

## FMA 654 I FP XS

UK	Посібник зі встановлення та обслуговування
DA	Installations- og servicevejledning
NO	Installasjons- og servicemanual
SV	Installations- och servicehandbok
AR	دليل التركيب و الاستخدام

Індукційна варильна поверхня
Kogeplade til induction
Induksjonstopp
Induktionshäll
موقد يعمل بالحث

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**

# LANGUAGES

---

UK	ПОСІБНИК ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ .....	4
DA	INSTALLATIONS- OG SERVICEVEJLEDNING .....	15
NO	INSTALLASJONS- OG SERVICEMANUAL .....	26
SV	INSTALLATIONS- OCH SERVICEHANDBOK .....	37
AR	دليل التركيب و الإستخدام .....	49

# ЗМІСТ

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ .....	4
УСТАНОВЛЕННЯ.....	6
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ.....	7
ОГЛЯД.....	8
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....	8
ПРИЛАДДЯ .....	9
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ .....	9
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	10
ФУНКЦІЇ.....	10
ІНДИКАТОРИ .....	11
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	12
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	12
ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	13
ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ.....	13
ПІДТРИМКА.....	13

# ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

### УСТАНОВЛЕННЯ

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

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизитися 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 проводу 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.

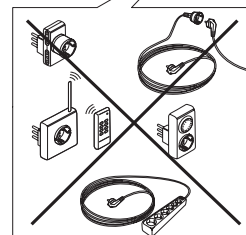
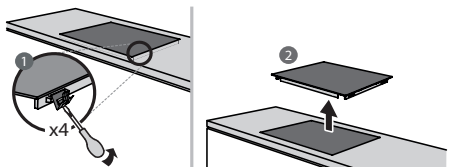
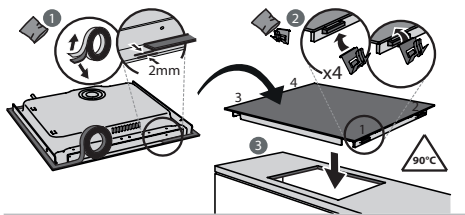
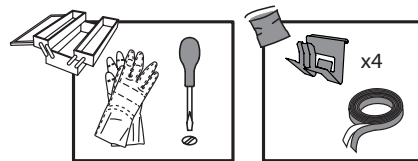
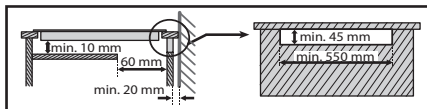
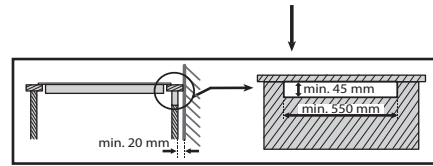
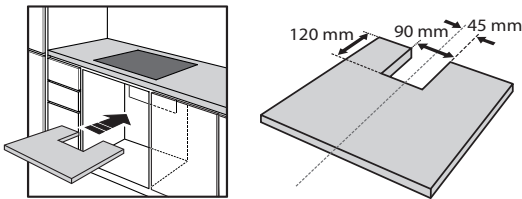
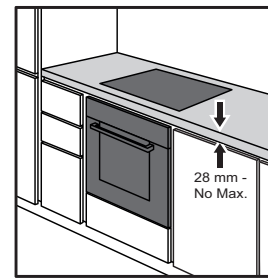
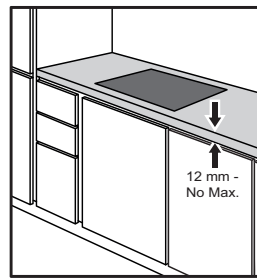
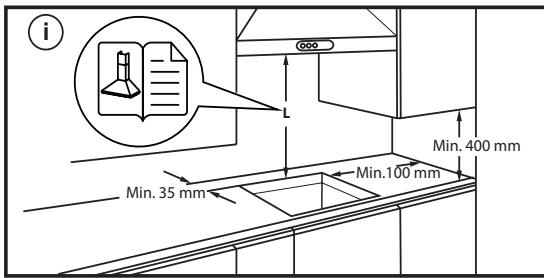
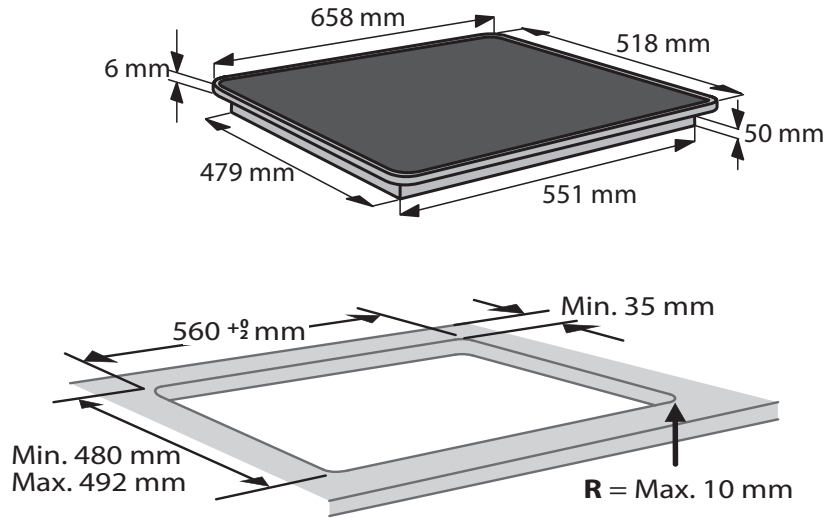
### **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

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



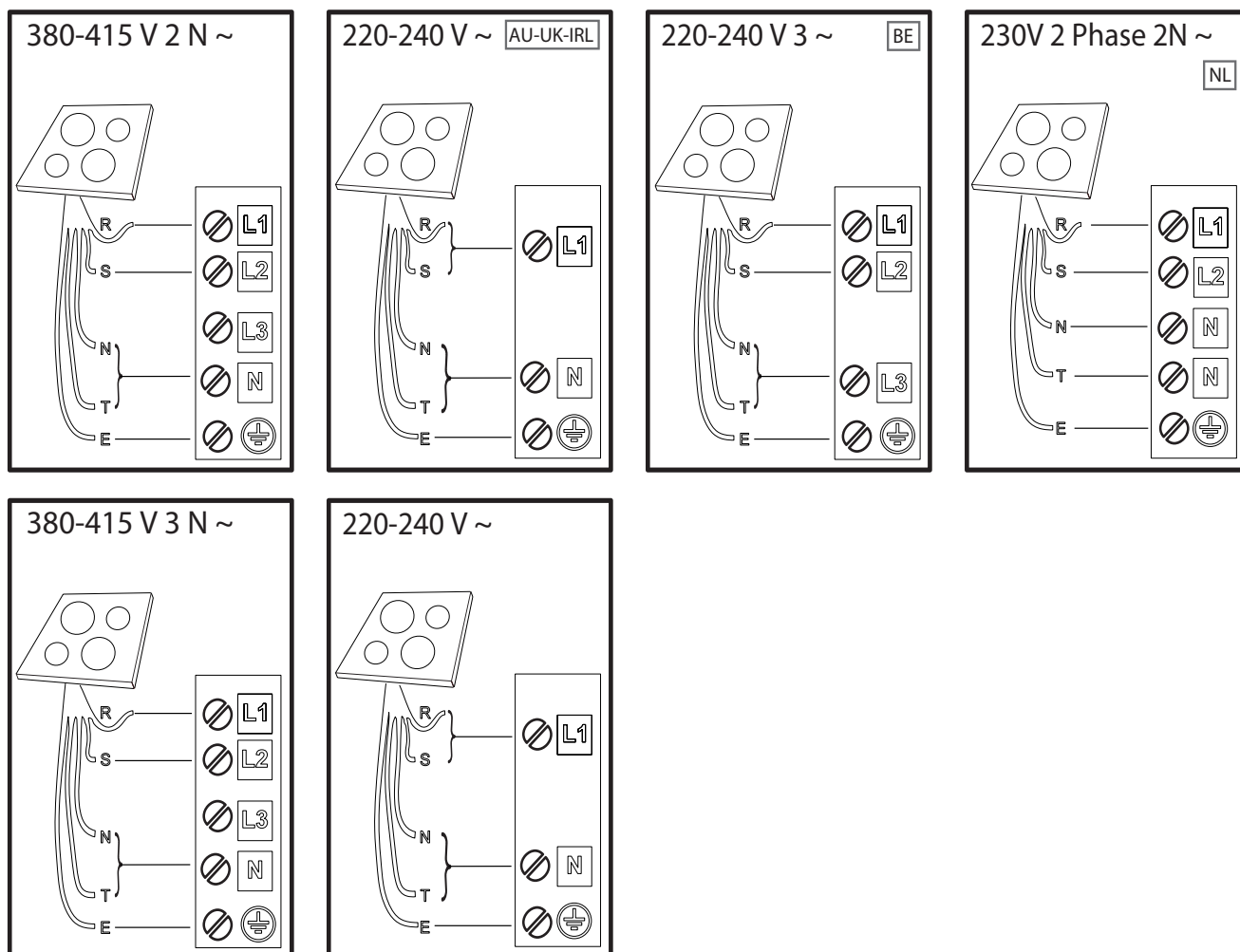
# ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

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 заземлений: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.

**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

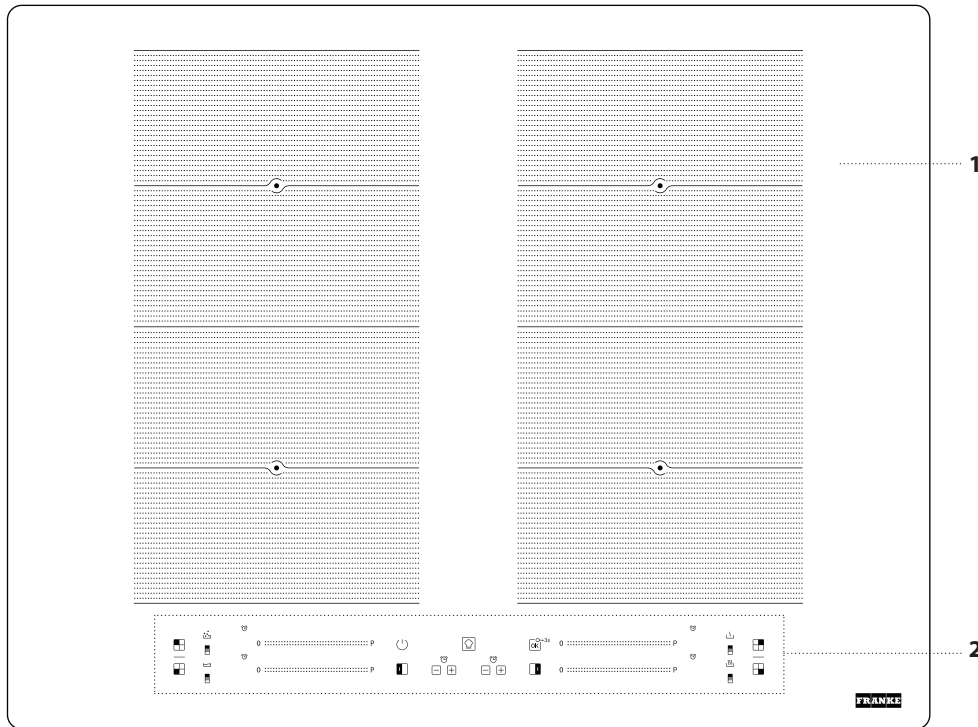
blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá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

 = **E**

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

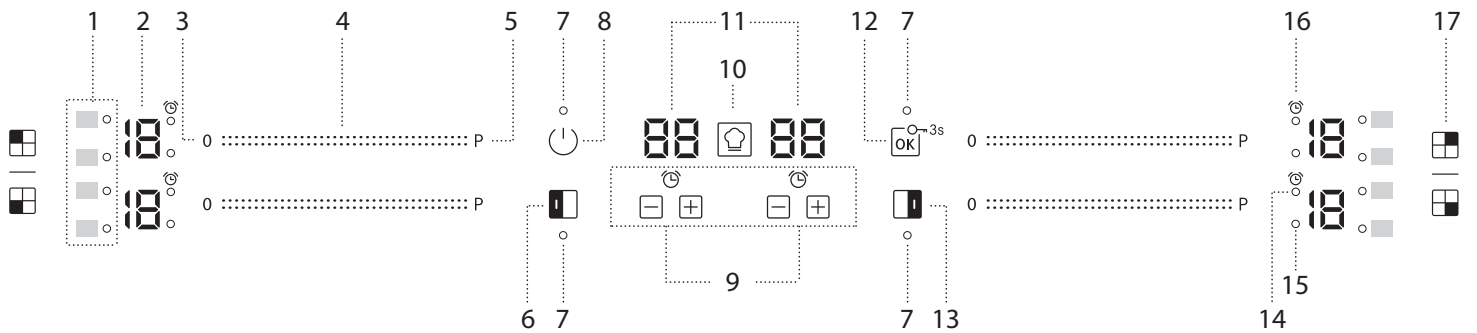
**N**

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



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

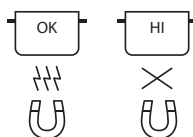


1. Символи/активація спеціальних функцій приготування
2. Вибраний рівень готування
3. Кнопка вимикання конфорки
4. Панель прокрутки
5. Кнопка швидкого підігрівання (Booster)
6. Кнопка FLEXI (ліворуч)
7. Світловий індикатор – функцію активовано
8. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
9. Таймер
10. Кнопка COOKASSIST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



# ПРИЛАДДА

## 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

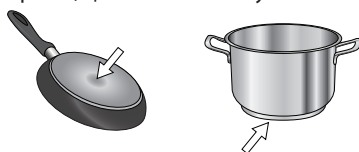
Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту.

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 плоским дном, яке рівномірно розподіляє тепло. Якщо дно нерівне, це вплине на потужність та розподіл тепла.



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

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

Для підтвердження натисніть кнопку .

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

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

## 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 спрацює 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.

Ø мін.	150 мм	200 мм

## 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 кастрюл/сковорід і варильної панелі до діаметра адаптера.

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.

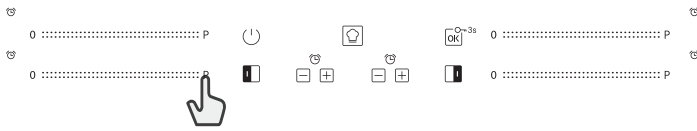
Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.

## 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:

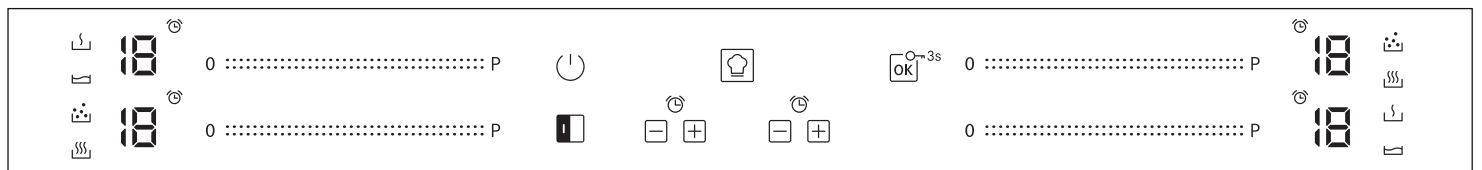
Одночасно натискайте кнопки "+" і "-", поки таймер не буде деактивований.



### ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

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

## ФУНКЦІЇ



### FLEXI

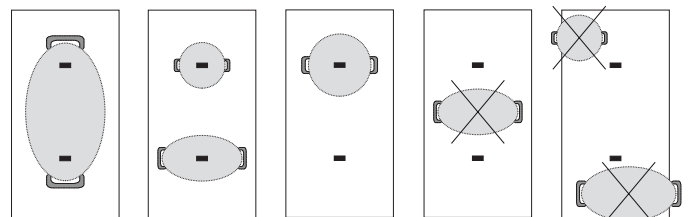
Вибравши кнопку "FLEXI", ви можете об'єднати дві конфорки і використовувати їх з однаковою потужністю, поставивши на всю поверхню велику каструлю або на її частину круглу/овальну каструлю.

Функція завжди залишається увімкненою, і при використанні тільки однієї каструлі її можна переміщувати по всій поверхні. У цьому разі можна використовувати будь-яку панель прокрутки ліворуч та праворуч.

Цей режим ідеально підходить для готування в овальних або прямокутних каструлях або у підставках для сковорідок.

Для деактивації функції натисніть кнопку "FLEXI".

**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  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 пригорання. 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 пригорання.

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.

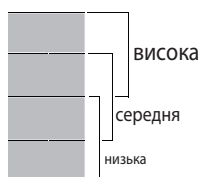
Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).

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.



## PROCOOK



Додаткова зона нагрівання розділена на три зони (див. малюнок), які активуються з попередньо встановленою потужністю (висока, середня або низька) залежно від положення каструлі/сковороди: перемістіть каструлю/сковороду на поверхню, щоб продовжити приготування за різних температур без використання панелі управління.

# 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 кремopodobного стану	Ідеально підходить для тушкування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю (протягом тривалого часу).
	5 – 9	Варіння – повільне кип'ятіння – згущення – розшарування	Ідеально підходить для страв повільного готування (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко) і для розварювання макаронних страв.
			Ідеально підходить для страв повільного готування (кількістю до 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
1 – 4	Топлення – розморожування	Ідеально підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду, розморожування дрібних продуктів.	
	Підтримання страви теплою – розварювання ризотто	Ідеально підходить для підтримання невеликих порцій 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 вимкнуті, 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 недостатню чисту поверхню.
- Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилигли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно 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 (дотримуйтеся інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушіть варильну панель.

# ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.
- Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.

Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
d E <i>[коли варильна панель вимкнена]</i>	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: ☺ : 0 → -	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад: P → S <i>[Рівень потужності нижче необхідного рівня]</i>	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 багат шаровим 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.

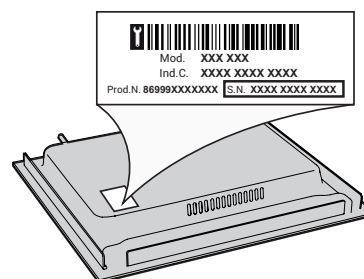
Не користуйтеся послугами некваліфікованих техніків.

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

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

Ці відомості зазначено на таблиці з характеристиками пристрою. Зазначену таблицю прикріплено з нижнього боку.

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



---

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

OPLYSNINGER OM SIKKERHED .....	15
INSTALLATION .....	17
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN .....	18
OVERSIGT .....	19
BETJENINGSPANEL .....	19
TILBEHØR .....	20
FØRSTEGANGSBRUG .....	20
DAGLIG BRUG .....	21
FUNKTIONER .....	21
INDIKATORER .....	22
TILBEREDNINGSTABEL .....	22
VEDLIGEHOEDELSSE OG RENGØRING .....	23
FEJLFINDING .....	23
LYDE UNDER BRUG .....	24
TEKNISKE SUPPORT .....	24

## OPLYSNINGER OM SIKKERHED

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### TILLADT BRUG

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

## VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

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

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

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

### INSTALLATION

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

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

⚠ 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 klørholdige 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; kogevej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

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

Brug kun kogevej med flad bund.

### **OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**

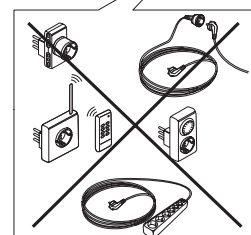
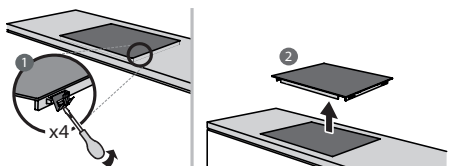
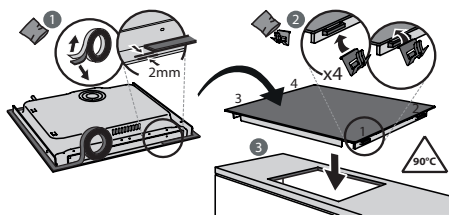
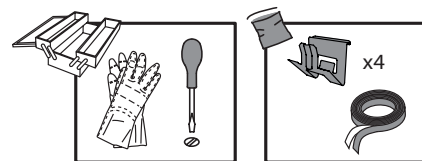
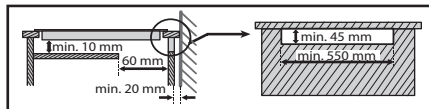
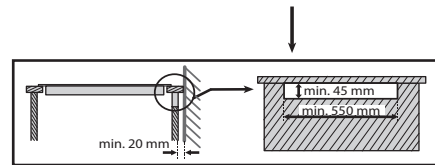
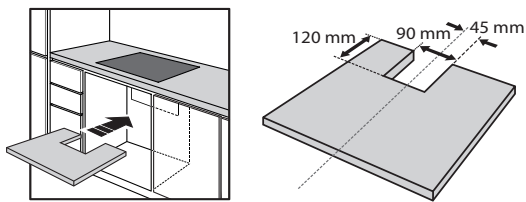
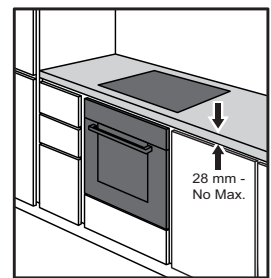
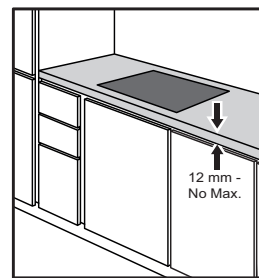
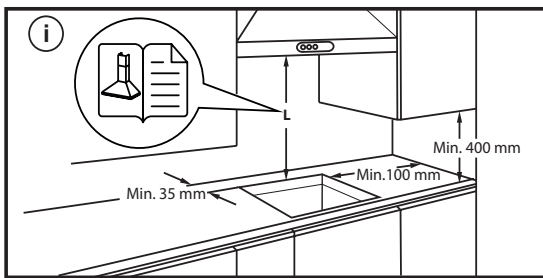
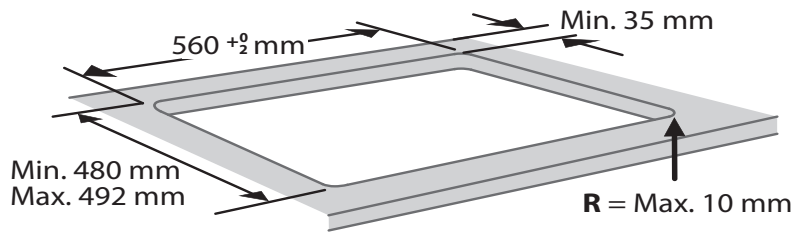
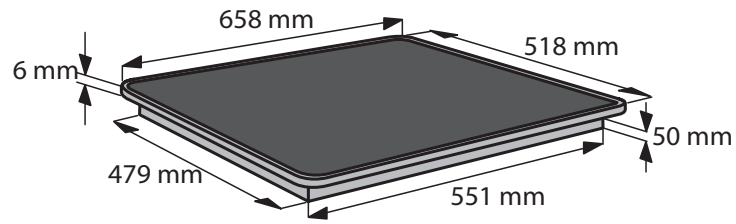
Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

### **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 pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.



# INSTALLATION



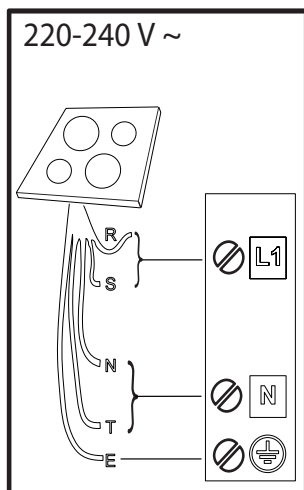
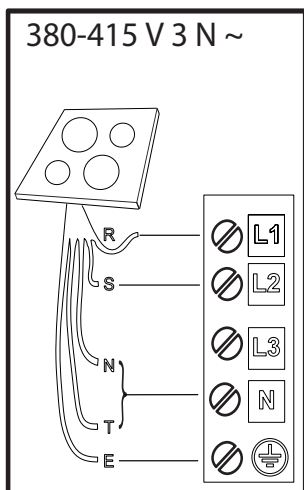
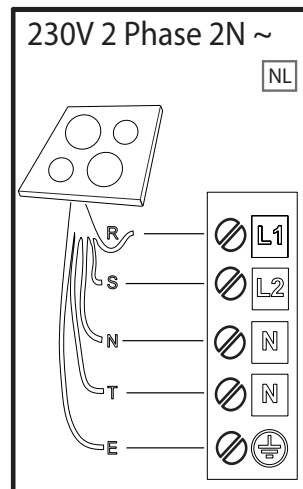
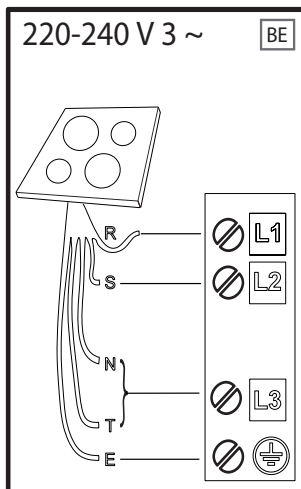
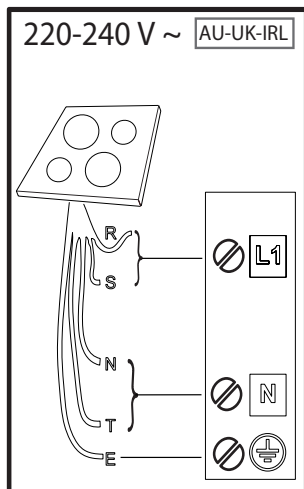
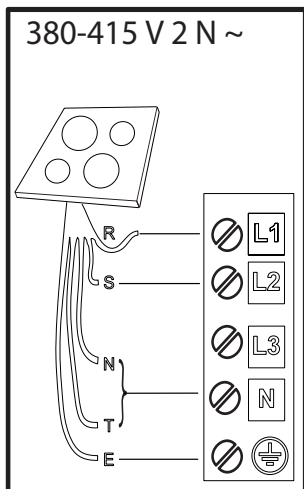
# TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

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

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

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

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



**R**

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

**S**

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

**T**

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

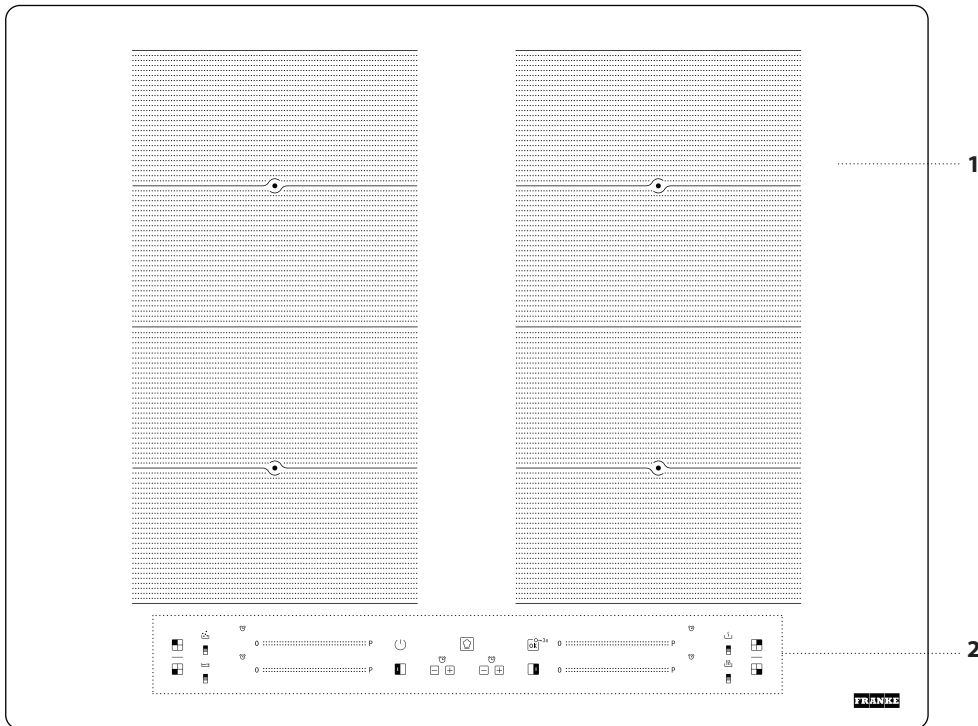
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zař-geltona/žalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-румено/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-buı/glas- gular/grønn

**N**

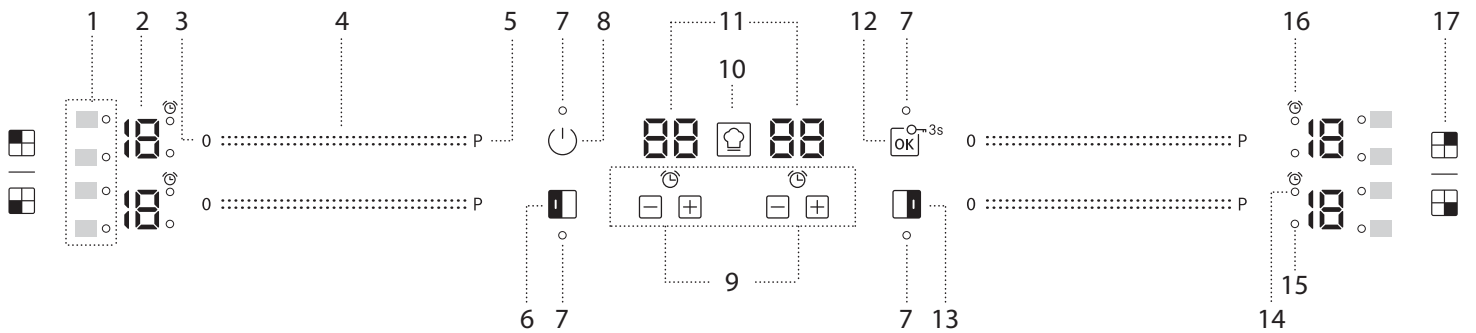
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

# OVERSIGT



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

## BETJENINGSPANEL



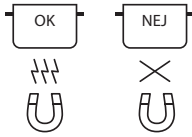
1. Specialfunktionernes symboler/aktivering
2. Valgt tilberedningsniveau
3. Kogezonens slukkeknop
4. Rulletastatur
5. Knappen hurtig opvarmning (Booster)
6. Knappen FLEXI (venstre)

7. Kontrollampe – aktiv funktion
8. On/Off-tast
9. Minutur
10. Knappen COOKASSIST
11. Tilberedningsvarighedens indikator
12. Knappen OK/Tastelås – 3 sekunder

13. Knappen FLEXI (højre)
14. Indikatoren aktivt minutur
15. Zonevalgsindikator
16. Minutrets indikatorsymbol
17. Identifikation af kogezonen


# TILBEHØR

## GRYDER OG PANDER



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

- emaljerede stålgrøder og -pander
- støbejernsgrøder og -pander
- specialgrøder og -pander af rustfrit stål, egnet til induktionskogeplader

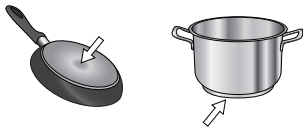
Kontrollér om gryden har symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere gryderne er magnetiske med en magnet.

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 områder 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.



## 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 effektive niveauer 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 effektiveauet indstilles indenfor 60 sekunder.

Tryk på minutrets knap "+" længst til højre i mindst 5 sekunder. Symbolet "PL" vil blive vist op skærmen.

Tryk på knappen . Brug knapperne "+" og "-" til at markere det ønskede effektiveau.

Disponible effektive niveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekræft ved at trykke på .

Det valgte effektive niveau 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 effektive niveauet.

### Tomme gryder eller pander med en tynd bund

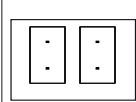
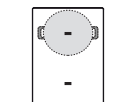

Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund 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 kogefsnit

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.

		
ø min. 	150 mm	200 mm

### 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 adapterskivens diameter.

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:

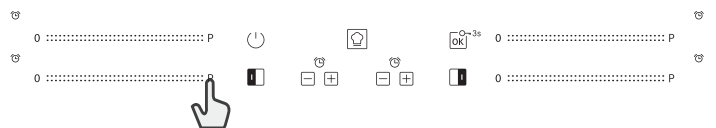
- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk på knappen "P" foroven til venstre på det første rulletastatur i mindst 5 sekunder.

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) foroven 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 kogezoneerne vil blive inaktiverede.

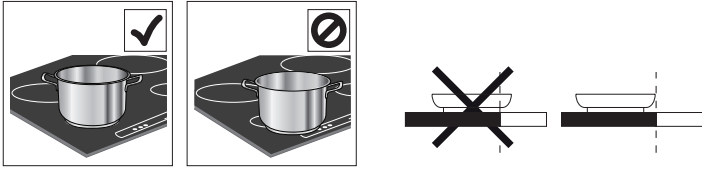


### PLACERING

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

Bemærk: I kogezoneen, 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 kogezoneer under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



### AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAUERNE

0 :: P

#### Aktivering af kogezoneerne:

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 kogezoneerne:

Vælg slukkeknappen "0" i starten af skydeberørings-skærmen.



### 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 advarselsslampe 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 kogezoneerne i venstre side, og det andet kontrollerer kogezoneerne 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 kogezoneen 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:

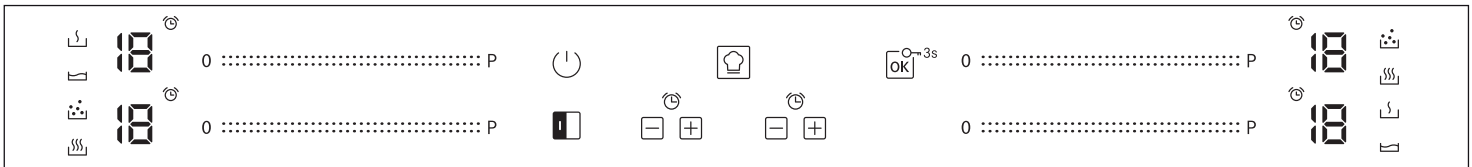
Tryk på knapperne "+" og "-" indtil minuturet er inaktiveret.



### MINUTURETS INDIKATOR

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

## FUNKTIONER



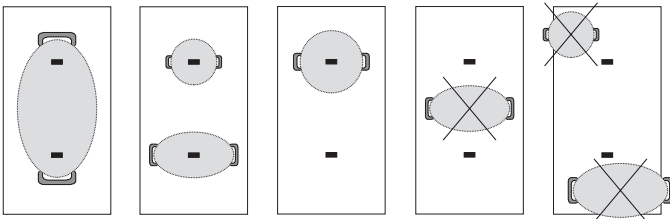
### FLEXI

Man kan kombinere to kogezoneer 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 rulletastaturer (venstre og højre) anvendes uden forskel.

Ideel til tilberedning med ovale eller rektangulære gryder eller med gryderister. Funktionen kan afbrydes, ved at man trykker på knappen "FLEXI."

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



### COOKASSIST

Knappen "COOKASSIST" aktiverer specialfunktionerne.

Placér gryden i den rette position og vælg kogezoneen.

Tryk på knappen "COOKASSIST". Det valgte områdes display viser "A".

Indikatoren til den første af kogezoneens disponible specialfunktioner vil tænde.

Vælg den ønskede specialfunktion ved at trykke på knappen "COOKASSIST" en eller flere gange.

Funktionen aktiveres når knappen  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

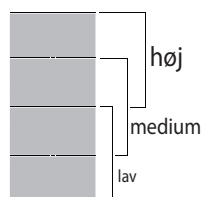
Denne funktion tillader at bringe vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.

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.

## PROCOOK



Den fleksible zone er opdelt i tre kogezone (se figuren) som aktiveres med en forindstillet effekt (høj, medium eller lav) afhængigt af grydens/pandens placering: Flyt gryden/panden hen over overfladen, for at fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur, uden at skulle indvirke på betjeningsanordningerne.

# INDIKATORER

## RESTVARME

Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezone stadig varm.

Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm på grund af brugen af de tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå.


Når kogezone er kølet af, forsvinder bogstavet "H".

## UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYPPE

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 kogezone.

# TILBEREDNINGSTABEL

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

EFFEKTINDSTILLING		TILBEREDNINGSTYPE	ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
<b>Maksimal indstilling</b>	<b>P</b>	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 brunning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.
	10 – 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).
	5 – 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, saucer, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet. Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
		1 – 4	Smeltning, optøning
	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.
	<b>Ingen varme</b>	<b>0</b>	–

# VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



## ADVARSEL

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


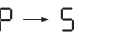
### Vigtigt:

- 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 strømafbrudelse.
- 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.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, 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 minimumeffektniveau, 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 kogesektionen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte

grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn).

Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

## TEKNISKE SUPPORT

Kontakt et Franke Servicecenter hvis der skulle opstå driftsrelaterede problemer.

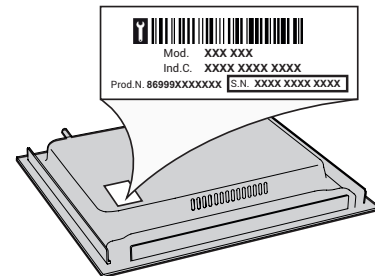
Brug aldrig tjenester fra uautoriserede teknikere.

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.





---

# INNHALDSFORTEGNELSE

---

SIKKERHETSINFORMASJON .....	26
INSTALLASJON .....	28
ELEKTRISK TILKOPLING .....	29
OVERSIKT .....	30
BETJENINGSPANEL.....	30
TILBEHØR.....	31
FØRSTE GANGS BRUK.....	31
DAGLIG BRUK.....	32
FUNKSJONER.....	32
INDIKATORLAMPER .....	33
TABELL FOR TILBEREDNING .....	33
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....	34
PROBLEMLØSNING .....	34
LYDER PRODUSERT VED DRIFT .....	35
TEKNISK KUNDESTØTTE .....	35

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 unnlattelse 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 sansevne 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 grytedektoren.

⚠ 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.

## TILLATT BRUK

⚠ FORSIKTIG: Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

## MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordret 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 strømmettet 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 stikkkontakten 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 damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

 Ikke brukslipende 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.

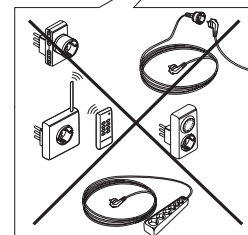
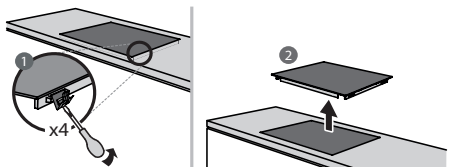
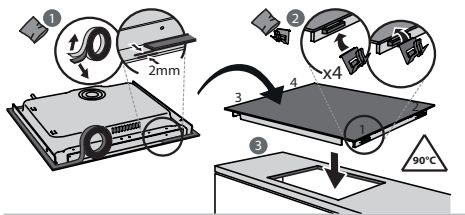
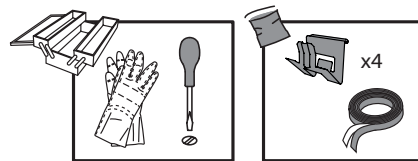
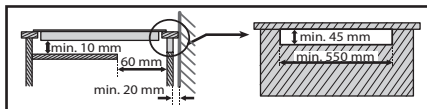
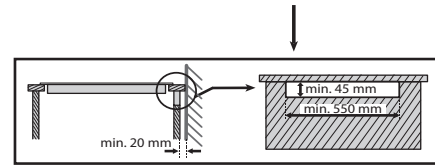
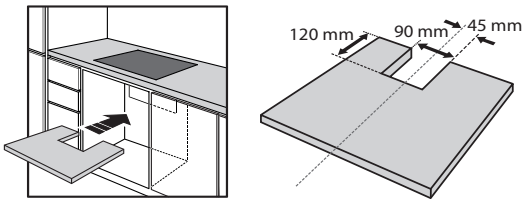
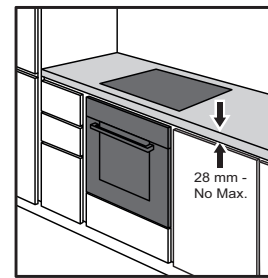
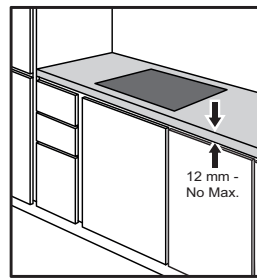
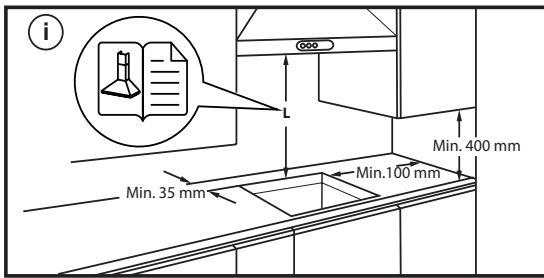
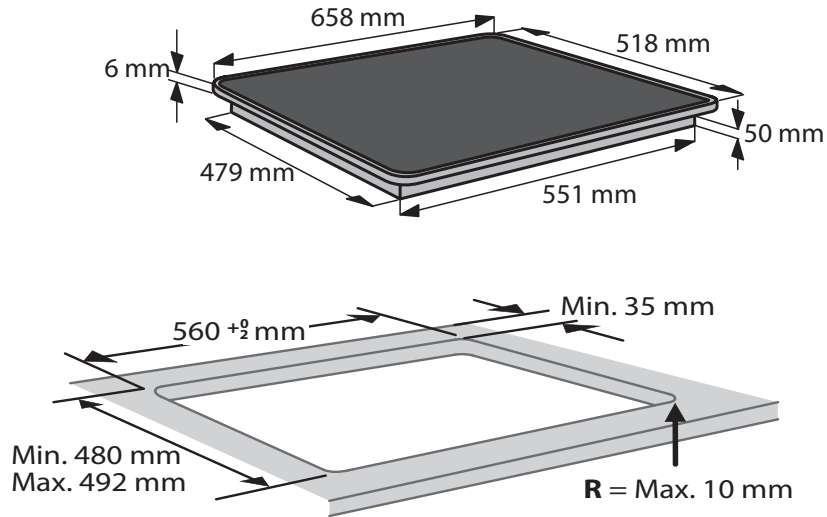
## SAMSVARSERKLÆRING

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



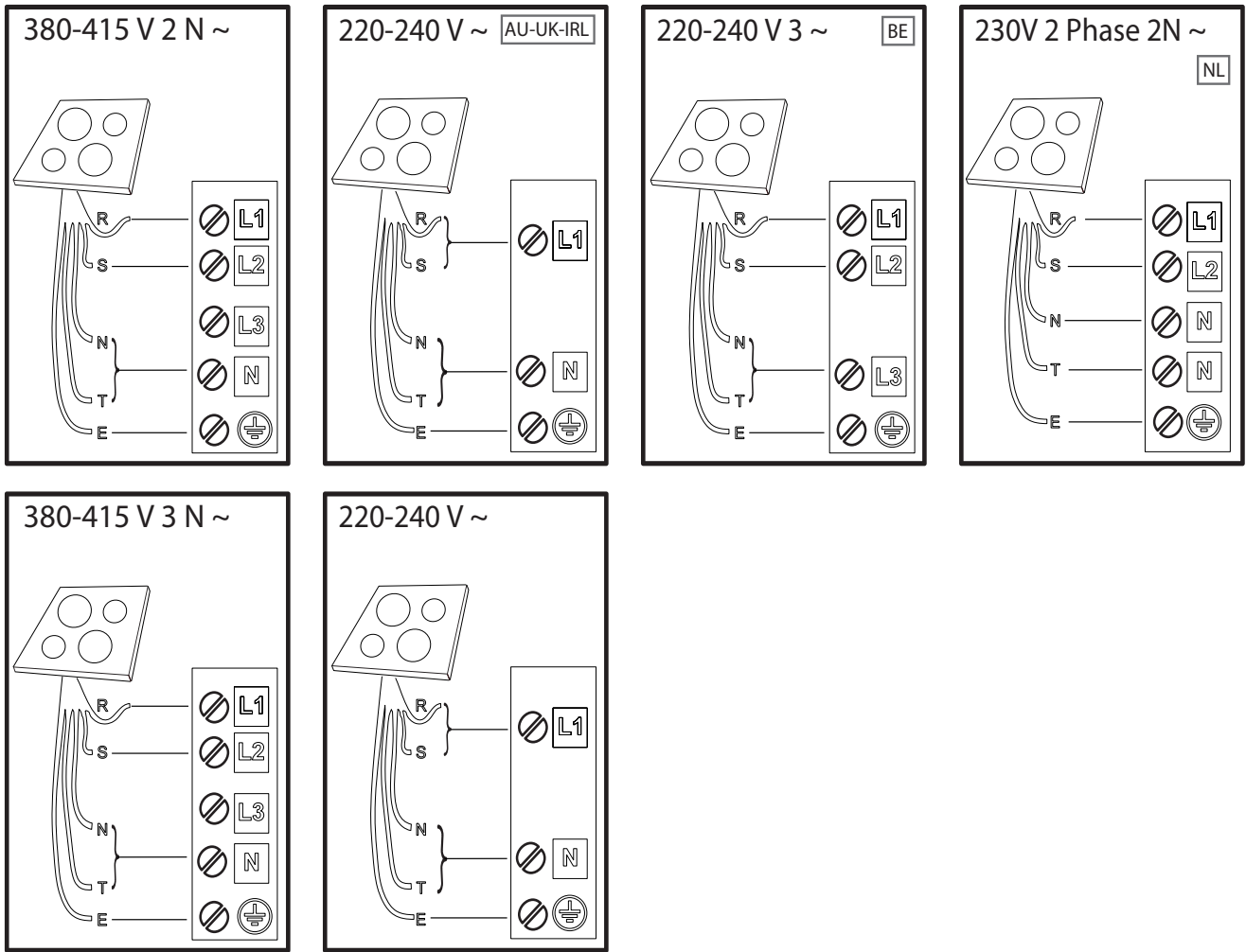
# ELEKTRISK TILKOPLING

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

**S**

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

**T**

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

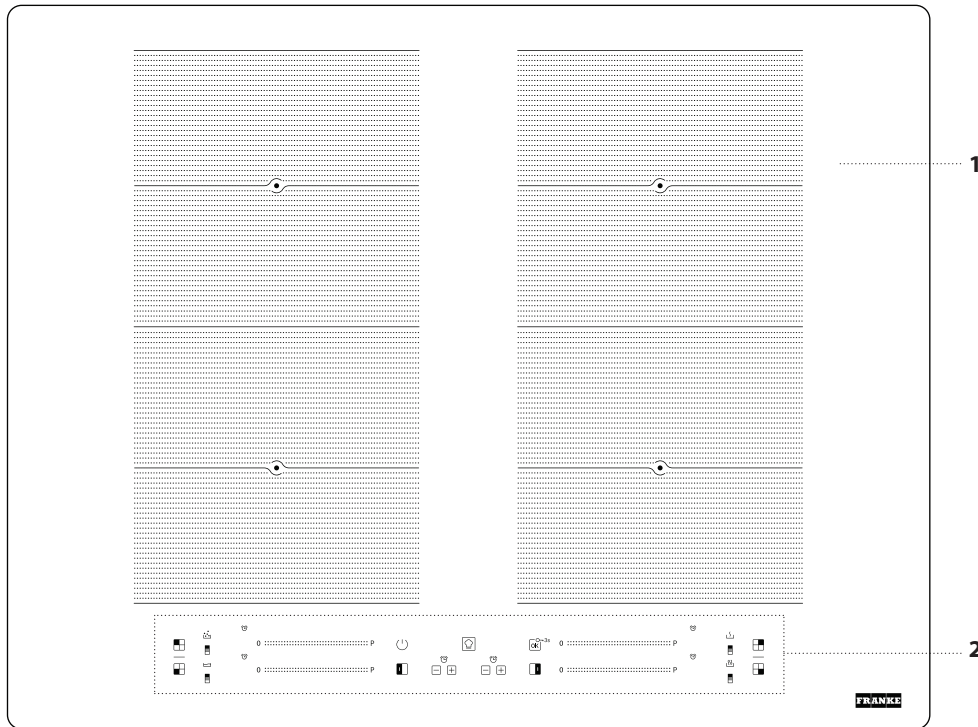
**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zař-geltona/žalia-zófty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/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-bui/glas- gular/grænn

**N**

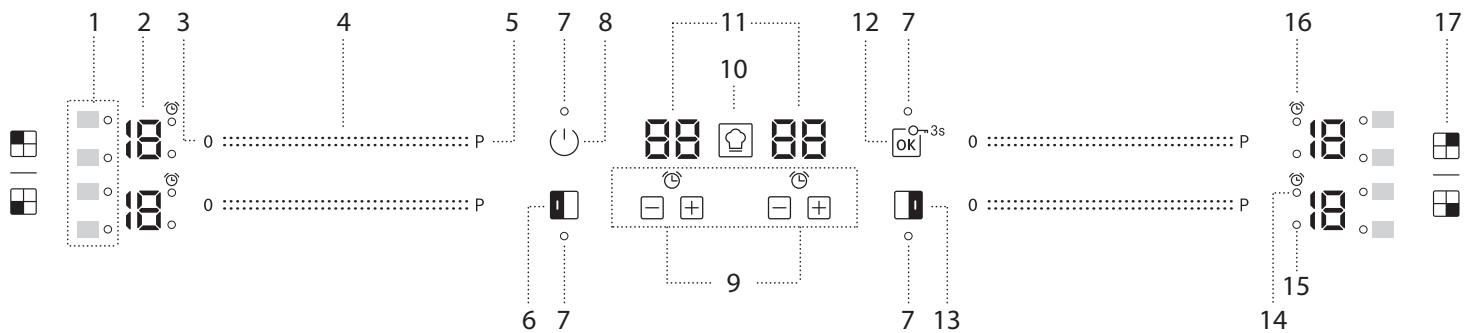
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-méllyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

# OVERSIKT



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

## BETJENINGSPANEL



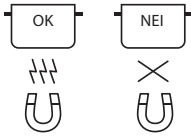
1. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner
2. Valgt varmenivå
3. Knapp for avslåing av kokesonen
4. Scroll tastatur
5. Knapp for hurtig oppvarming (Booster)
6. Knapp FLEXI (venstre)

7. Indikatorlampe – aktiv funksjon
8. På/Av-knapp
9. Timer
10. Knapp COOKASSIST
11. Indikator for tilberedningstid
12. OK/Tastperreknapp – 3 sekunder

13. Knapp FLEXI (høyre)
14. Indikator for aktiv timer
15. Sonevalgindikator
16. Symbol til indikator for timer
17. 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

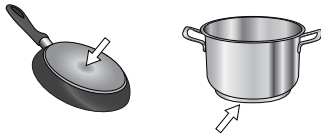
For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om en kjele er magnetisk.

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.

ø min. 	ø min. 
150 mm	200 mm

## 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 effektinnstilling og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.


### For å stille inn platetoppens effektinnstilling:

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektinnstillingen 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  knappen. Bruk "+" og "-" knappene for å velge ønsket effektinnstilling.

Effektinnstillingene som er tilgjengelige er: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekreft ved å trykke .

Effektinnstillingen som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.

For å endre effektinnstilling, 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 strømmettet;
- 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.

## DEMOMODUS (oppvarmingene deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- 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.



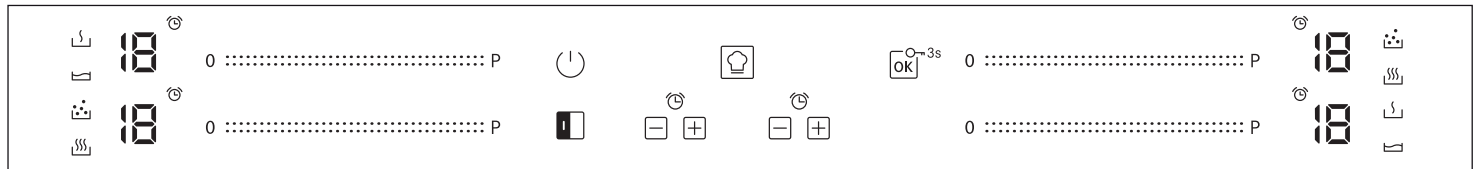
## AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

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).

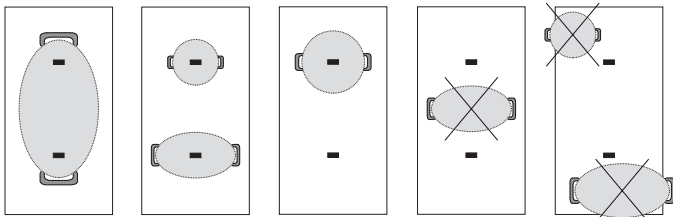
# FUNKSJONER



## 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 skyvetastaturene (venstre og høyre) benyttes om hverandre. Ideell for tilberedning med ovale eller rektangulære kjeler eller med grytestøtter. For å aktivere funksjonen, trykk på "FLEXI" knappen.

**VIKTIG:** Plasser kjelene midt på kokesonen slik at de dekker minst ett av referansepunktene (slik det vises nedenfor).



### 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 varselampe 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.



## 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 [OK]<sup>3s</sup> 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 funksjonen 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

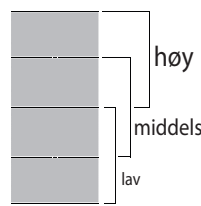
Denne funksjonen er ideell for å opprettholde en temperatur for trekking, og den hjelper det å la maten småkoke over lenger tid uten at du risikerer at brenne maten. Ideell for lange oppskrifter som krever lang tilberedningstid (ris, sauser, steker) med flytende sauser.

## 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.

## PROCOOK



Den eksible sonen er inndelt i tre kokesoner (se guren) aktivert med en forhåndsinnstilt eekt (høy, middels eller lav) avhengig av posisjonen til kjelen/pannen: ytt kjelen/pannen over overaten for å fortsette kokingen ved forskjellige temperaturer uten at du trenger å bruke kontrollene.

# 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".

## U U 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.

EFFEKTIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner)
<b>Maksimal effekt</b>	<b>P</b>	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 brunng, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Brunng – sautering – koking – grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 – 14	Brunng – koking – langkoking – brasing – grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking – stuing, sautering – grilling – tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 – 9	Tilberedning – trekking – jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta. Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
		Smelting – tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.
1 – 4	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.	
	<b>Null effekt</b>	<b>0</b>	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med "H").

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



## ADVARSEL


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

### Viktig:

- Ikke bruk skuresvamber 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 spesialrengjøringsmiddel 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 utilsikket 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 eller 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.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kobler 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. P → S [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 kokeredskaper og er knyttet til egenskapene til kjelens 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

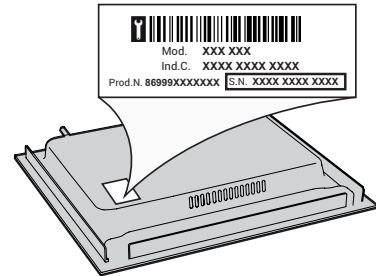
Dersom det oppstår funksjonsfeil, må det tekniske servicesenteret til Franke kontaktes.

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.



---

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

SÄKERHETSINFORMATION .....	37
INSTALLATION .....	39
ELEKTRISK ANSLUTNING .....	40
ÖVERSIKT .....	41
KONTROLLPANEL .....	41
TILLBEHÖR .....	42
FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	42
DAGLIG ANVÄNDNING.....	43
FUNKTIONER .....	43
INDIKATORER .....	44
TILLAGNINGSTABELL .....	44
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....	45
FELSÖKNING.....	45
LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING .....	46
TEKNISK SUPPORT .....	46

## 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 fransäger 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 kastruldetektorn.

⚠ **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.

### TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex.: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser

På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

### INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid upppackning 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 flerpölig 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 återvinningsymbolen .

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.

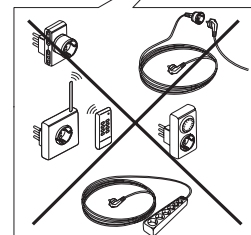
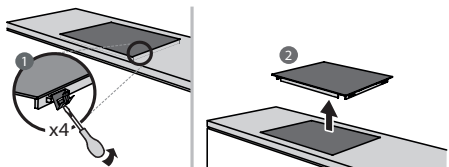
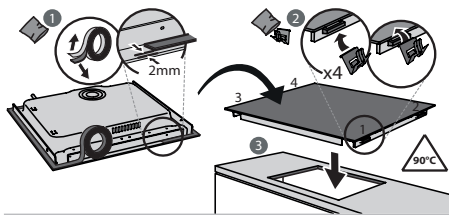
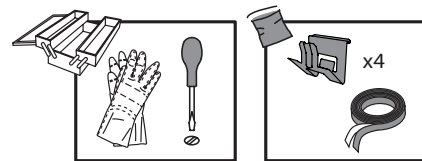
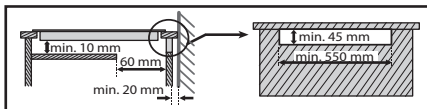
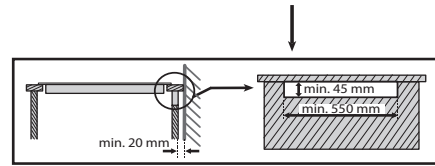
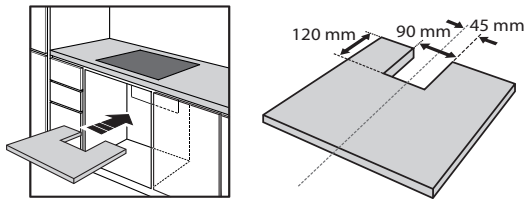
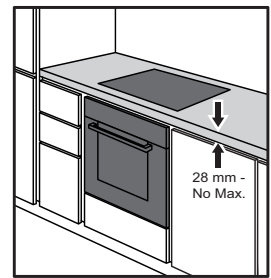
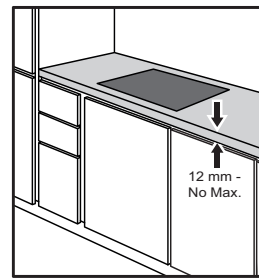
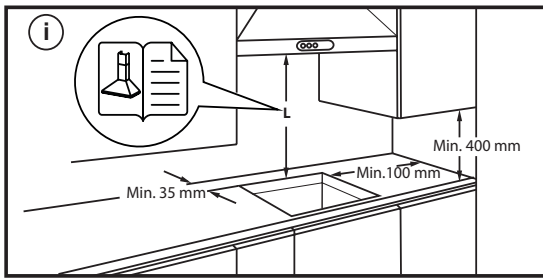
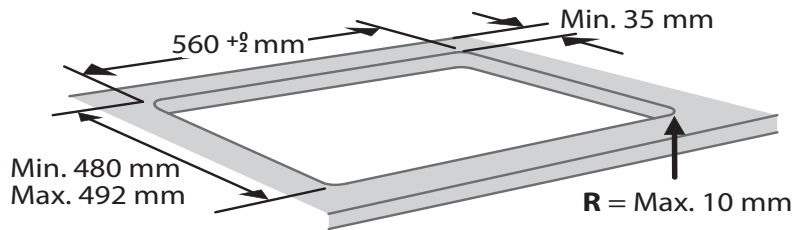
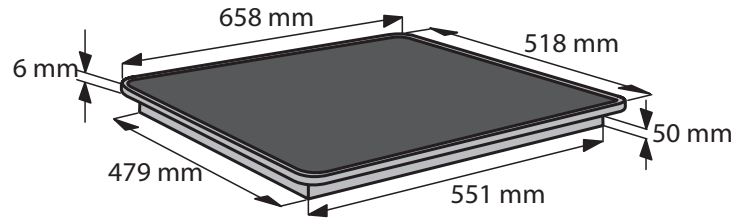
### **FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE**

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



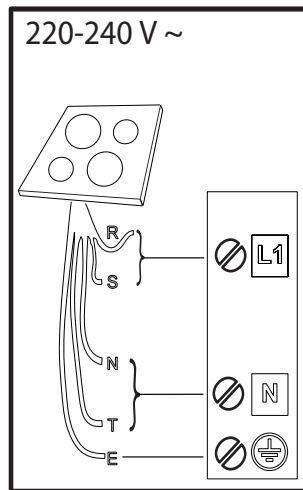
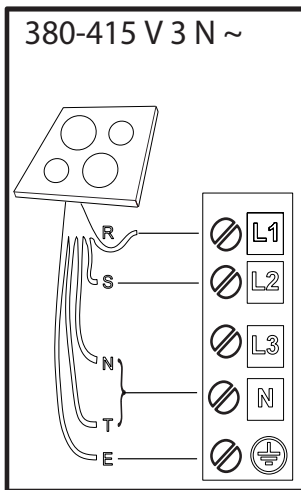
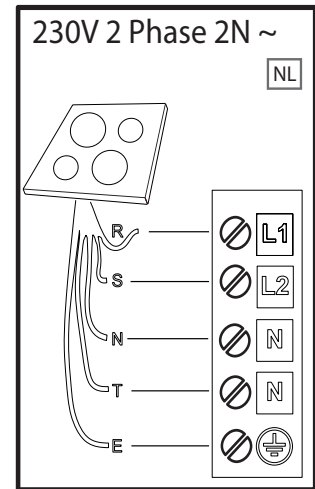
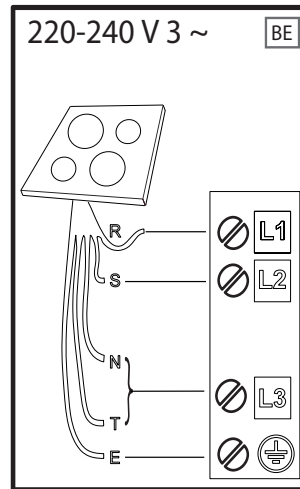
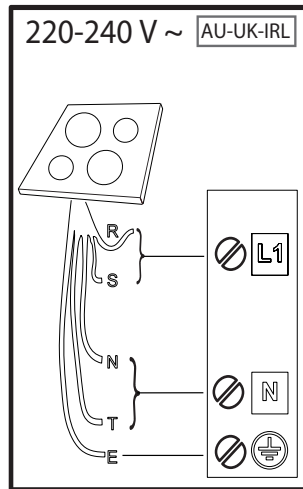
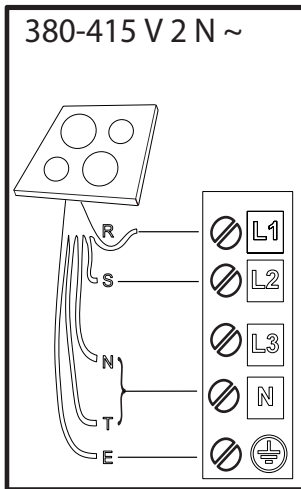
# ELEKTRISK ANSLUTNING

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-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

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

**T**

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

 = **E**

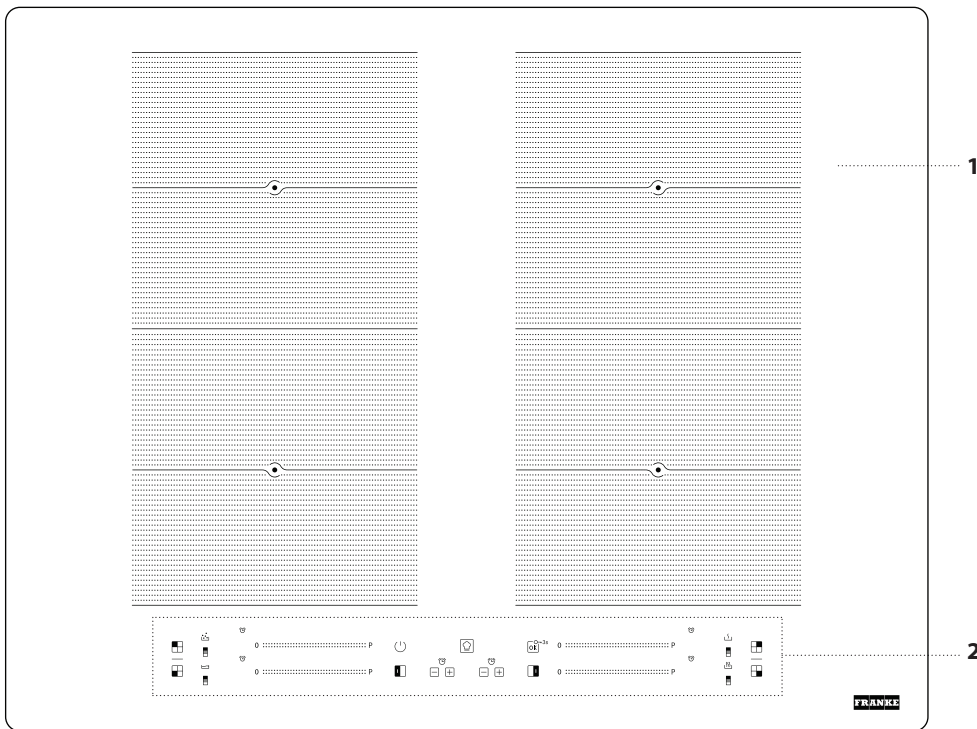
yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτινivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/g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

**N**

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

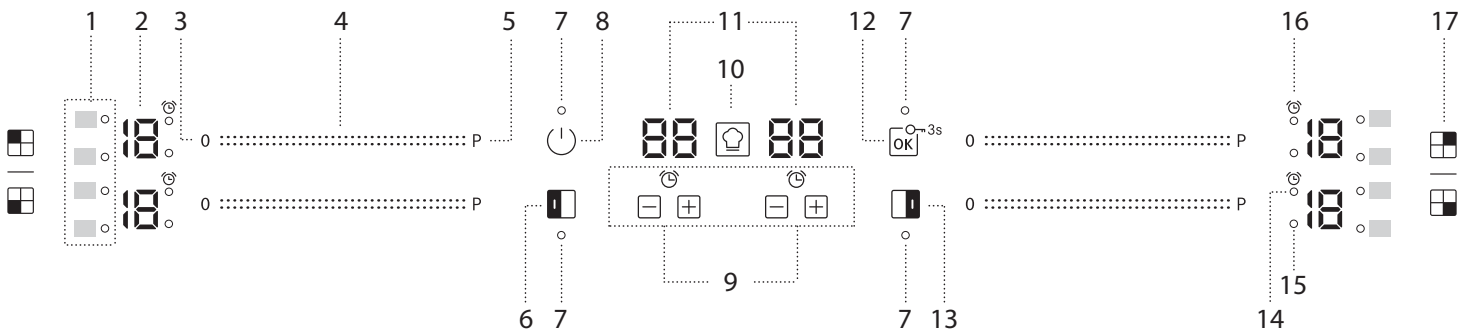


# ÖVERSIKT



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

## KONTROLLPANEL



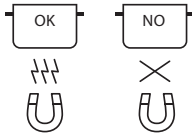
1. Symboler/aktivering av specialfunktioner
2. Vald koknivå
3. Knapp för att stänga av kokzonen
4. Rullningsfält
5. Knapp för snabb uppvärmning (Booster)
6. Knapp FLEXI (vänster)

7. Kontrollampa – aktiv funktion
8. On/Off-knapp
9. Timer
10. Knapp COOKASSIST
11. Indikering för tillagningstid
12. OK/Knapplås – 3 sekunder

13. Knapp FLEXI (höger)
14. Indikator timer aktiv
15. Zonvalindikator
16. Symbol för timerindikator
17. 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

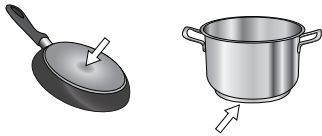
För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.

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 botten 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 botten är tillverkad av icke-ferromagnetiska material, kanske kokplattan inte känner igen kärlet och därför inte kopplar på kokzonen.



För att säkerställa optimal effektivitet ska man alltid använda kastruller och stekpannor med platt botten som fördelar värmen jämnt. Om botten 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.

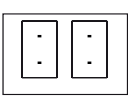
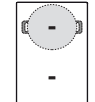
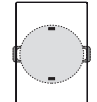

## Minsta diameter på kastrullens/stekpannans botten för olika kokzoner

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 kokkärlets 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. 	150 mm	200 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 kan 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  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 .

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:

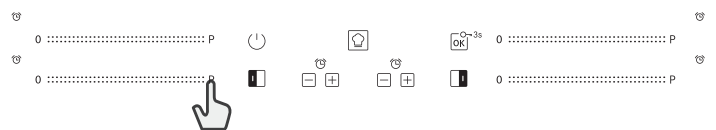
- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck ned knappen "P" på det första rullningspekfältet längst upp till vänster i 5 sekunder.

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 knappsettsen 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 kokkärlens 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 aktiveringsfunktionen (☺). 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 "Zonvalindikator" och den valda tillagningstiden visas på den centrala displayen.

### För att avaktivera timern:

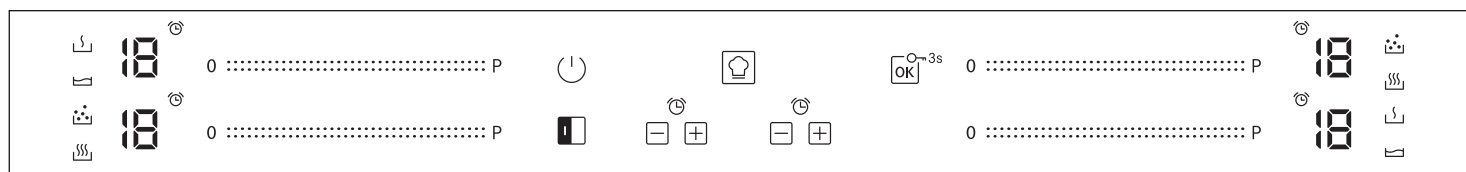
Tryck på knapparna "+" och "-" tillsammans tills timern avaktiveras.



## TIMERINDIKATOR

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

# FUNKTIONER



## FLEXI

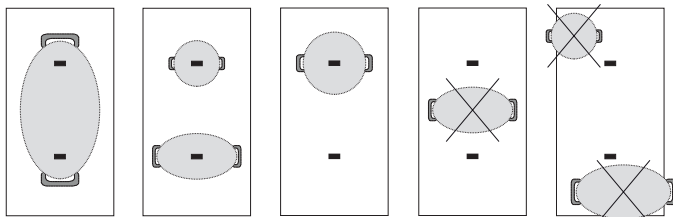
Genom att välja knappen "FLEXI" kan du kombinera två kokzoner och använda dem med samma effekt genom att täcka hela ytan med en stor kastrull eller delvis med en rund/oval kastrull.

Funktionen blir alltid PÅ och när endast en kastrull används, kan den förflyttas över hela området. I detta fall kan båda bläddringsknappsatserna (vänster och höger) användas.

Perfekt vid tillagning med ovala eller rektangulära kastruller eller med kastrullstöd.

För att inaktivera funktionen, tryck på "FLEXI"-knappen.

**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 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

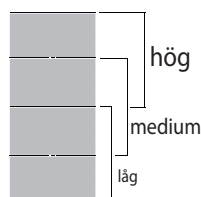
Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den. Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.

## 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.

## PROCOOK



Den exibla zonen är uppdelad i tre matlagningszoner (se guren) som aktiveras på en förinställd effekt (hög, medium eller låg) beroende på grytans/pannans position: förytta grytan/pannan över ytan för att fortsätta matlagningen vid olika temperaturer utan att behöva använda kontrollerna.

# INDIKATORER

## 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)
<b>Maximal effekt</b>	<b>P</b>	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 djupfrost mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna – fräsa – koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 – 14	Bryna – koka – stuva – fräsa – grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka – stuva – sautera – grilla – koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 – 9	Koka – sjuda – tjockna – göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig. Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
		1 – 4	Smälta – tina
	Hålla maten varm – göra risotto krämig		Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.
	<b>Nolleffekt</b>	<b>0</b>	–

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



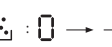
## VARNING

- 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 sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
  - Salt, socker och sand kan repa glasytan.
  - Användenmjuktrasa, hushållspapper eller särskildarengöringsprodukter 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 knappläs oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspilld vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

DISPLAYKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F0E1	Köksredskapet 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.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, 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 avstängd]	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. P → S [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 kokkärnen 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 kokkärn 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.

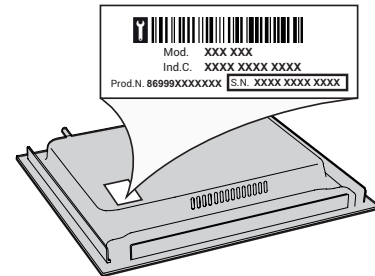
Använd aldrig tjänster från obehöriga tekniker.

När kundservicen kontaktas ska följande information uppges:

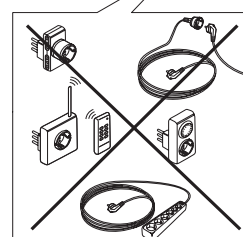
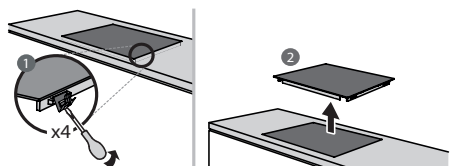
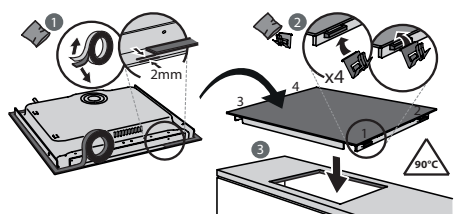
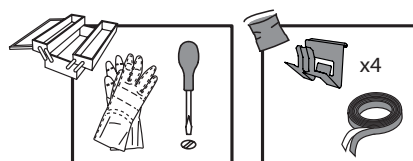
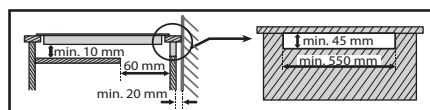
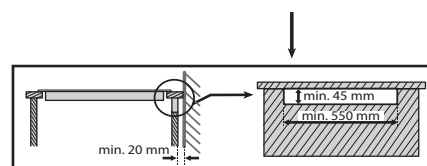
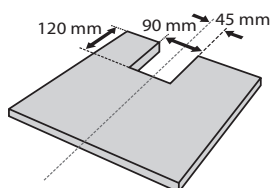
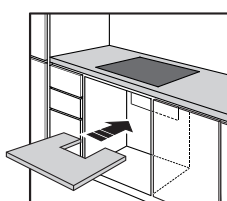
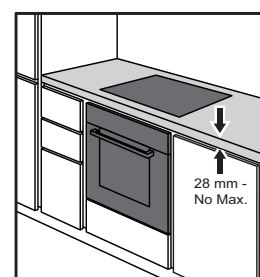
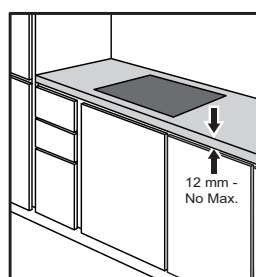
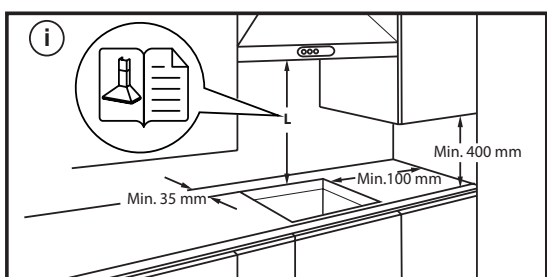
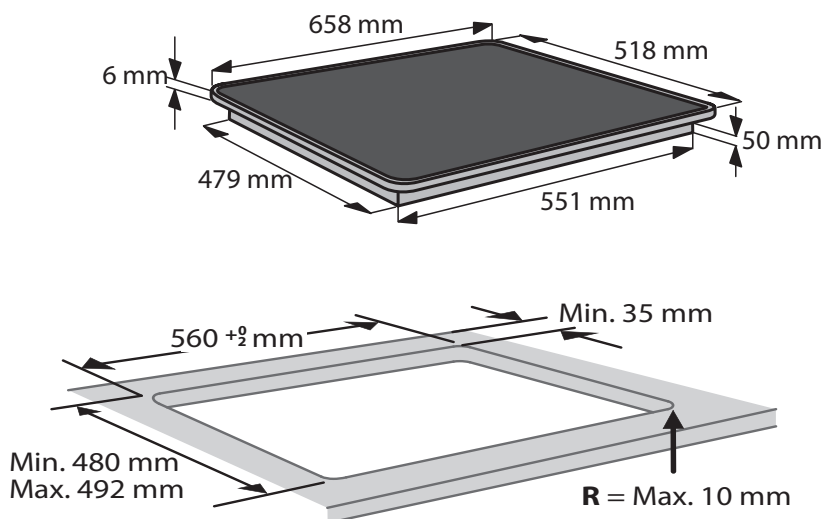
- typ av fel
- enhetens modell (art.)
- serienummer (S.N.)

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

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



49.....	معلومات السلامة.....
48.....	التركيب.....
51.....	التوصيل الكهربائي.....
50.....	نظرة عامة.....
50.....	وصف المنتج.....
53.....	الكماليات.....
53.....	الاستخدام لأول مرة.....
52.....	الاستخدام اليومي.....
52.....	وظائف.....
55.....	لمبات البيان.....
55.....	جدول الطهي.....
55.....	التنظيف والصيانة.....
54.....	دليل تحري الأعطال.....
54.....	انبعاث أصوات أثناء التشغيل.....
54.....	الدعم.....





## من المهم قراءتها والالتزام بها

البلاستيكية والسباير وفوم 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 الحاق أي ضرر بكابلات 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 مؤمنا، 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 يدك مبتلئين أو قفصك 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 مجهزاً 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 أبداً 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.

## تهيئة الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة الاسترجاعية وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز معتمد حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية الإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2012 (وتعدلاتها). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساهم 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 لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## نصائح توفير الطاقة

احرص على تحقيق أقصى استفادة من الحرارة المتبقية بسطح التسخين من خلال إطفائه قبل نهاية الطهي بضع 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.

قودتغطية 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 2014/66، وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بطلب قانون المعلومات (المعدلة) (EUXII) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60300-2-2.

## 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. قد يستشار طبيبك، أو الجهة الصانعة لمنظم ضربات القلب أو الأجهزة الطبية المشابهة للمزيد من المعلومات حول تأثير المجال الكهرومغناطيسي للموقد الحثي المسطح.

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 خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق باستخدام الماء؛ وبدلاً من ذلك، أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب مثلاً بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - 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 فأكبر، 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 يعيثر 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.

## 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 (مثلاً: تدفئة الغرف).

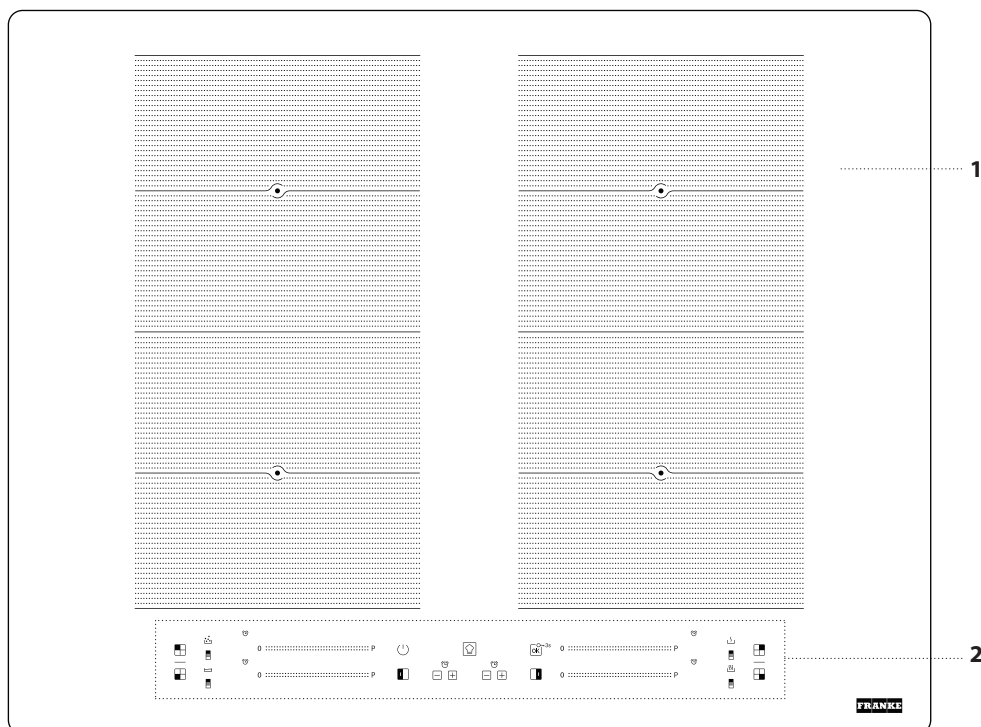
⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

## تركيب

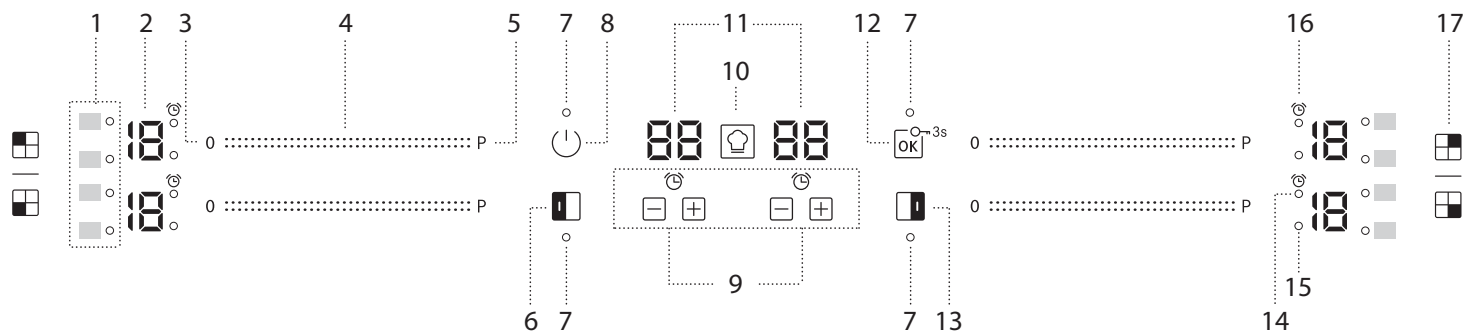
⚠️ يجب التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. ويتعين استخدام قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠️ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) 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

1. موقد
2. لوحة التحكم

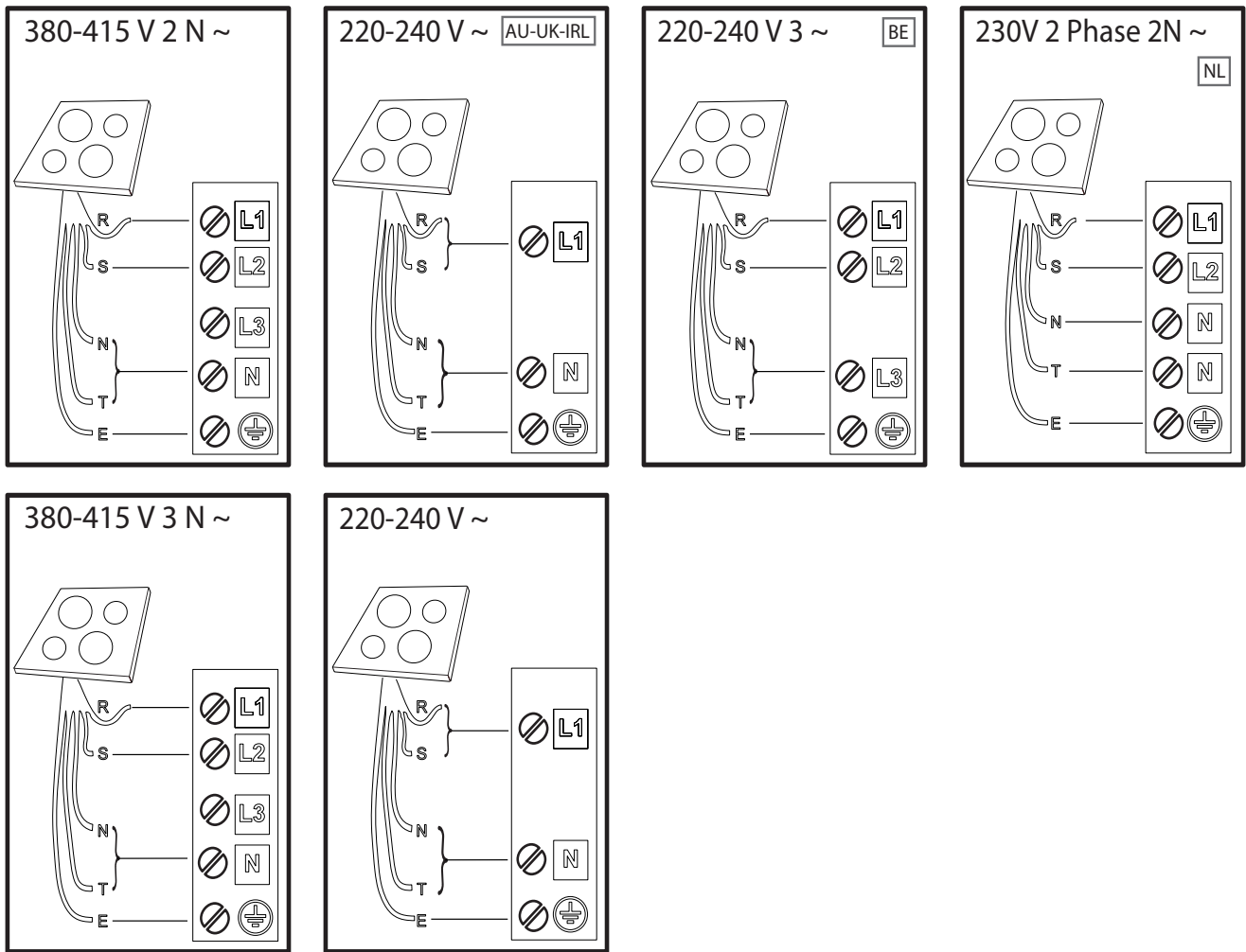


## وصف المنتج



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>13. زر FLEXI (الأيمن)</li> <li>14. مبيّن تشغيل الميقاتي</li> <li>15. مبيّن تشغيل نطاق الطهي</li> <li>16. رمز مبيّن الميقاتي</li> <li>17. رمز مبيّن الميقاتي</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. ضوء مؤشر - وظيفة فعالة</li> <li>8. زر التشغيل/الإيقاف</li> <li>9. الميقاتي</li> <li>10. زر COOKASSIST</li> <li>11. مؤشر زمن الطهي</li> <li>12. زر OK (موافق) / Key lock (قفل المفاتيح) - ثلاث ثوان</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. رموز/تفعيل الوظائف الخاصة</li> <li>2. مستوى الطهي المختار</li> <li>3. زر إيقاف نطاق الطهي</li> <li>4. استعراض لوحة المفاتيح</li> <li>5. زر التسخين السريع (Booster)</li> <li>6. زر FLEXI (الأيسر)</li> </ol> |
|---|---|--|

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 الفلظية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلظية تيار الشبكة الكهربائية. تشترط اللوائح أن يتم تأريض الجهاز: اقتصار 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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-bama-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/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-bui/glas- gular/grønn

**N**


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

# الاستخدام اليومي

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


**فقل لوحة التحكم** 

لغرض تنظيف الموقد، تأمين قفل الإعدادات ومنعها من التشغيل المفاجئ، اضغط مع الاستمرار على الزر OK/فقل 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 "4" 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 أوتوماتيكياً. 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 بوحد العرض المركزية.

**إيقاف فعالية الميقاتي:**

اضغط على الزر "4" والزر "-" معا حتى تتوقف فعالية الميقاتي.

**مؤشر الميقاتي** 

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

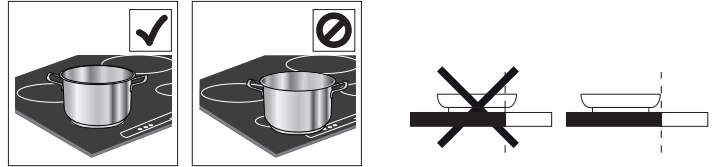
**تشغيل/إيقاف الموقد** 

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

**الوضع** 

حدد نطاق الطهي المرغوب من خلال السترشاد برموز الموجودة أسفل الشاشة المسببة النزقية. تجنب تغطية رموز لوحة التحكم بوعاء الطهي.

يرجى ملاحظة: في نطاقات الطهي القريبة من لوحة التحكم، يوصى ببقاء الأواني والقلايات داخل العلامات (مع وضع الحافتين السفلية والعلوية لكل مقلاة في الاعتبار، فهذا النوع من الأواني كبير في الحجم نسبياً). يحول هذا دون تسخين لوحة للمس 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 أفقياً على لوحة التصفح (المنزلة) 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).

## وظائف

ك	18	0 ..... P			OK <sup>3s</sup>	0 ..... P	18	ثنا
ص	18	0 ..... P					18	رلا
ش	18	0 ..... P					18	ك
ر	18	0 ..... P					18	ص

**نوبان** 

تتيح هذه الوظيفة إمكانية تسخين الطعام على درجة حرارة مثالية للصح 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، وغالباً يكون بعد اكتمال الطهي أو عند انخفاض السوائل ببطء شديد. مثالية لتقديم الطعام في أفضل درجة حرارة مناسبة.

**التحريك** 



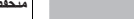
تعتبر هذه الوظيفة مثالية للحفاظ على درجة حرارة الطهي البطني بشكل يسمح لك بطهي الطعام لفترات طويلة دون التعرض لخطر احتراق الطعام. مثالية لوصفات الطهي الطويلة (أرز، صلصات وقطع لحم) مع أنواع الصوص السائل.

**غليان** 

تتيح هذه الوظيفة غليان الماء واستمرار غليانه في ظل استهلاك الطاقة بشكل منخفض. يجب وضع حوالي 2 لتر من الماء (يفضل 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، فأبداً نوصي باستخدام غطاء لتحسين وقت الغليان.

**PROCOOK** 

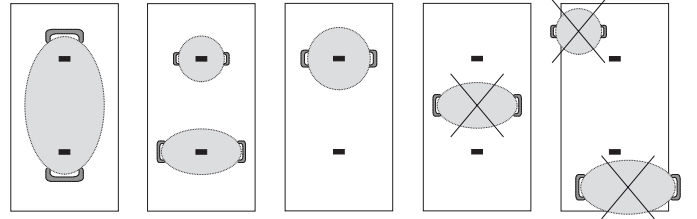
ينقسم النطاق المرين إلى نطاقات طهي ثلاثة (انظر الشكل) يتم تفعيلها عند الضبط المسبق للقدرة (عالية، متوسطة أو منخفضة) تبعاً لموضع الإناء/المقلاة: قم بتحريك الإناء/المقلاة فوق السطح لمواصلة الطهي عند درجات حرارة مختلفة بدون الحاجة لاستخدام عناصر التحكم.

عالي	
متوسطة	
منخفضة	


**FLEXI** 

من خلال الضغط على الزر "FLEXI"، يمكنك الجمع بين نطاقين طهي وتستخدمهم بنفس القوة عندما يغطي سطح الموقد كلياً وعاء كبير أو وعاء مستدير/بيضاوي جزئياً. عندما يتم استخدام وعاء واحد، يمكنك نقله إلى النطاق الأخر حيث تظل الوظيفة مشغلة دائماً. وفي هذه الحالة، يمكن استخدام أي من لوحتي المفاتيح بالتمرير بالجانب الأيسر والأيمن. وهي طريقة مثالية للطهي باستخدام الأواني البيضاوية أو المستطيلة أو مع وجود علامات الأواني. لإيقاف الوظيفة، اضغط على مفتاح "FLEXI".

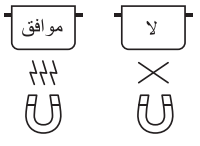
**مهم:** ضع الأواني في منتصف نطاق الطهي حتى يتسنى لها تغطية نقطة واحدة على الأقل من النقاط المرجعية (كما هو موضح أدناه).



**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  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 مسبقاً بواسطة الموقد عند استخدام وظائف خاصة ولا يمكن تعديله.

الأواني والمقالي



اقتصر على استخدام الأواني والمقالي المصنوعة من خامات ذات نفاذية مغناطيسية والمناسبة للاستخدام مع الموقد 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 (غالباً ما يكون مطبوعاً 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 المصنوعة 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.



الأواني الفارغة أو ذات القاعدة الرقيقة

لا تستخدم أواني أو مقالي فارغة أثناء تشغيل الموقد. يأتي الموقد مزوداً بنظام أمان داخلي يساهم في مراقبة درجة الحرارة باستمرار فضلاً عن تفعيل وظيفة "الإيقاف الأوتوماتيكي" في حالة رصد ارتفاع في درجات الحرارة. وعند التشغيل مع وجود أواني فارغة أو مقالي ذات قاعدة رقيقة، 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 أولاً. وعند ظهور رسائل خطأ، اتصل بمركز الخدمة.

أدنى قطر لقاعدة الإناء/المقالي بالنسبة لنطاقات الطهي المختلفة

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

القطر الأدنى	120 مم	200 مم	150 مم	100 مم

مهايء 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 طهيها. قد يؤدي استخدام وعاء أو مقلاة ذات قطر أصغر من قرص المهايء 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 المهايء.

الاستخدام لأول مرة

ضبط القدرة

عند الشراء، يكون الموقد مضبوطاً على القدرة القصوى الممكنة. اضبط الإعداد المتعلق بحدود النظام الكهربائي في منزلك كما هو موضح في الفقرة التالية.

ملاحظة: وفقاً لقدرة الموقد المختارة، قد يتم تقييد بعض وظائف مستويات قدرة نطاق الطهي ووظائفه (على سبيل المثال الغليان أو إعادة التسخين السريع) أوتوماتيكياً، وذلك لمنع تجاوز الحد المختار.

ولضبط قدرة الموقد:

بمجرد توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء، يمكنك ضبط مستوى القدرة خلال 60 ثانية. اضغط على زر الميفاتي "4" لمدة 5 ثوانٍ على الأقل. سيظهر على الشاشة الرمز "PL". اضغط على الزر . استخدم الزر "4" والزر "-" لاختيار مستوى القدرة المرغوب. مستويات القدرة المتاحة هي: 2.5 كيلواط - 4.0 كيلواط - 6.0 كيلواط - 7.2 كيلواط. أكد من خلال الضغط على .

يبقى مستوى القدرة المختار محفوظاً 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 لتتابع 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 لتتابع التشغيل;
- في خلال أول دقيقة، اضغط على زر التسخين السريع "P" بلوحة المفاتيح بأسفل اليسار لمدة خمس ثوانٍ (كما هو موضح أدناه);
- ستظهر "DE" بوحد العرض.



## 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.

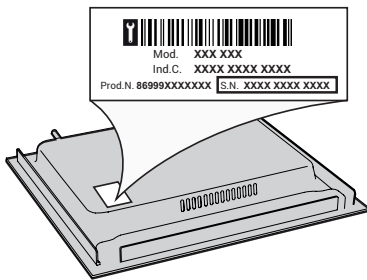
الحل	الأسباب المحتملة	الوصف	كود وحدة العرض
F0E1	تم رصد أواني الطبخ ولكنها لا تتوافق مع الإجراء المطلوب.	أواني الطبخ غير مستقرة جيداً على نطاق الطهي، أو أنها لا تتوافق مع واحد أو أكثر من نطاقات الطهي.	اضغط على زر OFF/ON (التشغيل/الإيقاف) مرتين لإزالة كود E0F1 وأعد وظيفة نطاق الطهي. وبعد ذلك، حاول استخدام وعاء الطهي على نطاق طهي مختلف، أو استخدم وعاء طهي مختلف.
F0E7	توصيل خاطئ لكابلات الكهرباء.	وصلة إمداد التيار ليست مطابقة لما هو محدد في فقرة "التوصيل الكهربائي".	اضبط وصلة إمداد التيار وفقاً لما هو وارد في فقرة "التوصيل الكهربائي".
F0EA	تنظف لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة.	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية.	انتظر إلى أن يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, 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 متوقفاً]	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 وفقاً لأقصى قيمة مضبوطة للموقد.	انظر فقرة "ضبط القدرة".
على سبيل المثال: P → S [مستوى القدرة أقل من المستوى المطلوب]	يُضبط الموقد أوتوماتيكياً أقل مستوى قدرة لضمان إمكانية استخدام نطاق الطهي.	يحدد منظم القدرة مستوياتها وفقاً لأقصى قيمة مضبوطة للموقد.	انظر فقرة "ضبط القدرة".

## انبعثات أصوات أثناء التشغيل

قد تصدر المواق بعض الضوضاء أثناء التشغيل المعتاد. وتختلف هذه الأصوات تبعاً للكماليات المستخدمة وكمية الطعام الموجودة بها ولا تعد مؤشراً على وجود عطل من أي نوع.

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).

## الدعم



في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، اتصل بأحد مر اكز FRANKE. لا تستعن أبداً 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 توضيح البيانات. تم لصق لوحة البيانات على الجزء السفلي.

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

## 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".

## H الإناء الموضوع بشكل خاطئ أو غير الموجود

يظهر هذا الرمز عندما يكون الإناء غير مناسباً 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 مثالاً لنوع الطهي لكل مستوى طاقة. تعتمد الطاقة الفعلية لكل مستوى طاقة على أبعاد نطاق الطهي.

مستوى الاستخدام (لإشارة إلى تجربة الطهي والعادات المتبعة)	نوع الطهي	مستوى الطاقة	
		الحد الأقصى للطاقة	P
مناسب لزيادة حرارة الطعام بسرعة فتصل إلى الغليان السريع لغلي الماء أو تسخين السوائل.	التسخين السريع/Booster		
مناسب للتحمير، والبدء بالطهي، وقلي المنتجات المجمدة، والغلي السريع.	القلي - الغلي	14 - 18	•••••
مناسب للقلي البطيء والحفاظ على درجة غليان عالية، والطهي والشوي (مدة قصيرة، 5 - 10 دقائق).	التحمير - القلي البطيء - الغلي - الشوي		
مناسب للقلي البطيء والحفاظ على درجة غليان منخفضة، والطهي والشوي (مدة متوسطة، 10 - 20 دقائق)، التسخين المسبق.	التحمير - الطهي - تحضير اليخنة - القلي - التحميص	10 - 14	•••••
مناسب لتحضير اليخنة، والحفاظ على درجة غليان معتدلة، والطهي والشوي (مدة طويلة من الوقت).	الطهي - تحضير اليخنة - القلي - التحميص		
مناسب لوصفات الطهي التي تستغرق الوقت (إعداد الأرز، الصلصات، طهي المشويات، الأسماك مع السوائل (مثال الماء، عصير العنب، المرق، الحليب)، إعداد المعكرونة بالكريمة).	الطهي - الغلي برفق - التكتيف - إعداد المعكرونة بالكريمة	5 - 9	•••••
مناسب لوصفات الطهي التي تستغرق الوقت (كميات ال تتجاوز اللتر الواحد: الأرز، الصلصات، طهي المشويات، الأسماك) مع السوائل (مثال الماء، عصير العنب، المرق، الحليب).			
مناسب لتذويب الزبدة، والشوكوال على نار هادئة، إذابة المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيه للتو (مثال الصلصات، الحساء، الحساء الإيطالي الكثيف).	التذويب - إذابة الجليد	1 - 4	•••••
مناسب للحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيه للتو، إعداد الرزوتو بالكريمة ولتقديم الأطباق ساخنة (مع ملح مناسب للحت الحث الحراري).	تدفئة الطعام - إعداد الرزوتو بالكريم		
الموقد في وضع الاستعداد أو التوقف عن التشغيل) تتم الإشارة إلى حرارة كامنة محتملة بفعل انتهاء لطي من خلال الرمز "H".	-	0	•••••

## التنظيف والصيانة

## تحذير

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



- هام: لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر الزجاج.
- 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 اهتزازه.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

**FRANKE**

CL 1 400011626047 EN-DE-FR-IT-ES-PT-PL  
CL 2 400011626048 CS-SK-EL-RO-TR-RU  
CL 3 400011626049 UK-DA-NO-SV-AR



400011626049