell for å servere mat til perfekt temperatur.

TREKKING

Denne funksjonen er ideell for å opprettholde en temperatur for trekking, og den hjelper det å la maten småkoke over lenger tid uten at du risikerer at brenne maten.
Ideell for lange oppskrifter som krever lang tilberedningstid (ris, sauser, steker) med flytende sauser.

KOKING

Denne funksjonen gjør at du kan bringe vann til kokepunktet og holde det kokende, med lavere energiforbruk.
Hell omtrent 2 liter vann (helst ved romtemperatur) over i kjelen.
Uansett anbefaler en at brukerne følger nøye med på kokingen av vannet, og at de kontrollerer hvor mye vann som blir værende igjen.
Dersom kjelene er store og mengden vann overskrider 2 liter, anbefaler vi at en bruker et lokk for å optimere koketiden.

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".

KJELEN ER IKKE RIKTIG PLASSERT ELLER DEN MANGLER

Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

TABELL FOR TILBEREDNING

Koketabellen gir et eksempel på type koking for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner.

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner)
Maksimal effekt	**P**	Rask oppvarming/Booster	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, 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, 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“).**

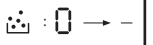
Viktig:

- 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
F0E1	Det er registrert en gryte, men den er ikke kompatibel med ønsket handling.	Gryten er ikke godt plassert på kokesonen, eller den er ikke kompatibel med en elle flere av kokesonene.	Trykk på On/Off (Av/På) - knappen to ganger for å fjerne F0E1 - koden og for å gjenopprette kokesonens funksjon. Deretter prøv gryten på en annen kokesone, eller bruk et annet utstyr.
F0E7	Feil strømledningstilkopling.	Strømledningstilkoplingen er ikke akkurat som beskrevet i avsnittet “ELEKTRISK TILKOPLING“.	Reguler strømtilkoplingen i overensstemmelse med avsnittet “ELEKTRISK TILKOPLING“.
F0EA	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.
F0E9	Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til platesonen kjøler seg ned før du bruker den igjen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
d E *[når kokeplaten er slått av]*	Kjelen fører ikke til at bryteren slår seg på og varmer. Funksjonene slår seg ikke på.	DEMO MODUS på.	Følg instruksene i “DEMO MODUS“ avsnittet.
f.eks. 	Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.	Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen.	Se avsnittet “Effektinnstilling“.
f.eks.  *[Effektnivået er lavere enn nivået som ønskes]*	Platetoppen stiller automatisk inn et minste effektnivå for å sikre at tilberedningssonen kan benyttes.	Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen.	Se avsnittet “Effektinnstilling“.

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).

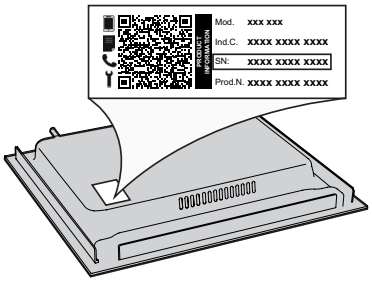
Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

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.



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSINFORMATION 81

INSTALLATION 83

ELEKTRISK ANSLUTNING 84

ÖVERSIKT 85

KONTROLLPANEL 85

TILLBEHÖR 86

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN 86

DAGLIG ANVÄNDNING 87

FUNKTIONER 87

INDIKATORER 88

TILLAGNINGSTABELL 88

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 89

FELSÖKNING 89

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING 90

TEKNISK SUPPORT 90

SÄKERHETSINFORMATION

VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

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: Om ytan har spruckit ska apparaten stängas av för att undvika 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.
⚠ 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.
⚠ Livsmedel får inte lämnas kvar i eller på produkten i mer än en timme före eller efter tillagningen.

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.
⚠ VARNING: Induktionshällen kan avge ett ljud om något lämnas kvar på kontrollpanelen. Stäng av hällen med PÅ/AV-knappen.

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.

⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.
⚠ 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) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).
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.

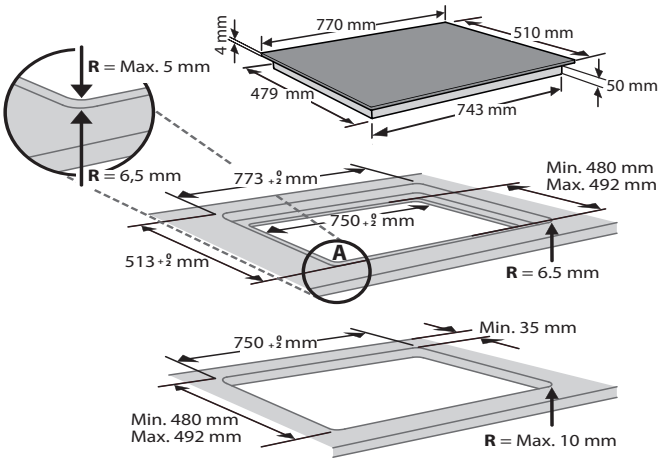
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

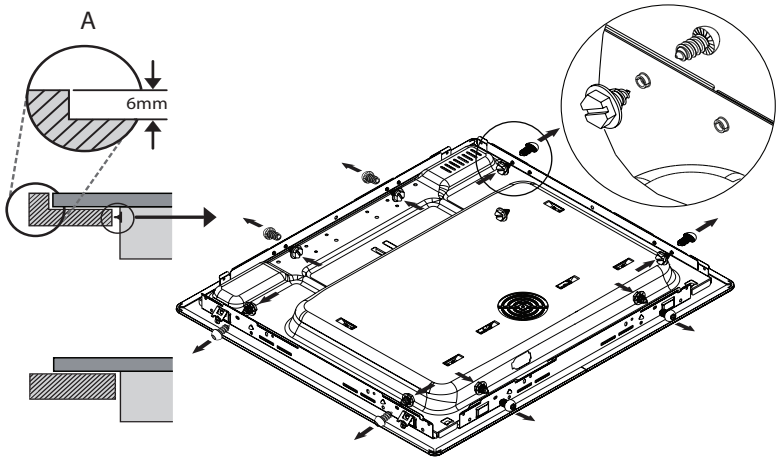
Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

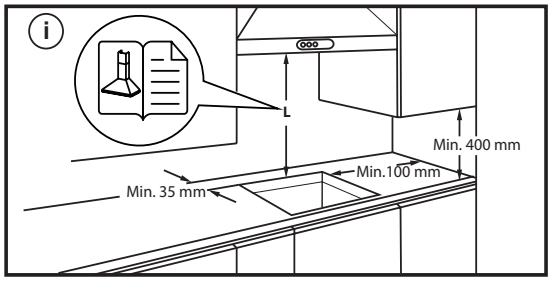
OBS

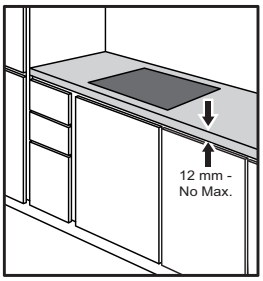
Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för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

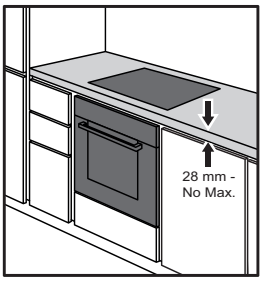
INSTALLATION

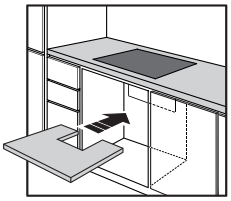


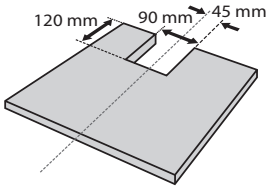


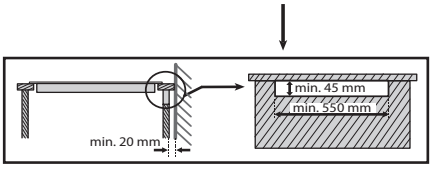


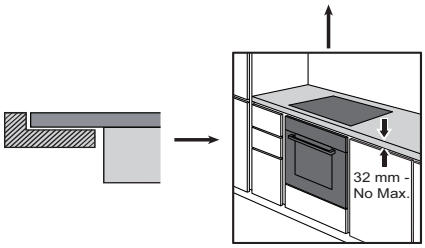


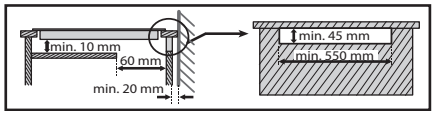




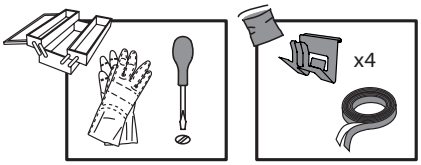


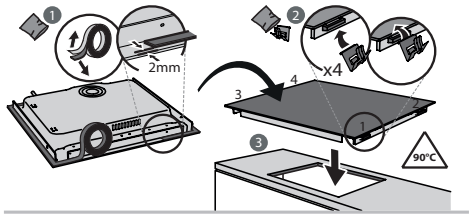




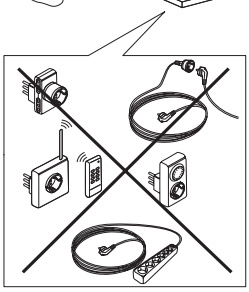


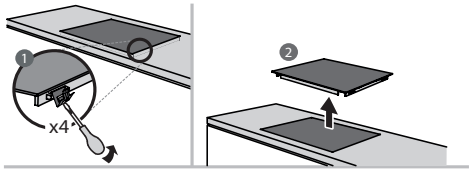






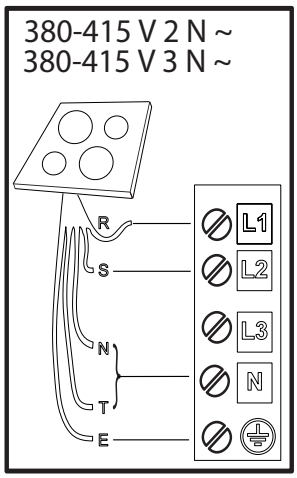


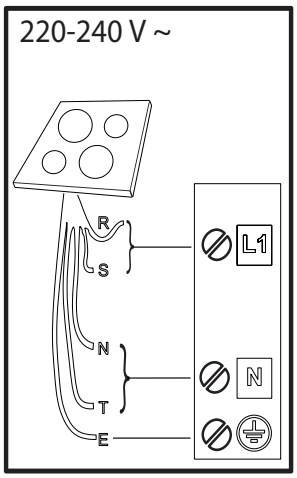


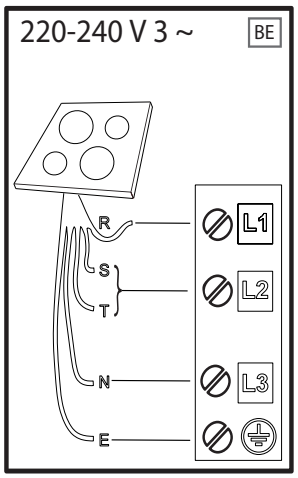


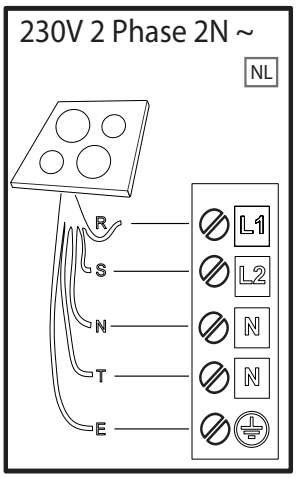
ELEKTRISK ANSLUTNING

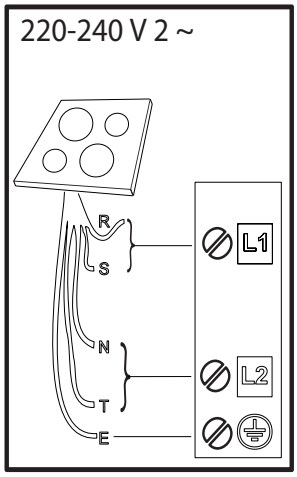
Alla elektriska anslutningar måste göras innan spishällen ansluts till elnätet.
Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om gällande säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med ditt lokala elbolags bestämmelser.
Kontrollera 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-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-سواد

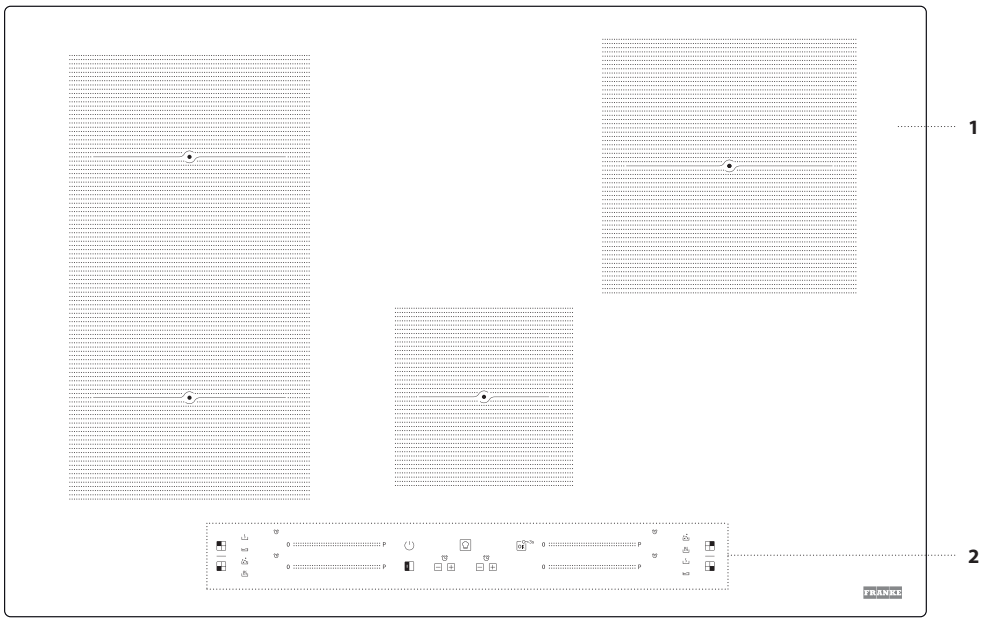
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني

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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)

⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أصفر/أخضر

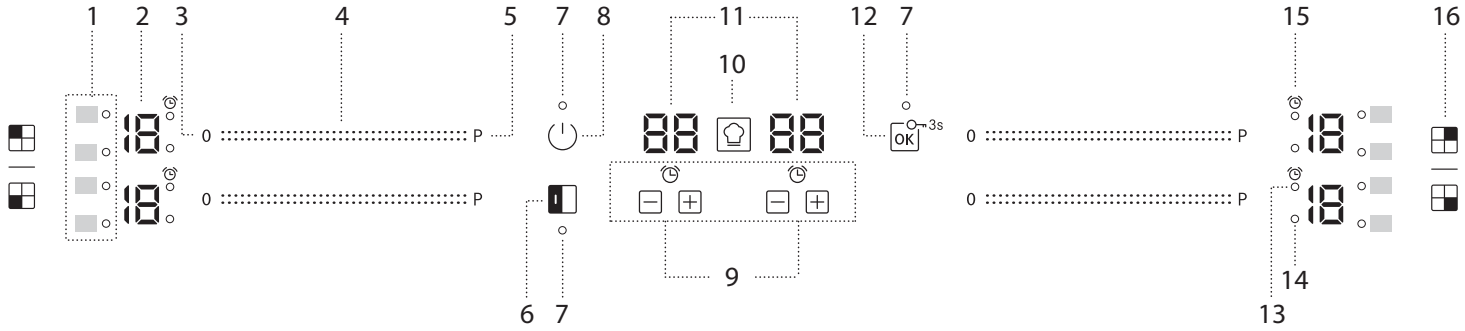
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár-أزرق

ÖVERSIKT



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

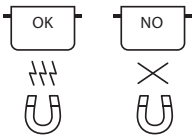
KONTROLLPANEL



1. Symboler/aktivering av specialfunktioner
2. Vald koknivå
3. Knapp för att stänga av kokzonen
4. Rullningsfält
5. Knapp för snabb uppvärmning (Booster)
6. Knapp FLEXI
7. Kontrollampa – aktiv funktion
8. On/Off-knapp
9. Timer
10. Knapp COOKASSIST
11. Indikering för tillagningstid
12. OK/Knapplås – 3 sekunder
13. Indikator timer aktiv
14. Zonvalindikator
15. Symbol för timerindikator
16. Identifiera kokzonen

TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll:

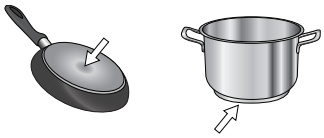
- kastruller och stekpannor i emaljerat stål
- kastruller och stekpannor i gjutjärn
- speciella kastruller och stekpannor gjorda av ferromagnetiskt material som är lämpligt för induktionskokning

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.

På vissa kastruller och stekpannor är endast en del av bottnen av ferromagnetiskt material och övriga delar av annat material som inte är lämpligt för induktionskokning. Dessa områden kan värmas upp på olika nivåer eller med lägre temperaturer. I vissa fall där bottnen är tillverkad av icke-ferromagnetiska material, kanske kokplattan inte känner igen kärlet och därför inte kopplar på kokzonen.



För att säkerställa optimal effektivet ska man alltid använda kastruller och stekpannor med platt botten som fördelar värmen jämnt. Om bottnen är ojämn inverkar det på effekten och värmeledningen.



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 inte utlöser omgående, vilket kan skada kastrullen eller spishällen. 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

Använd kokkärl med en lämplig minsta diameter (se tabellen nedan) för att säkerställa korrekt drift av spisen.
Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar den minsta diametern på kokokärlets botten.
Placera kokkärlet så att det är i mitten på kokzonen som används.
Vi rekommenderar inte att använda kokkärl som överstiger kokzonens omkrets.

ø min.	120 mm	200 mm	150 mm	100 mm

ADAPTER FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM ÄR OLÄMPLIGA FÖR INDUKTION

Genom att använda detta tillbehör kan man använda kastruller och stekpannor som inte är lämpliga för induktionshällar. Det är viktigt att komma ihåg att användning av adapter påverkar effektiviteten och därmed den tid som behövs för att värma maten. Dess användning bör begränsas eftersom temperaturerna som uppnås på dess yta beror avsevärt på den kastrull / stekpanna som används, dess flathet och typen av mat som tillagas. Att använda en kastrull eller stekpanna med en mindre diameter än adapterskivan kan orsaka att det bildas värme som inte överförs till kastrullen eller stekpannan och det ka svärta både kokplattan och skivan. Anpassa diametern på dina kastruller/stekpannor och kokplattan till diametern på adaptern.

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

POWER MANAGEMENT (STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ)

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt. Justera inställningen i förhållande till gränserna för elsystemet i ditt hem enligt beskrivningen i följande stycke.

OBS: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabb återuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att den valda gränsen överskrids.

För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.
Tryck ned timer "+" knappen längst till höger i minst 5 sekunder. Symbolen "PL" visas på skärmen.
Tryck på OK 3s knappen. Använd knapparna "+" och "–" för att välja önskad effektnivå.
Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bekräfta med knappen OK 3s.

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts.
För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen "EE" och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.
Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

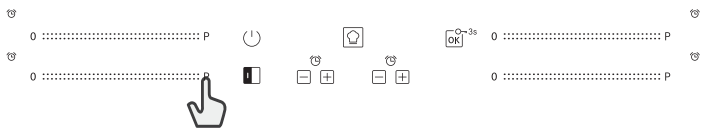
- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck ned knappen "P" på det första rullningspekfältet längst upp till vänster i 5 sekunder.

Eventuella inställda larm förblir aktiva.

DEMOLÄGE (återuppvärmning avaktiverad, se avsnitt i "Felsökning")

För att koppla på och från demoläget:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck inom den första minuten på snabbuppvärmningsknappen "P" på knappsatsen längst ned i 5 sekunder (såsom visas nedan);
- På displayen visas "DE".



DAGLIG ANVÄNDNING

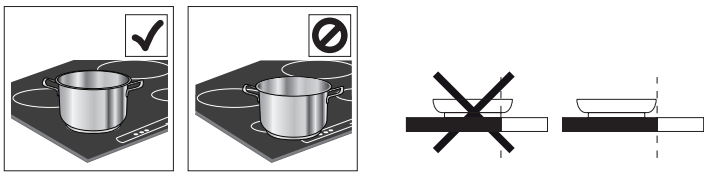
SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

För att slå på spishällen, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund. För att stänga av spishällen, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

PLACERING

Välj önskad kokzon genom att se på lägessymbolerna längst ned på varje pekfält.
Täck inte kontrollpanelens symboler med kastrullen.

Observera: 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.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

0 :: P

För att aktivera kokzonerna:

Flytta fingret horisontellt över pekfältet (SKJUTREGLAGE) för önskad kokzon för att aktivera den och reglera effekten. Nivån visas i linje med området tillsammans med indikatorlampan som identifierar den aktiva kokzonen. Knappen "P" kan användas för att välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster).

För att avaktivera kokzonerna:

Välj knappen "0" i början av pekfältet.

LÅSA KONTROLLPANELEN

För att låsa inställningarna och förhindra att spishällen oavsiktligen slås på, ska man trycka på knappen OK/Knapplås och hålla den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal och ett varningsljus ovanför symbolen anger att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för aktiverings funktionen (⏻). För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset.

TIMER

Det finns två timer - en som styr kokzonerna på vänster sida och en som styr kokzonerna på höger sida.

För att aktivera timern:

Tryck på knappen "+" eller "–" för att ställa in önskad tid på kokzonen som används. En indikatorlampa aktiveras i linje med den specifika symbolen. När den inställda tiden har löpt ut avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.
Tiden kan ändras när som helt och flera timers kan aktiveras samtidigt.
Om 2 timer på samma sida av hällen aktiveras samtidigt blinkar "Zonvalindikatorn" och den valda tillagningstiden visas på den centrala displayen.

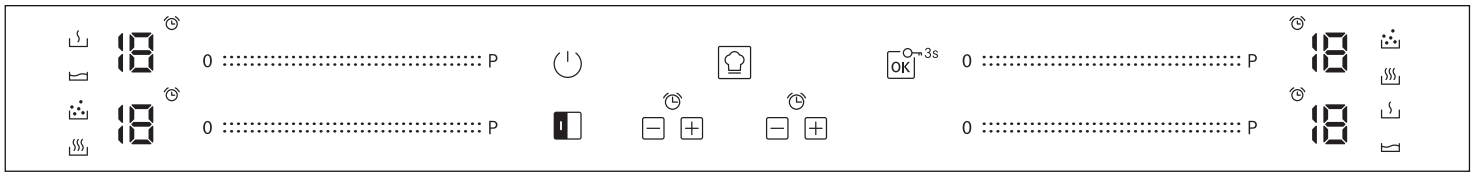
För att avaktivera timern:

Tryck på knapparna "+" och "–" tillsammans tills timern avaktiveras.

TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är PÅ) anger att timern har ställts in för kokzonen.

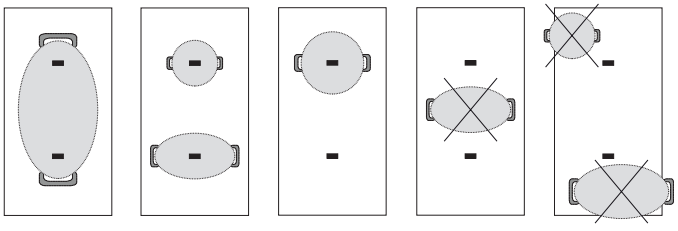
FUNKTIONER



FLEXI

Genom att välja knappen "FLEXI" kan du kombinera två kokzoner och använda dem med samma effekt genom att täcka hela ytan med en stor kastrull eller delvis med en rund/oval kastrull.
Funktionen blir alltid PÅ och när endast en kastrull används, kan den förflyttas över hela området. I detta fall kan båda bläddringsknappsatserna till vänster användas.
Perfekt vid tillagning med ovala eller rektangulära kastruller eller med kastrullstöd.
För att inaktivera funktionen, tryck på "FLEXI"-knappen.
OBSERVERA: Specialfunktioner kan inte väljas när du använder den här funktionen.

VIKTIGT: Placera kokkärlen på mitten av kokzonen så att de täcker minst en av referenspunkterna (som visas nedan).



COOKASSIST

Knappen "COOKASSIST" aktiverar specialfunktionerna.
Ställ kastrullen på plats och välj kokzonen.
Tryck på knappen "COOKASSIST". Displayen för det valda området visar "A".
Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för kokzonen tänds.
Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "COOKASSIST" en eller flera gånger.
Funktionen aktiveras efter att man har tryckt på knappen OK 3s för att bekräfta.
För att välja en annan specialfunktion, tryck på "0" och sedan på knappen "COOKASSIST" för att välja rätt funktion.
För att inaktivera specialfunktionerna och återgå till manuellt läge, tryck på "0".
Strömeffekten när du använder specialfunktioner är förinställd av spishällen och kan inte ändras.

SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.
Denna metod är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.

VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man bevara maten i en viss temperatur, vanligtvis när den är färdiglagad, eller för att ånga bort vätska mycket långsamt.
Perfekt för att servera maten i en viss temperatur.

SJUDA

Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den.
Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.

KOKA

Med denna funktion kan du koka upp vatten och låta det koka, med låg energiförbrukning.
Cirka 2 liter vatten (helst rumstempererat) ska läggas i kastrullen.
Det är hur som helst tillrådligt att övervaka det kokande vattnet och kontrollera regelbundet hur mycket vatten som finns kvar.
Om kastrullerna är stora och vattenmängden är högre än 2 liter rekommenderar vi att använda ett lock för att optimera koktiden.

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”.

KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

TILLAGNINGSTABELL

Tillagningstabellen ger ett exempel på tillagningstypen för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen.

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	ANVÄND NIVÅ (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maximal effekt	**P**	Värma upp snabbt/Booster	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, 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, 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

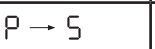
VARNING
- **Använd inte ångrengöringsutrustning.**
- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn (“H“) är släckt innan du rengör den.**

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
F0E1	Köksredskap detekteras men det är inte kompatibelt med önskad operation.	Köksredskapet är inte väl placerat på kokzonen, eller det är inte kompatibelt med en eller flera kokzoner.	Tryck två gånger på On/Off-knappen för att ta bort F0E1-koden och återställa kokzonens funktionalitet. Försök sedan använda köksredskapet med en annan kokzon eller använd ett annat köksredskap.
F0E7	Felaktig anslutning av nätsladden.	Nätanslutningen är inte exakt så som anges i avsnittet “ELEKTRISK ANSLUTNING“.	Justera nätanslutningen enligt avsnittet “ELEKTRISK ANSLUTNING“.
F0EA	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.
F0E9	Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills kokområdet har svalnat innan du använder den igen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
d E *[när hällen är avsängd]*	Kokplattan värms inte upp. Funktionen kopplas inte på.	DEMOLÄGE på.	Följ instruktionerna i “DEMOLÄGE“ -avsnittet.
t.ex. 	Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.	Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.	Se avsnittet “Ställa in effektnivå“.
t.ex.  *[Effektnivå lägre än den begärda nivån]*	Spishällen ställer automatiskt in en minsta effektnivå för att säkerställa att kokzonen kan användas.	Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.	Se avsnittet “Ställa in effektnivå“.

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).

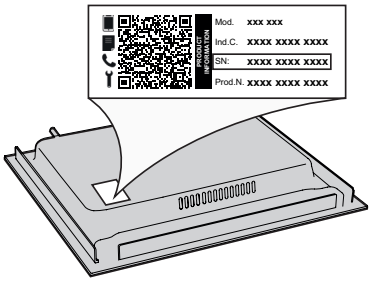
Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

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.



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

جدول المحتويات

معلومات السلامة 92
التركيب 93
التوصيل الكهربائي 94
نظرة عامة 95
وصف المنتج 95
الكماليات 96
الاستخدام لأول مرة 96
الاستخدام اليومي 97
وظائف 97
لمبات البيان 98
جدول الطهي 98
التنظيف والصيانة 98
دليل تحري الأعطال 99
انبعاث أصوات أثناء التشغيل 99
الدعم 99

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.
⚠ تحذير: إذا تصدع السطح، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض للصدمة الكهربائية.
⚠ 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.
⚠ 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.
⚠ بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني.
⚠ 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.
⚠ يجب ألا يتم ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد على ساعة واحدة قبل أو بعد الطهي.

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.
⚠ تحذير: قد يصدر الموقد الحثي صوتًا عند ترك شيء ما على لوحة التحكم. قم بإيقاف الموقد المسطح من خلال زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.

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.
⚠ لا يُسمح بالتركيب باستخدام قابس كابل كهرباء ما لم يكن المنتج مجهزًا بالفعل بالقابس الذي توفره الجهة الصانعة.
⚠ 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 ٢٠١٢/١٩/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة ٢٠١٣ (وتعديلاتها).
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.

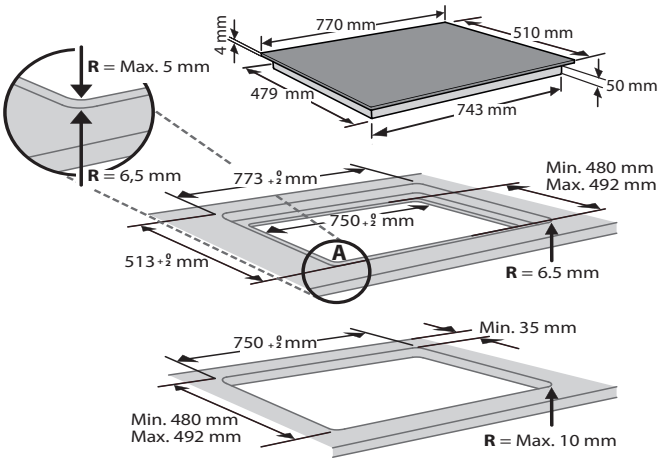
بيان المطابقة

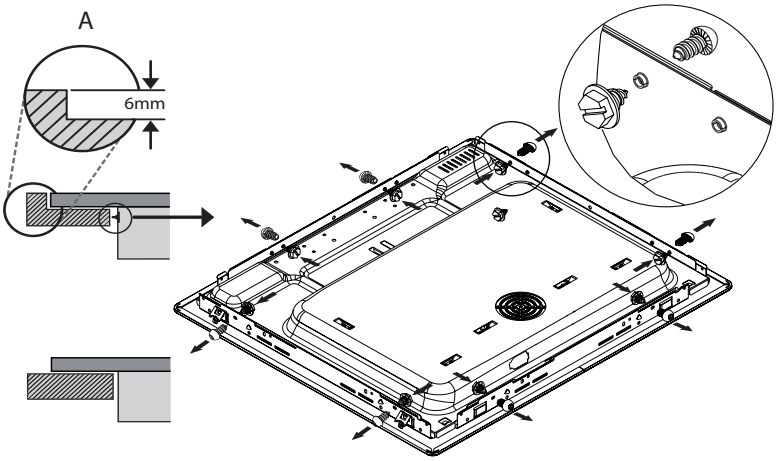
هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي ٢٠١٤/٦٦ وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) ٢٠١٩، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN ٦٠٣٥٠-٢.

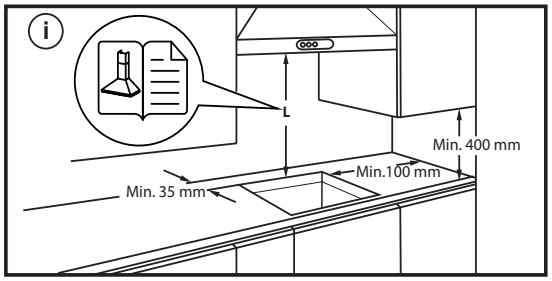
ملاحظة

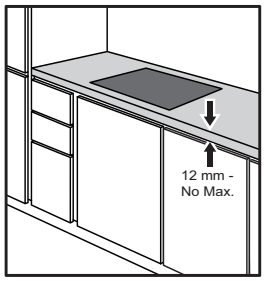
: يجب على الأشخاص الذين يستخدمون منظم ضربات القلب أو أجهزة طبية مشابهة أخذ الحذر عند الوقوف بالقرب من الموقد المسطح الحثي أثناء تشغيله. قد يؤثر المجال الكهرومغناطيسي على منظم ضربات القلب أو الأجهزة المشابهة. قم باستشارة طبيبك، أو الجهة الصانعة لمنظم ضربات القلب أو الأجهزة الطبية المشابهة للمزيد من المعلومات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

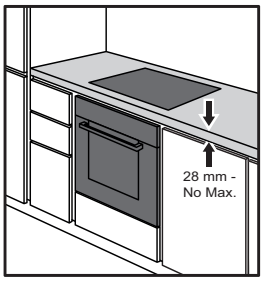
التركيب

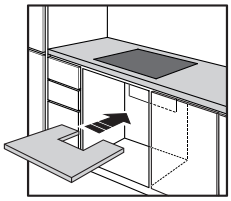

4 mm
770 mm
510 mm
50 mm
479 mm
743 mm
R = Max. 5 mm
R = 6,5 mm
773 +2 mm
750 +2 mm
513 +2 mm
A
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = 6.5 mm
750 +2 mm
Min. 35 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

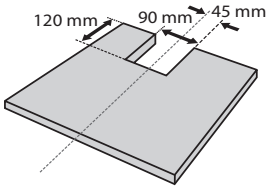

A
6mm

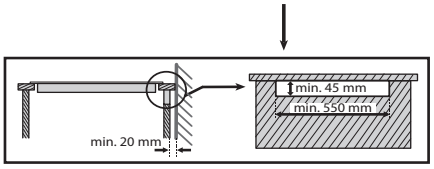

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 35 mm

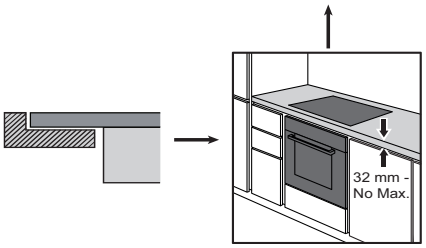

12 mm -
No Max.

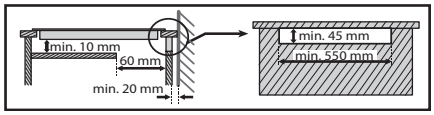

28 mm -
No Max.



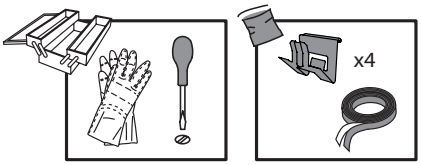

120 mm
90 mm
45 mm

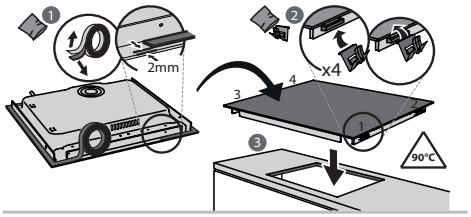

min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm

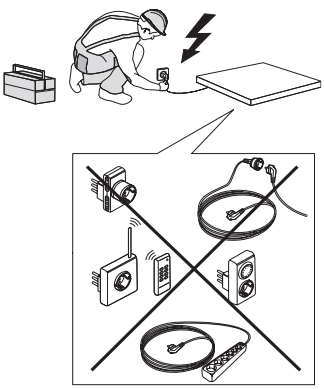

32 mm -
No Max.

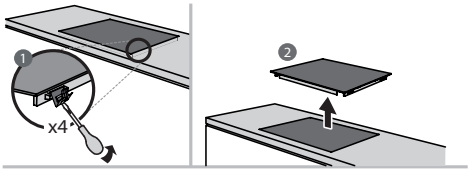

min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm




x4

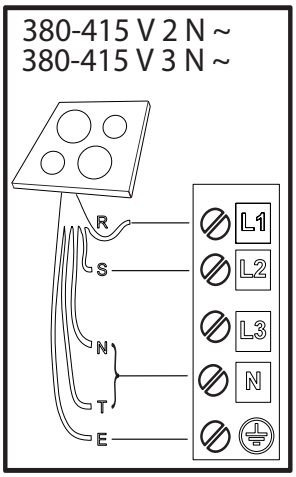

2mm
x4
90°C

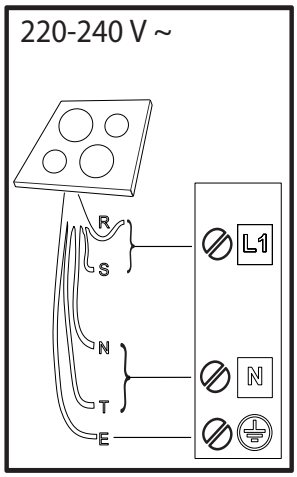


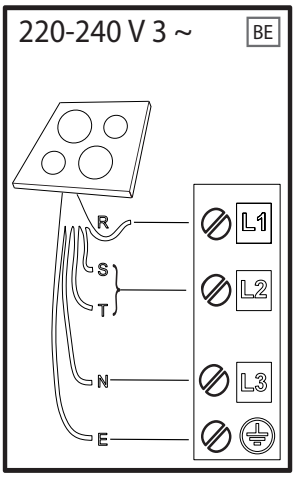

x4

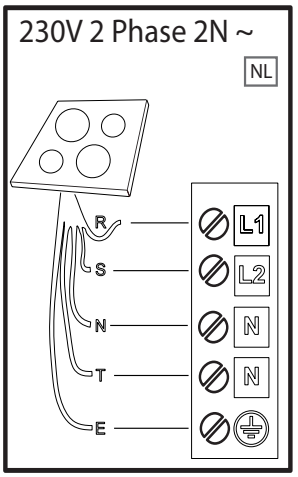
التوصيل الكهربائي

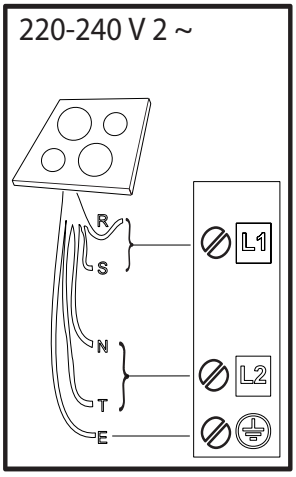
يجب إتمام التوصيلة الكهربائية قبل توصيل الجهاز بمصدر إمداد الكهرباء.
يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد بتشريعات السلامة والتركيب المعمول بها. بصفة خاصة، يجب أن تتم عملية التركيب طبقاً لتعليمات شركة الإمداد بالكهرباء المحلية.
تأكد من أن قيمة الفلطية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل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







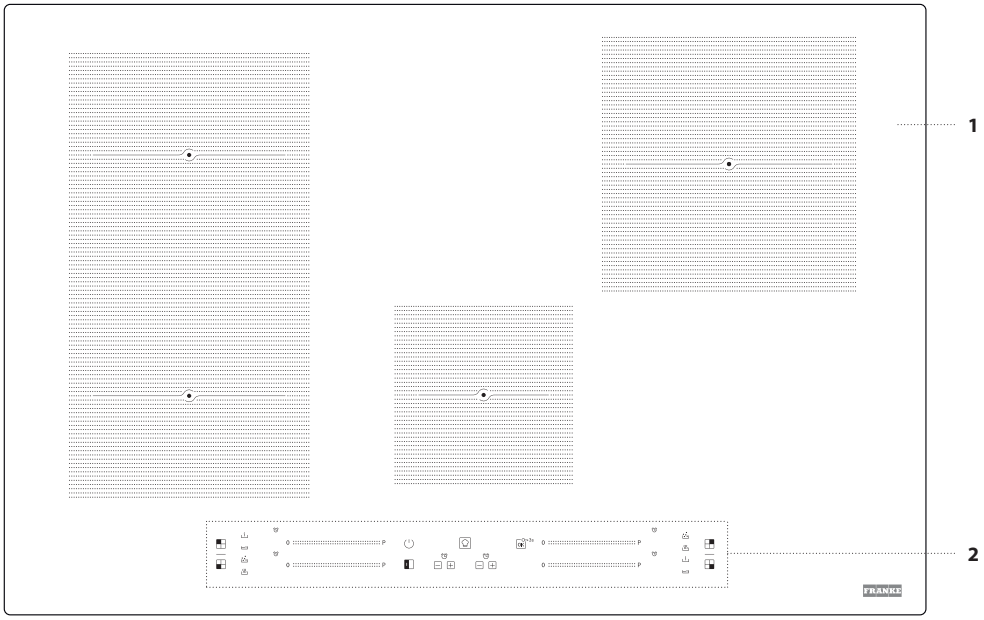




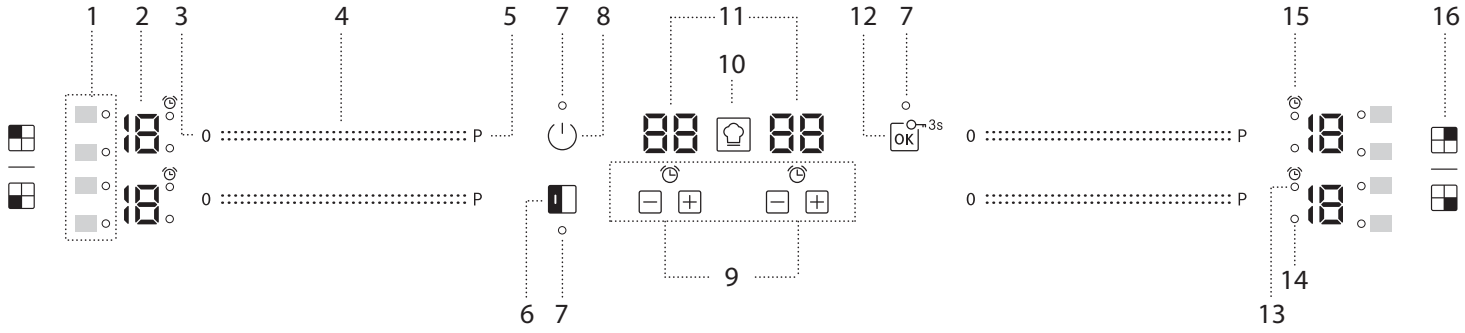
R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-سواد
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-بني
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)- blár (grár)- أزرق (رمادي)
⏚ = 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-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn-أخضر/أصفر
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- blár- أزرق

نظرة عامة

1. موقد
2. لوحة التحكم



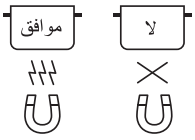
وصف المنتج



1. رموز/تفعيل الوظائف الخاصة
2. مستوى الطهي المختار
3. زر إيقاف نطاق الطهي
4. استعرض لوحة المفاتيح
5. زر التسخين السريع (Booster)
6. زر FLEXI
7. ضوء مؤشر - وظيفة فعالة
8. زر التشغيل/الإيقاف
9. الميقاتي
10. زر COOKASSIST
11. مؤشر زمن الطهي
12. زر OK (موافق) / Key lock (قفل المفاتيح) - ثلاث ثوان
13. مبين تشغيل الميقاتي
14. مبين تشغيل نطاق الطهي
15. رمز مبين الميقاتي
16. رمز مبين الميقاتي

الكماليات

الأواني والمقالي



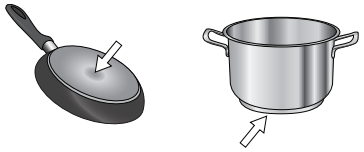
اقتصر على استخدام الأواني والمقالي المصنوعة من خامات ذات نفاذية مغناطيسية والمناسبة للاستخدام مع المواقد الحثي:
الأوعية والمقالي المصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا
الأوعية والمقالي المصنوعة من الحديد
الأوعية والمقالي الخاصة المصنوعة من الاستانلس ستيل، مناسبة للاستخدام في الطبخ الحثي

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.

تشتمل بعض الأوعية والمقالي على جزء مغناطيسي حديدي بالقاعدة فقط، مع باقي الأجزاء المُصنعة من مواد أخرى والتي قد تكون غير مناسبة للاستخدام في الطبخ الحثي . قد يتم تسخين هذه الأجزاء عند مستويات درجات حرارة مختلفة أو درجات الحرارة الأقل. في حالات معينة، تكون القاعدة مصنوعة من مواد مغناطيسية لا حديدية، قد لا يتعرف الموقد على المقلاة وبالتالي لن يتم تشغيله في نطاق الطهي.



لضمان الحصول على أقصى كفاءة، استخدم دائمًا الأوعية والمقالي ذات قاعدة مسطحة توزع الحرارة بشكل متساوٍ. تؤثر القاعدة، إذا كانت غير مستوية، على توصيل الطاقة والحرارة.

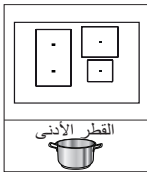
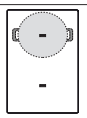
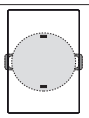


الأواني الفارغة أو ذات القاعدة الرفيعة

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

لضمان التشغيل الصحيح للموقد، استخدم القدور ذات القطر الأدنى المناسب (راجع الجدول أدناه).
استخدم دائمًا نطاق الطهي الأنسب لأدنى قطر لقاعدة الإناء.
ضع الإناء مع التأكد من تمركزه على نطاق الطهي المستخدم.
ننصح بعدم استخدام الأواني التي يتجاوز محيطها نطاق الطهي المستخدم.

				
القطر الأدنى	120 مم	200 مم	150 مم	100 مم

مهايىء للأوعية/المقالي التي لا تناسب الطهي الحثي

يتيح هذا الملحق استخدام الأوعية والمقالي التي لا تناسب الطهي على الموقد الحثي. ومن الضروري الأخذ في الاعتبار أن استخدام هذا الملحق يؤثر على الفعالية وبالتالي الوقت اللازم لعملية طهي الطعام. ينبغي استخدامه بشكل محدود لأن تعتمد درجات الحرارة التي يصل إليها سطح الملحق بشكل أساسي على الوعاء/المقلاة المستخدمة واستواء سطحها ونوع الطعام المرغوب طهيه. قد يؤدي استخدام وعاء أو مقلاة ذات قطر أصغر من قرص المهايىء إلى تكوين الحرارة مع عدم توصيلها إلى الوعاء أو المقلاة مما يتسبب في تكوين بقعة سوداء على كل من الموقد والقرص. قم بمهايئة قطر الأوعية/المقالي الخاصة بك والموقد حسب قطر المهايىء.

الاستخدام لأول مرة

ضبط القدرة

عند الشراء، يكون الموقد مضبوطا على القدرة القصوى الممكنة. اضبط الإعداد المتعلق بحدود النظام الكهربائي في منزلك كما هو موضح في الفقرة التالية.
ملاحظة: وفقًا لقدرة الموقد المختارة، قد يتم تقييد بعض وظائف مستويات قدرة نطاق الطهي ووظائفه (على سبيل المثال الغليان أو إعادة التسخين السريع) أوتوماتيكيا، وذلك لمنع تجاوز الحد المختار.

ولضبط قدرة الموقد:

بمجرد توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء، يمكنك ضبط مستوى القدرة خلال 60 ثانية.
اضغط على زر الميقاتي "+" لمدة 5 ثوانٍ على الأقل. سيظهر على الشاشة الرمز "PL".
اضغط على الزر OK 3s . استخدم الزر "+" والزر "–" لاختيار مستوى القدرة المرغوب.
مستويات القدرة المتاحة هي: 2.5 كيلوواط – 4.0 كيلوواط – 6.0 كيلوواط – 7.2 كيلوواط.
أكد من خلال الضغط على OK 3s.

يبقى مستوى القدرة المختار مخفوظا في الذاكرة حتى عند انقطاع مصدر الكهرباء.
ولتغيير مستوى القدرة، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء لمدة 60 ثانية على الأقل ثم أعد التوصيل وكرر الخطوات السابقة.

عند حدوث خطأ أثناء عملية الضبط، سيظهر الرمز "EE" ويصدر صوت صافرة. وإذا حدث ذلك، أعد عملية التشغيل.
إذا استمر العطل، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

تشغيل / إيقاف الإشارة الصوتية

لتشغيل/إيقاف الإشارة الصوتية:
قم بتوصيل الموقد بمصدر إمداد الكهرباء;
انتظر تتابع التشغيل;
اضغط على زر "P" بلوحة المفاتيح الأولى بأعلى اليسار لمدة 5 ثوانٍ.
وستبقى الإنذارات المضبوطة فعالة.

وضع الاستعراض (إعادة التسخين متوقفة، انظر الجزء الخاص بـ "دليل تحري الأعطال")

لتشغيل وضع الاستعراض وإيقافه:
قم بتوصيل الموقد بمصدر إمداد الكهرباء;
انتظر تتابع التشغيل;
في خلال أول دقيقة، اضغط على زر التسخين السريع "P" بلوحة المفاتيح بأسفل اليسار لمدة خمس ثوانٍ (كما هو موضح أدناه);
ستظهر "DE" بوحدة العرض.



الاستخدام اليومي

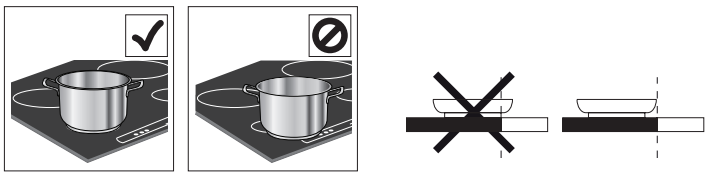
تشغيل/إيقاف الموقد

لتشغيل الموقد، اضغط على زر الطاقة لمدة 1 ثانية تقريبا. ولإيقاف الموقد، أعد الضغط على نفس الزر، وسيتم إيقاف فعالية جميع نطاقات الطهي.

الوضع

حدد نطاق الطهي المرغوب من خالل االسترشاد برموز الموجودة أسفل الشاشة اللمسية االنزالقية.
تجنب تغطية رموز لوحة التحكم بوعاء الطهي.

يرجى ملاحظة: 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.



تفعيل/إيقاف فعالية نطاقات الطهي وتعديل مستويات القدرة

0 ..... P

لتفعيل نطاقات الطهي:
قم بتحريك إصبعك أفقيًا على لوحة التصفح (المنزلقة) إلى أن تصل إلى نطاق الطهي المرغوب لكي يتم تشغيله وضبط القوة. يتم بيان المستوى في نفس الجزء، بمحاذاة المبين الضوئي التي تبين نطاق الطهي المُشغل. يمكن استخدام الزر "P" لاختيار وظيفة الطهي السريع (Booster).

لإيقاف فعالية نطاقات الطهي:
اختر الزر "0" في بداية لوحة التصفح.

قفل لوحة التحكم

لغرض تنظيف الموقد، تأمين قفل الإعدادات ومنعها من التشغيل المفاجئ، اضغط مع الاستمرار على الزر OK/قفل لمدة 3 ثوان. تشير الصافرة ولمبة التحذير أعلى الرمز إلى تفعيل هذه الوظيفة. يتم قفل لوحة المفاتيح فيما عدا وظيفة ( ) (الإيقاف). ولتحرير عناصر التحكم، كرر عملية التفعيل.

الميقاتي

يتوفر إثنان من الميقاتي أحدهما يتحكم في نطاقات الطهي اليسرى ويتحكم الآخر في نطاقات الطهي اليمنى.

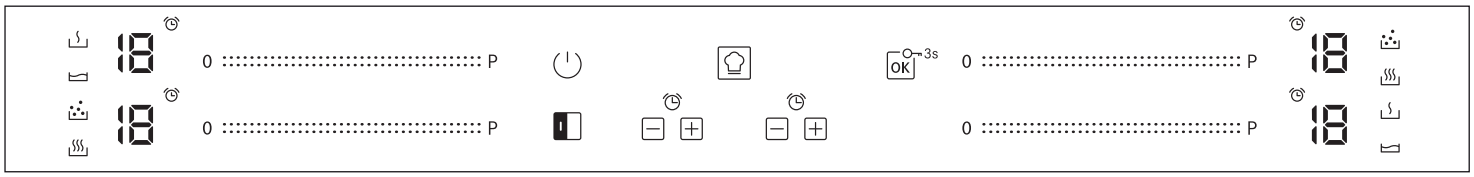
لتفعيل الميقاتي:
اضغط على "+" والزر "–" لضبط زمن الطهي المرغوب بنطاق الطهي المستخدم. يتم إضاءة المبين بمحاذاة الرمز المخصص له. وبمجرد انقضاء المدة المرغوبة، يصدر صوت صافرة ويتوقف نطاق الطهي أوتوماتيكيا.
يمكن تغيير الوقت في أي وقت ويمكن تفعيل أكثر من ميقاتي في وقت واحد.
في حالة تفعيل عدد 2 ميقاتي في الجانب نفسه للموقد وفي آن واحد، يومض عندئذ "مؤشر اختيار النطاق" ويظهر وقت الطهي المعني المحدد بوحدة العرض المركزية.

لإيقاف فعالية الميقاتي:
اضغط على الزر "+" والزر "–" معا حتى تتوقف فعالية الميقاتي.

مؤشر الميقاتي

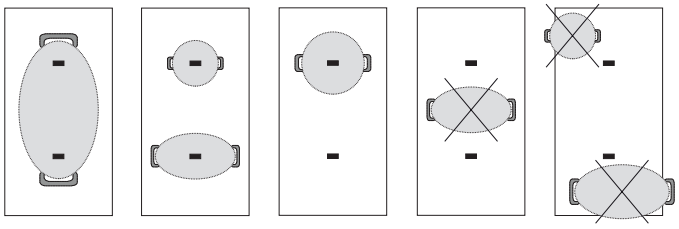
تشير لمبة البيان (عندما تضيء) إلى أن الميقاتي مضبوط على نطاق الطهي.

وظائف



FLEXI

من خلال الضغط على الزر "FLEXI"، يمكنك الجمع بين نطاقين طهي وتستخدمهم بنفس القوة عندما يغطي سطح الموقد كليًا وعاء كبير أو وعاء مستدير/بيضاوي جزئيًا.
عندما يتم استخدام وعاءً واحدًا، يمكنك نقله إلى النطاق الآخر حيث تظل الوظيفة مشغلة دائما. وفي هذه الحالة، يمكن استخدام كل من لوحتي المفاتيح بالجزء الأيسر على سواءٍ.
وهي طريقة مثالية للطهي باستخدام الأواني البيضاوية أو المستطيلة أو مع وجود دعامات الأواني.
لإيقاف الوظيفة، اضغط على مفتاح "FLEXI".
ملاحظة. يتعذر اختيار وظائف خاصة عند استخدام هذه الخاصية.
مهم: ضع الأواني في منتصف نطاق الطهي حتى يتسنى لها تغطية نقطة واحدة على الأقل من النقاط المرجعية (كما هو موضح أدناه).



COOKASSIST

يقوم الزر "COOKASSIST" بتفعيل الوظائف الخاصة.
ضع الإناء على الموضع واختر نطاق الطهي.
اضغط على الزر "COOKASSIST". سوف يظهر البيان "A" على وحدة العرض.
ويضيء المؤشر المعني بأول وظيفة خاصة متاحة لنطاق الطهي.
اختر الوظيفة الخاصة المرغوبة بالضغط على الزر "COOKASSIST" مرة واحدة أو أكثر.
يتم تفعيل الوظيفة بمجرد الضغط على الزر OK 3s للتأكيد.

لاختيار وظيفة خاصة أخرى، اضغط على الزر "0" ثم الزر "COOKASSIST" لاختيار الوظيفة المرغوبة.
لإيقاف الوظائف الخاصة والعودة إلى الوضع اليدوي، اضغط على الزر "0".
يتم ضبط مستوى القدرة مسبقًا بواسطة الموقد عند استخدام وظائف خاصة ولا يمكن تعديله.

ذوبان

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الطعام على درجة حرارة مثالية للصهر والحفاظ على حالة الطعام دون تعريضه لخطر الاحتراق. وهي طريقة مثالية كما أنها لا تضر بالأطعمة الحساسة مثل الشوكولاتة علاوة على منع التصاق الطعام بالإناء.

البقاء دافئ

تتيح هذه الخاصية إمكانية الحفاظ على الطعام في درجة حرارة مثالية، وغالبا يكون بعد اكتمال الطهي أو عند انخفاض السوائل ببطء شديد.
مثالية لتقديم الطعام في أفضل درجة حرارة مناسبة.

التحريك

تعتبر هذه الوظيفة مثالية للحفاظ على درجة حرارة الطهي البطيء بشكل يسمح لك بطهي الطعام لفترات طويلة دون التعرض لخطر احتراق الطعام.
مثالية لوصفات الطهي الطويلة (أرز، صلصات وقطع لحم) مع أنواع الصوص السائل.

غليان

تتيح هذه الوظيفة غلي الماء واستمرار غليانه في ظل استهلاك الطاقة بشكل منخفض.
يجب وضع حوالي 2 لتر من الماء (يُفضل أن تكون بدرجة حرارة الغرفة) في المقلاة.
وعلى كل حال ننصح المستخدم بمراقبة الماء المغلي عن كثب وفحص كمية الماء المتبقية بانتظام.
إذا كانت الأواني كبيرة وكمية الماء أكثر من 2 لتر، فإننا نوصي باستخدام غطاء لتحسين وقت الغليان.

لمبات البيان

H 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".

الإناء الموضوع بشكل خاطئ أو غير الموجود

يظهر هذا الرمز عندما يكون الإناء غير مناسبا للطهي الحثي، غير موضوع بشكل صحيح أو ليس بالمقاس المناسب لنطاق الطهي المختار. في حالة عدم اكتشاف إناء خلال 30 ثانية من الاختيار، ينطفئ نطاق الطهي.

جدول الطهي

يوفر جدول الطهي مثالًا لنوع الطهي لكل مستوى طاقة. تعتمد الطاقة الفعلية لكل مستوى طاقة على أبعاد نطاق الطهي.

مستوى الطاقة		نوع الطهي	مستوى االستخدام (لإلشارة إلى تجربة الطهي والعادات المتبعة)
الحد ألقصى للطاقة	P	التسخين السريع/Booster	مناسب لزيادة حرارة الطعام بسرعة فتصل إلى الغليان السريع لغلي الماء أو تسخين السوائل.
⋮	14 – 18	القلي ـ 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 ـ 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 ألرز، 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: ألرز، 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 االستعداد 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.

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.

الحل	الأسباب المحتملة	الوصف	كود وحدة العرض
F0E1	تم رصد أواني الطبخ ولكنها لا تتوافق مع الإجراء المطلوب.	أواني الطبخ غير مستقرة جيدًا على نطاق الطهي، أو أنها لا تتوافق مع واحد أو أكثر من نطاقات الطهي.	اضغط على زر OFF/ON (التشغيل/الإيقاف) مرتين لإزالة كود E0F1 وأعد وظيفة نطاق الطهي. وبعد ذلك، حاول استخدام وعاء الطهي على نطاق طهي مختلف، أو استخدم وعاء طهي مختلف.
F0E7	توصيل خاطئ لكابل الكهرباء.	وصلة إمداد التيار ليست مطابقة لما هو محدد في فقرة "التوصيل الكهربائي".	اضبط وصلة إمداد التيار وفقًا لما هو وارد في فقرة "التوصيل الكهربائي".
F0EA	تنطفئ لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية.	انتظر إلى أن يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى.
F0E9	ينطفئ نطاق الطهي عندما ترتفع درجات الحرارة بدرجة بالغة.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية.	انتظر حتى يبرد نطاق الطهي قبل استخدامه مرة أخرى.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
dE [عندما يكون الموقد متوقفًا]	يتعذر الموقد في الوصول إلى حرارة مرتفعة. يتعذر تشغيل الوظائف.	وضع الاستعراض DEMO مُشغل.	اتبع التعليمات الواردة في فقرة "DEMO MODE" .
على سبيل المثال. – 0 → :	لا يتيح الموقد تفعيل وظيفة خاصة.	يحدد منظم القدرة مستوياتها وفقًا لأقصى قيمة مضبوطة للموقد.	انظر فقرة "ضبط القدرة" .
على سبيل المثال. P → 5 [مستوى القدرة أقل من المستوى المطلوب]	يضبط الموقد أوتوماتيكيًا أقل مستوى قدرة لضمان إمكانية استخدام نطاق الطهي.	يحدد منظم القدرة مستوياتها وفقًا لأقصى قيمة مضبوطة للموقد.	انظر فقرة "ضبط القدرة" .

انبعاث أصوات أثناء التشغيل

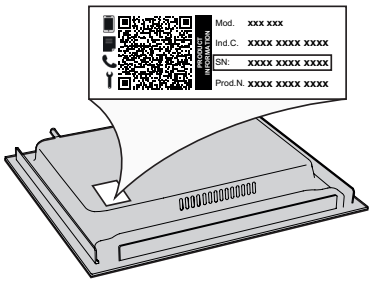
قد تصدر المواقد بعض الضوضاء أثناء التشغيل المعتاد.
أثناء مرحلة التعرف على الإناء، يصدر الموقد صوت طقطقة، بينما أثناء الطهي، يمكن سماع أصوات هسهسة أو قرمشة. تصدر أصوات الهسهسة والقرمشة من الأواني، وتنتج عن مواصفات معينة لقاعدة الإناء المستخدم (على سبيل المثال: عندما يكون الإناء مصنوعاً من عدة طبقات من المادة، أو طبقات غير تقليدية).

وتختلف هذه الأصوات تبعاً للكماليات المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشراً على وجود عطل من أي نوع.

الدعم

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مراكز 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



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

franke.com

FRANKE

CL 1	400020000497_vC	EN-DE-FR-IT-ES-PT-PL-CS-SK
CL 2	400020000498_vC	EL-RO-TR-RU-UK-DA-NO-SV-AR
CL 2	400020000499_vC	FI

400020000498_vC