

FMA 654 I FP XS

CS	Návod na instalaci a obsluhu
SK	Návod na inštaláciu a obsluhu
EL	Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης
RO	Manual de instalare și service
TR	Kurulum ve servis kılavuzu
RU	Руководство по установке и обслуживанию

Indukční varná deska
Indukčná varná doska
Επαγωγική εστία
Plită cu inducție
İndüksiyonlu Ocak
Индукционная варочная поверхность

LANGUAGES

CS	NÁVOD NA INSTALACI A OBSLUHU	4
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU	15
EL	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	26
RO	MANUAL DE INSTALARE ŞI SERVICE	37
TR	KURULUM VE SERVİS KILAVUZU	48
RU	РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ	59

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	4
INSTALACE.....	6
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	7
PŘEHLED	8
OVLÁDACÍ PANEL	8
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	9
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ	10
FUNKCE.....	10
INDIKÁTORY	11
TABULKA PEČENÍ	11
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	12
ZVUKY BĚHEM PROVOZU	13
PODPORA	13

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uchovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ **VÝSTRAHA:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli případnému úrazu elektrickým proudem.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovací zařízení.

⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud necháte na ovládacím panelu ležet nějaký předmět, indukční deska může vydávat zvuk. Plotnu vypněte stiskem tlačítka „ZAPNOUT/VYPNOUT“.

INSTALACE

⚠ K přemístování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektriny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.

⚠ Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

⚠ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, do umístění pod spotřebičem je třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí).

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.


⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU


Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem .

Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízeními o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚŠPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikryvejte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

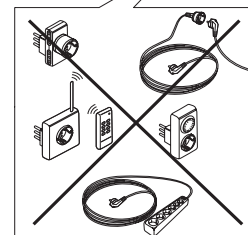
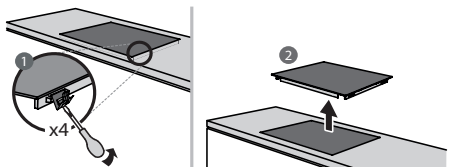
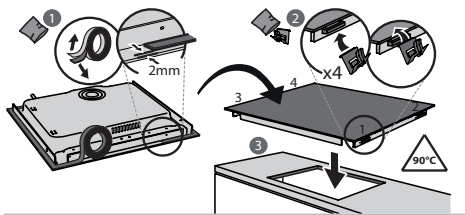
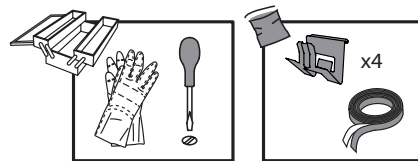
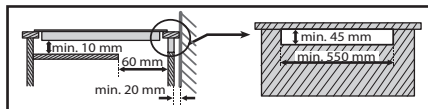
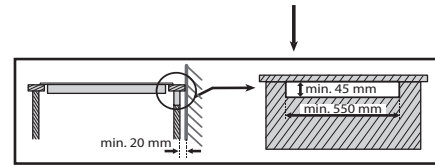
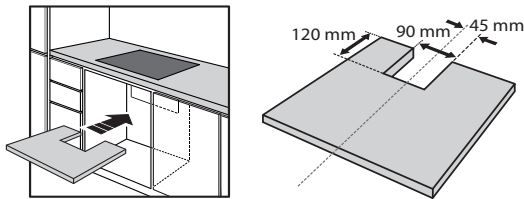
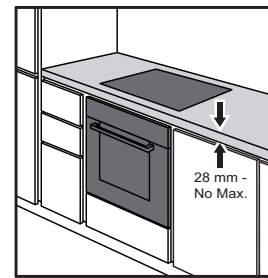
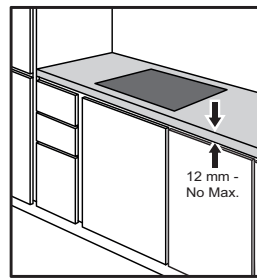
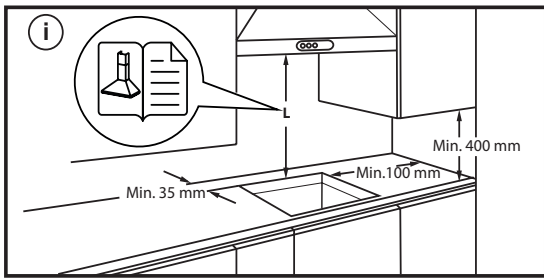
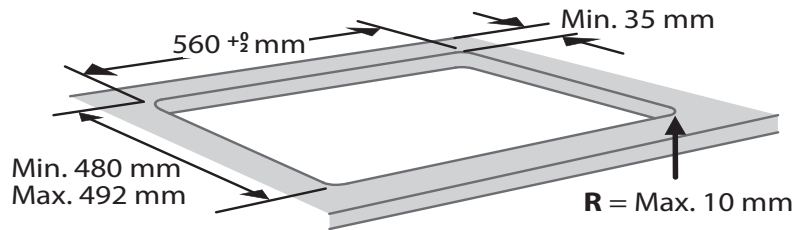
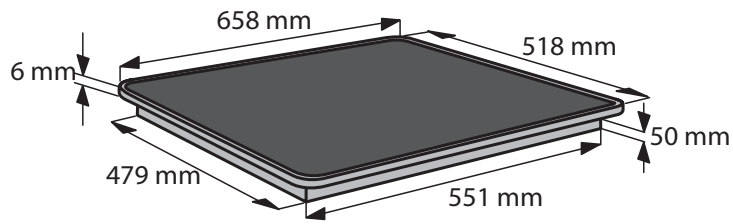
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

POZNÁMKA

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obráťte se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.

INSTALACE



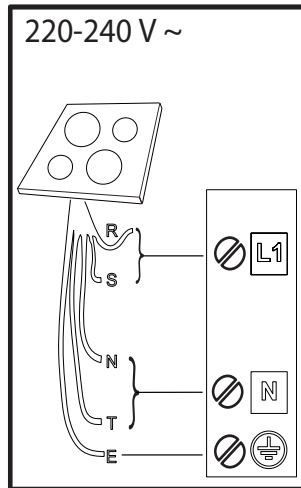
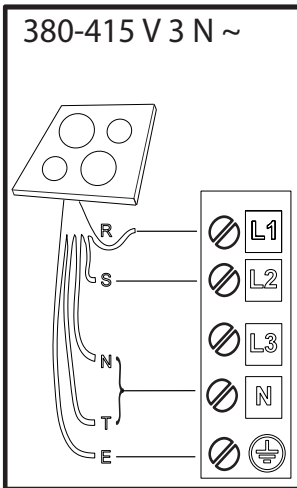
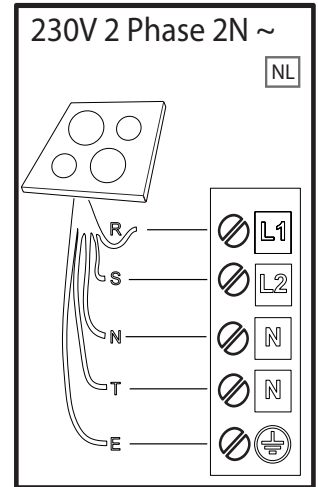
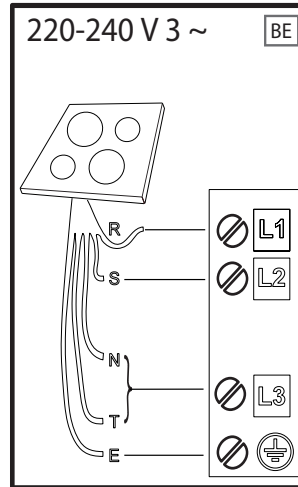
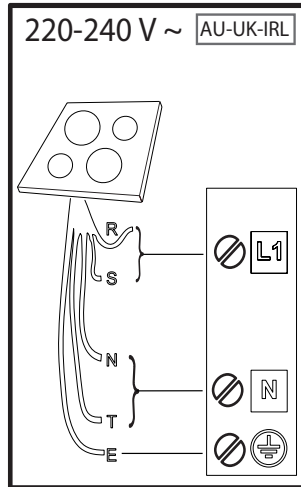
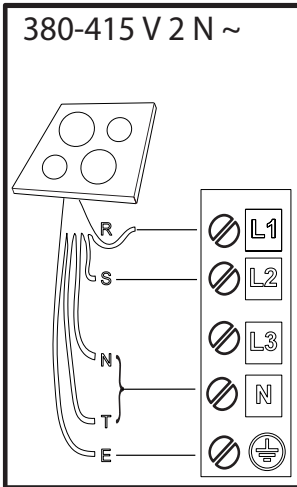
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.

Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.

Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemničího), které mají odpovídající délku.



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-кафьяв-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)-mélyna (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)

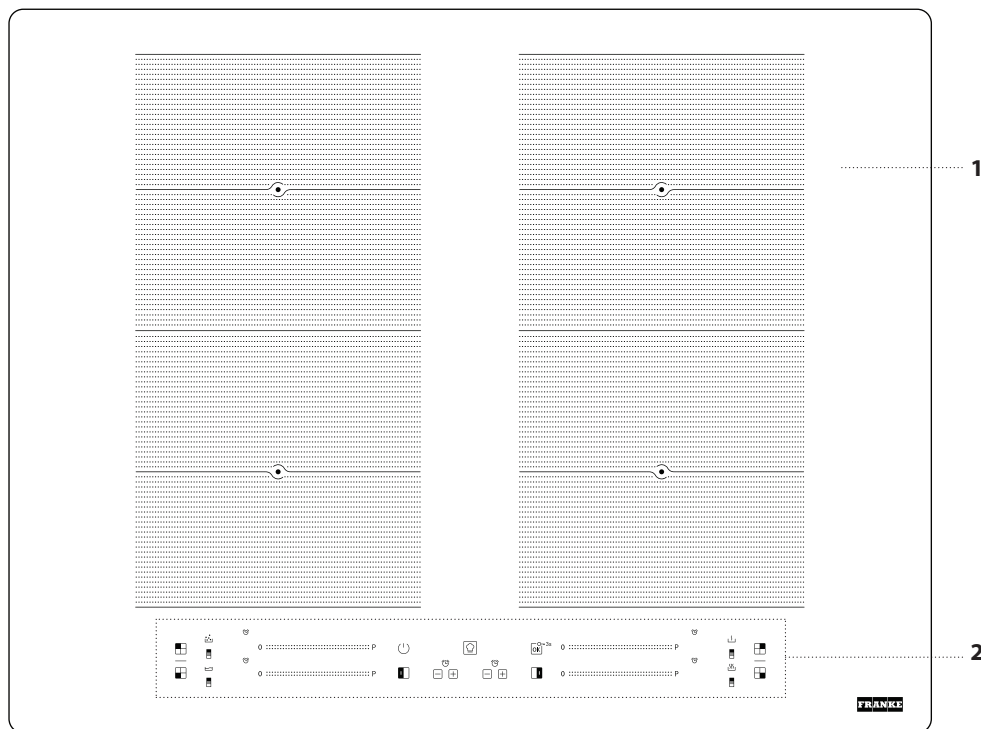
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/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-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N

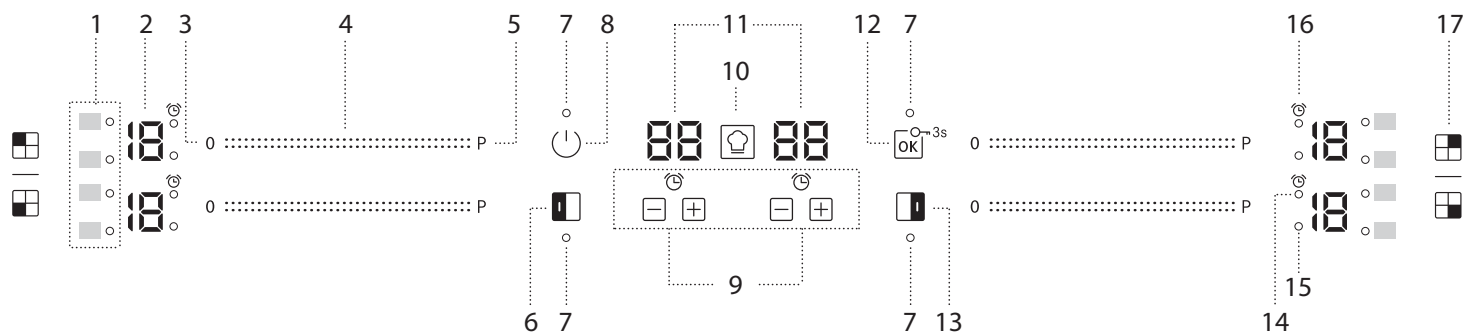
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

PŘEHLED



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



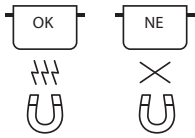
1. Symboly/zapínání speciálních funkcí
2. Zvolená úroveň tepelné úpravy
3. Tlačítko vypnutí varné zóny
4. Klávesnice s funkcí rolování
5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster)
6. Kontrolka – aktivní funkce

7. Tlačítko FLEXI (vlevo)
8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
9. Časovač
10. Tlačítko COOKASSIST
11. Indikátor doby tepelné úpravy
12. Tlačítko OK/Záмок kláves – 3 sekundy

13. Tlačítko FLEXI (vpravo)
14. Indikace aktivního časovače
15. Indikátor výběru zóny
16. Symbol indikátoru časovače
17. Identifikace varné zóny


PŘÍSLUŠENSTVÍ

HRNCE A PÁNVE



Používejte pouze hrnce a pánve vyrobené z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách:

- hrnce a pánve ze smaltované oceli
- litinové hrnce a pánve
- speciální hrnce a pánve z nerezové oceli, které jsou vhodné pro vaření na indukci

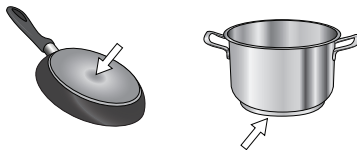
Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda hrnce jsou magnetické.

Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou mít vliv na výsledky vaření. Některé údaje týkající se průměru dna neodpovídají aktuálnímu průměru feromagnetického povrchu.

U některých hrnců a pánví je z feromagnetického materiálu vyrobená pouze část dna a ostatní části jsou z materiálu, který není pro indukční vaření vhodný. Tyto části se mohou zahřívat na různé vysoké teploty nebo již při nízkých teplotách. V některých případech, kdy je dno vyrobeno převážně z neferomagnetických materiálů, nemusí varná deska nádobu rozpoznat, a proto varnou zónu nezapne.



Pro zajištění optimální účinnosti používejte vždy hrnce a pánve s plochým dnem, v nichž se teplo rozvádí rovnoměrně. Pokud má dno nerovný tvar, ovlivní to výkon i tepelnou vodivost.



Prázdné hrnce a pánve s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce a pánve, když je zapnutá. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který trvale sleduje teplotu, přičemž aktivuje funkci "automatického vypnutí", když jsou detekovány vysoké teploty. Při použití prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem může teplota vzrůst velmi rychle a funkce "automatického vypnutí" se nemusí aktivovat okamžitě, takže dojde k poškození povrchu pánve nebo hrnce. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí chybové zprávy, volejte servisní centrum.

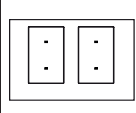
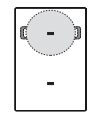
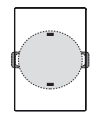

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné oblasti

Pro zajištění správné funkce varné desky používejte nádoby o vhodném minimálním průměru (viz tabulku níže).

Vždy použijte takovou varnou zónu, která nejlépe odpovídá minimálnímu průměru dna nádoby.

Postavte nádobu na sporák a dbejte na to, aby byla dobře umístěná uprostřed používané varné zóny.

Doporučujeme nepoužívat nádoby, které přesahují obvodovou linii používané varné zóny.

		
ø min. 	150 mm	200 mm

ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHDNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI

Díky tomuto příslušenství lze používat i hrnce a pánve, které nejsou pro vaření na indukci vhodné. Je důležité mít na paměti, že použití adaptéru má vliv jak na účinnost, tak i na dobu potřebnou k ohřevu jídla. Jeho použití byste měli omezit na minimum, neboť teplota, na kterou se adaptér rozehřeje, významně závisí na použité nádobě (hrnec/pánve), rovnosti jejího dna a druhu upravovaných potravin. Použití hrnce nebo pánve s menším průměrem, než je kruhová deska adaptéru, může způsobit hromadění tepla, které neprostopuje dále do hrnce či pánve, a může tak dojít ke zčernání varné desky i kruhové desky adaptéru. Přizpůsobte průměr vašich hrnců/pánví a varné desky průměru adaptéru.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)


V době nákupu je varná deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle mezních hodnot elektrické sítě ve vaší domácnosti, jak je popsáno v následujícím odstavci.

Poznámka: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

Nastavení výkonu varné desky:

Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit úroveň výkonu během 60 sekund.

Stiskněte tlačítko "+" časovače dále vpravo a podržte je po dobu 5 sekund. Na obrazovce se zobrazí symbol "PL".

Stiskněte tlačítko . Použijte tlačítka "+" a "-" ke zvolení požadované úrovně výkonu.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrďte stisknutím .

Zvolená úroveň výkonu zůstane v paměti, i když dojde k přerušení napájení. Pokud chcete změnit úroveň výkonu, odpojte spotřebič ze sítě po dobu minimálně 60 sekund, poté jej opět připojte a opakujte výše uvedené kroky.

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se symbol "EE" a uslyšíte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci.

Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko poprodejních služeb.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Stiskněte tlačítko "P" na prvním tlačítkovém ovládacím panelu s funkcí rolování, který se nachází nahoře vlevo, a to na dobu 5 sekund.

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

REŽIM DEMO (ohřev deaktivovaný, viz kapitola "Odstraňování závad")

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během první minuty přidržte po dobu 5 sekund tlačítko rychlého ohřevu "P", které se nachází na spodním levém ovládacím panelu (viz níže);
- Na displeji se zobrazí "DE".



KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.



UMÍSTĚNÍ

Podle symbolů pozic najdete umístění požadované varné zóny. Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Upozornění: Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší). Tím se vyhneme nadměrnému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny.



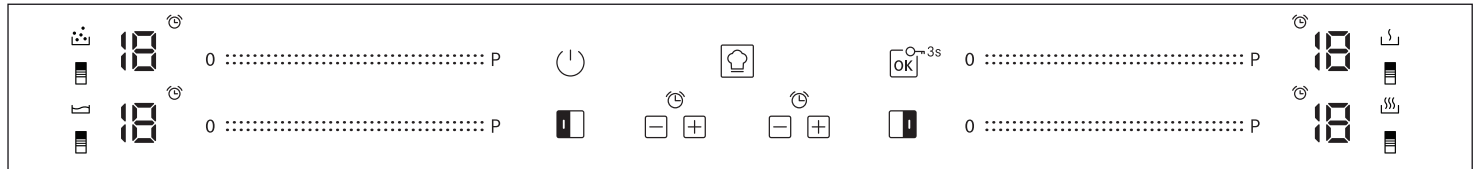
AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

0 :: P

Aktivace varných zón:

Přejedte prstem vodorovně přes rolovací tlačítkový panel požadované varné zóny, abyste ji zapnuli a nastavili výkon. Úroveň výkonu se zobrazí v dané zóně, společně s kontrolkou označující aktivní varnou zónu. Tlačítkem "P" lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster).

FUNKCE

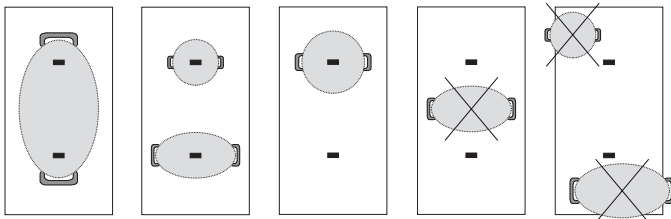


FLEXI

Stisknutím tlačítka "FLEXI" můžete kombinovat dvě varné zóny a nastavit je na stejný výkon tak, že celý povrch zakryjete velkým hrncem, popřípadě jej zakryjete částečně hrncem s kruhovým/oválným dnem. Tato funkce zůstane stále zapnutá, a pokud používáte pouze jeden hrnec, můžete jej posouvat po celé zóně. V takovém případě lze libovolně používat oba dva ovládací panely s funkcí rolování (levý i pravý). Ideální pro tepelnou úpravu v oválných nebo pravouhlých hrncích nebo s podložkami pánví. Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko "FLEXI".

POZNÁMKA: Při použití této funkce není možné navolit speciální funkce.

DŮLEŽITÉ: Umístěte nádoby doprostřed varné zóny tak, aby zakrývaly alespoň jeden z referenčních bodů (viz znázornění níže).



Deaktivace varných zón:

Stiskněte tlačítko "0", které se nachází v horní části dotykové obrazovky.



UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro uzamknutí nastavení a ochranu proti nechtěnému zapnutí stiskněte a po dobu 3 sekund přidržte tlačítko "OK/Key Lock" (OK/Zámek kláves). Pípnutí a varovná kontrolka nad symbolem indikují, že funkce byla aktivována. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce "vypnutí" (⏻). Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.



ČASOVAČ

K dispozici jsou dva časovače – jeden ovládá levé varné zóny, zatímco druhý ovládá pravé varné zóny.

Aktivace časovače:

Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" abyste nastavili požadovanou dobu používání varné zóny. Rozsvítí se kontrolka a zobrazí specifický symbol ⌚. Po uplynutí nastavené doby zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne. Čas lze kdykoli změnit a je možné aktivovat několik časovačů současně. V případě, že na stejné straně varné desky jsou současně aktivovány dva časovače, bliká "Indikátor výběru zóny" a na centrálním displeji se zobrazí příslušná doba vaření.

Deaktivace časovače:

Stiskněte tlačítko "+" a "-" najednou, dokud se časovač nedeaktivuje.



INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tato LED kontrolka (pokud svítí) indikuje, že pro danou varnou zónu byl nastaven časovač.

COOKASSIST

Tlačítko "COOKASSIST" aktivuje speciální funkce. Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu. Stiskněte tlačítko "COOKASSIST". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A". Kontrolka první speciální funkce dostupné pro varnou zónu se rozsvítí. Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím tlačítka "COOKASSIST" jednou nebo vícekrát. Funkce se aktivuje po stisknutí tlačítka [OK] 3s za účelem potvrzení. Chcete-li vybrat jinou speciální funkci, stiskněte "0", poté tlačítko "COOKASSIST" a vyberte požadovanou funkci. Chcete-li deaktivovat speciální funkce a vrátit se do manuálního režimu, stiskněte "0". Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.

ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení. Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.

UDRŽOVÁNÍ TEPLÉHO JÍDLA

Tato funkce vám umožňuje udržovat ideální teplotu vašeho pokrmu, obvykle po dokončení přípravy, nebo velmi pomalu redukovat tekutiny. Ideální pro podávání jídel se správnou teplotou.

VAŘENÍ NA MÍRNÉ TEPLOTĚ

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení. Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutinami omáčkami.

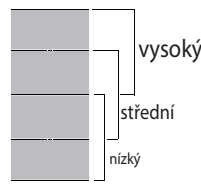
VAR

Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.

Do nádoby je třeba nalít asi 2 litry vody (přednostně s pokojovou teplotou). V každém případě doporučujeme uživatelům bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.

Jsou-li nádoby velké a množství vody přesahuje 2 litry, doporučujeme pro zkrácení doby varu použít poklici.

PROCOOK



Flexibilní zóna je rozdělena do tří varných zón (viz obrázek), které pracují na přednastavený výkon (vysoký, střední či nízký) v závislosti na poloze hrnce/pánve: přesuňte hrnec/pánev po povrchu a pokračujte ve vaření při jiné teplotě, aniž byste museli používat ovládací prvky.

INDIKÁTORY

ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno "H", znamená to, že varná zóna je horká.

Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po zchlazení varné zóny písmeno "H" zmizí.

NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

TABULKA PEČENÍ

Varná deska je příkladem druhu vaření po každou úroveň výkonu. Aktuální příkon každé úrovně výkonu závisí na rozměru varné zóny.

STUPEŇ VÝKONU		ZPŮSOB VAŘENÍ	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí/Booster	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.
	14 – 18	Smažení – vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování	Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.
	10 – 14	Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předehřátí příslušenství.
		Tepelná úprava – dušení, restování – grilování – vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	5 – 9	Tepelná úprava – vaření na mírném ohni – zahušťování, rozpuštění másla	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách. Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko).
		Rozpouštění – rozmrazování	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
	1 – 4	Udržování jídla v teple – rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu
		Nulový výkon	0

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



POZOR!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla ("H").**

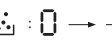
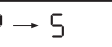
Upozornění:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchlazení), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

KÓD DISPLEJE	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E1	Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.	Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.	Dvakrát stiskněte tlačítko "On/Off" (Zapnutí/Vypnutí), aby se vymazal kód "F0E1" a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu.
F0E7	Chybné zapojení napájecího kabelu.	Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTĚ".	Nastavte připojení k napájení podle odstavce "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTĚ".
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Než budete varnou oblast znovu využívat, vyčkejte, dokud nezchladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
d E [pokud je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezačne zahřívat. Funkce se neobjevují.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Řiďte se pokyny v odstavci "REŽIM DEMO".
Např. 	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".
Např.  [Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálu nebo jsou nerovná).

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb Franke.

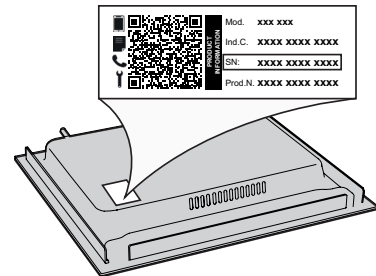
Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:

- typ závady
- model spotřebiče (Art.)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Typový štítek je připevněn na spodní straně.

Pokud se na spotřebič vztahuje stále záruční doba, musíte také předložit nákupní doklad.



OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	15
INŠTALÁCIA.....	17
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE.....	18
OPIS SPOTREBIČA.....	19
OVLÁDACÍ PANEL	19
PRÍSLUŠENSTVO	20
PRVÉ POUŽITIE	20
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	21
FUNKCIE	21
UKAZOVATELE	22
TABUĽKA NA VARENIE	22
ČISTENIE A ÚDRŽBA	23
RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	23
ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY.....	24
PODPORA	24

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby nemohlo dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Pred alebo po varením sa potraviny nesmú ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ **UPOZORNENIE:** Indukčná varná doska môže vydávať zvukový signál, keď nejaký predmet zostane na ovládacom paneli. Varnú dosku vypnite pomocou tlačidla ON/OFF (ZAP./VYP.).

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii uložte odpad z balenia (plastové a polystyrénové časti a pod.) mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

⚠ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priehradky pod spotrebičom nainštalovať oddeľovací panel (nie je priložený).

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.


⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU


Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení).

Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.

Dno hrnce alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.

Hrnce a panvice prikrývajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

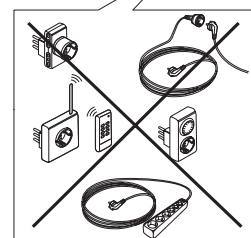
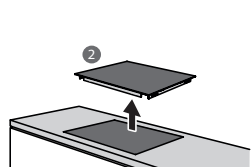
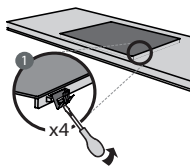
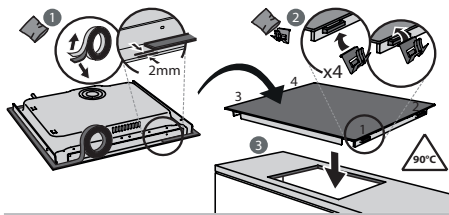
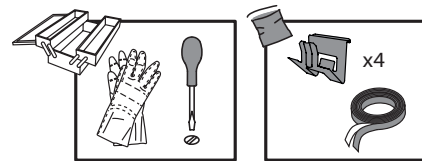
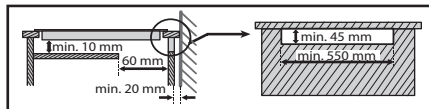
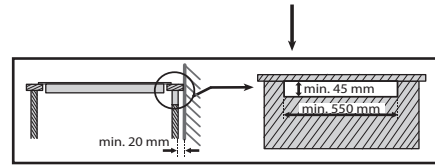
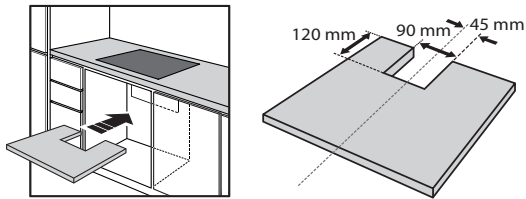
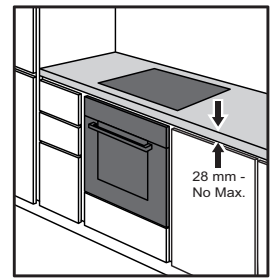
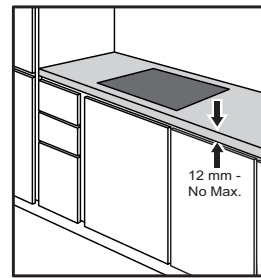
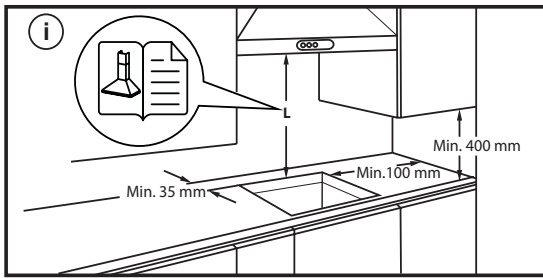
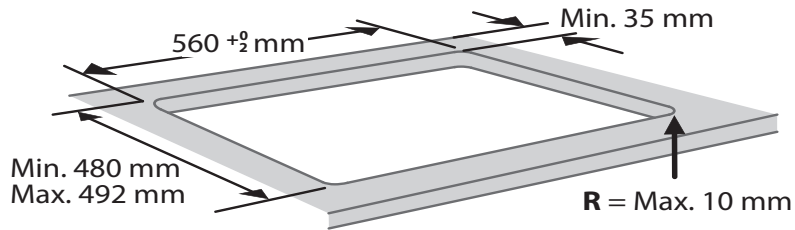
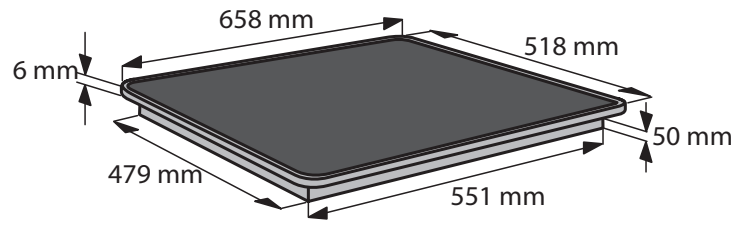
VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

POZNÁMKA

Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poradte sa s lekárom alebo výrobcou kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.

INŠTALÁCIA



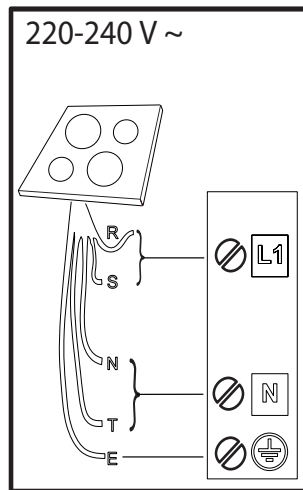
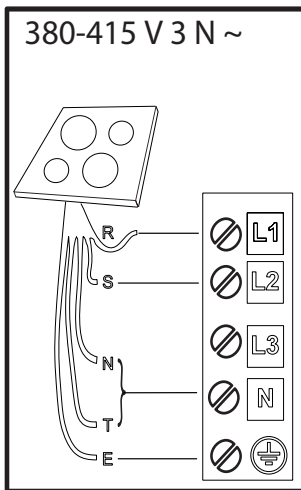
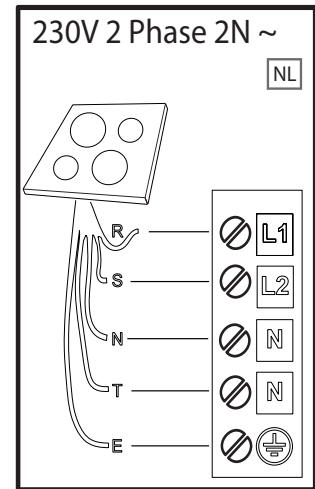
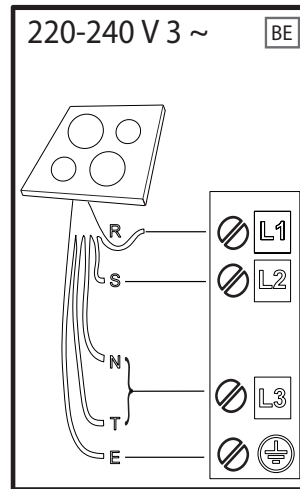
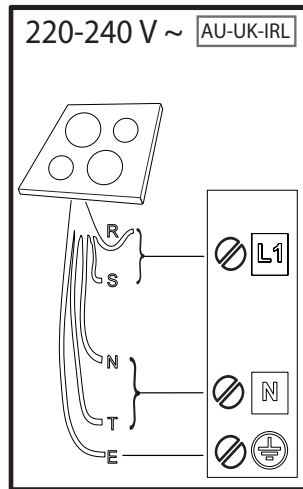
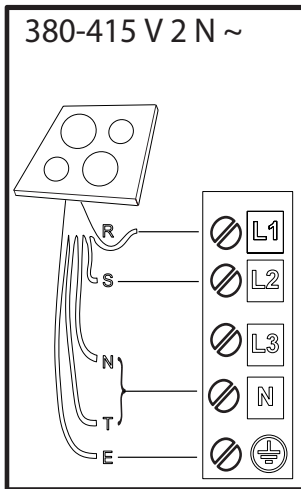
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.

Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštačné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.

Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



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-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-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)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

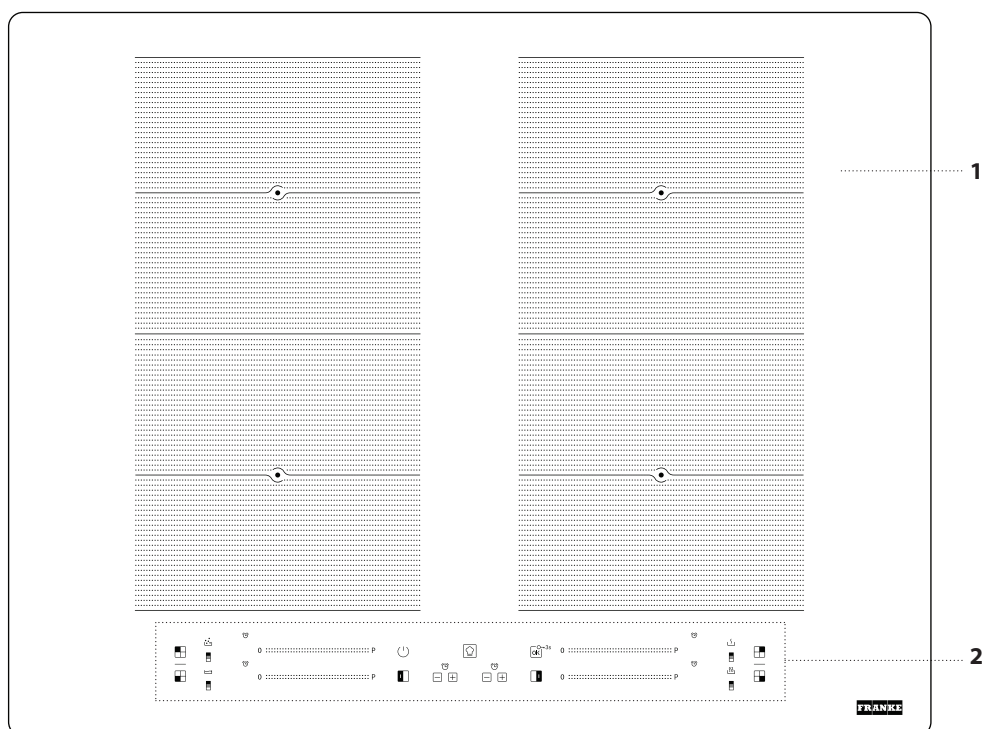
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/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- gular/grænn

N

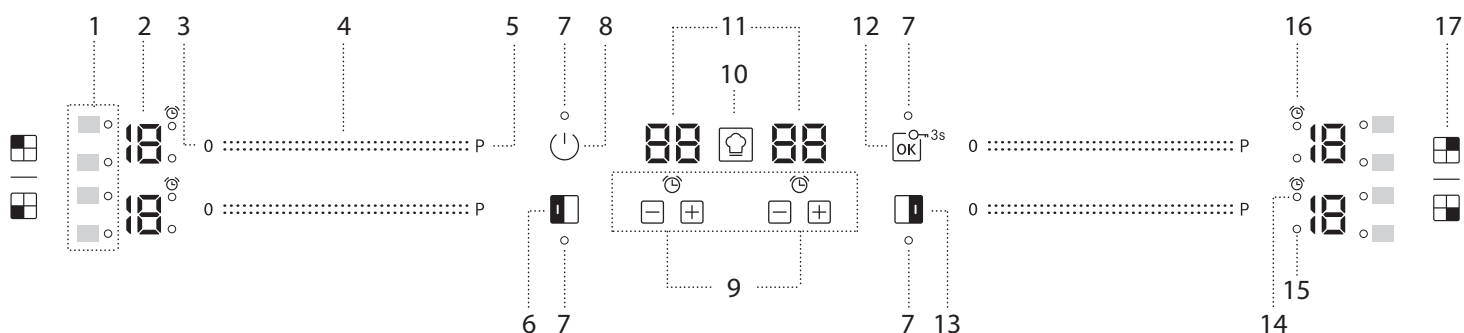
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

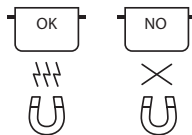
OVLÁDACÍ PANEL



- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Symboly/aktivácia špeciálnych funkcií 2. Zvolená úroveň varenia 3. Tlačidlo vypnutia varnej zóny 4. Posuvná klávesnica 5. Tlačidlo rýchleho ohrevu (Booster) 6. Tlačidlo FLEXI (ľavej) | <ol style="list-style-type: none"> 7. Kontrolka – funkcia aktívna 8. Tlačidlo Zapnuté/Vypnuté 9. Časovač 10. Tlačidlo COOKASSIST 11. Ukazovateľ času varenia 12. Tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy | <ol style="list-style-type: none"> 13. Tlačidlo FLEXI (pravej) 14. Ukazovateľ aktívneho časovača 15. Ukazovateľ vybranej zóny 16. Symbol ukazovateľa časovača 17. Identifikácia varnej zóny |
|--|---|--|


PRÍSLUŠENSTVO

PANVICE A HRNCE



Používajte iba panvice a hrnce z feromagnetického materiálu vhodného na používanie na indukčných varných doskách:

- hrnce a panvice zo smaltovanej ocele
- liatinové hrnce a panvice
- špeciálne antikorové hrnce a panvice vhodné na indukčné varenie

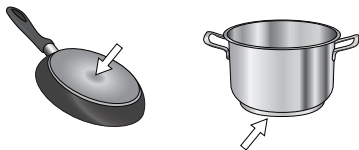
Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol  (zvyčajne vytlačený na spodku). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

Kvalita a štruktúra dna hrnca môže zmeniť proces varenia. Niektoré údaje o priemere dna nezodpovedajú skutočnému priemeru feromagnetického povrchu.

Niektoré hrnce a panvice majú z feromagnetického materiálu iba časť dna a ich časti sú z iného materiálu, ktorý nie je vhodný na indukčné varenie. Tieto plochy sa môžu zahrievať pri rôznych úrovniach alebo pri nižších teplotách. V určitých prípadoch, keď je dno vyrobené prevažne z neferomagnetických materiálov, varná doska nemusí hrniec rozoznať, a preto sa varná zóna nezapne.



Na zabezpečenie optimálnej účinnosti vždy používajte hrnce a panvice s rovným dnom, na ktorom sa teplo rozloží rovnomerne. Ak dno nie je rovné, ovplyvní to výkon a tepelnú vodivosť.



Prázdne hrnce alebo hrnce s tenkým dnom

Na varnú dosku nekladte prázdne hrnce alebo panvice, keď je zapnutá. Varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom, ktorý neprestajne monitoruje teplotu a aktivuje funkciu automatického vypnutia, keď sa zistí vysoká teplota. Ak na ňu položíte prázdny hrniec alebo hrniec s tenkým dnom, teplota môže veľmi rýchlo stúpať a funkcia automatického vypnutia sa nemusí spustiť ihneď, čím sa poškodí hrniec alebo povrch varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú.


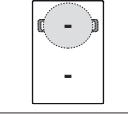

Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

Minimálny priemer hrnca/panvice pre rôzne varné plochy

Pre zabezpečenie správnej činnosti varnej dosky používajte hrnce s vhodným minimálnym priemerom (pozri tabuľku ďalej).

Používajte vždy varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá minimálnemu priemeru dna hrnca.

Hrniec položte tak, aby bol na používanej varnej zóne dobre vycentrovaný. Odporúča sa nepoužívať hrnce, ktoré siahajú za obvod používanej varnej zóny.

		
ø min. 	150 mm	200 mm

ADAPTÉR NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

S týmto príslušenstvom môžete používať hrnce a panvice, ktoré nie sú vhodné na indukčné varné dosky. Treba však brať do úvahy, že jeho použitie ovplyvňuje účinnosť, a následne aj čas potrebný na zohriatie jedla. Mal by sa používať obmedzene, pretože teploty dosiahnuté na jeho povrchu značne závisia od použitého hrnca/panvice, od toho, či je rovný, a od typu pripravovaného jedla. Ak použijete hrniec alebo panvicu, ktoré majú menší priemer ako kotúč adaptéra, môže vzniknúť teplo, ktoré sa neprenáša na hrniec alebo panvicu, a spôsobí očerňovanie varnej dosky i kotúča. Prispôbte priemer hrncov/panvic a varnej dosky priemeru adaptéra.

PRVÉ POUŽITIE

POWER MANAGEMENT (NASTAVENIE VÝKONU)


Pri nákupe je varná doska nastavená na maximálny možný výkon. Upravte nastavenie podľa limitov elektrickej sústavy vo vašej domácnosti, ako je opísané v nasledujúcom odseku.

POZNÁMKA: V závislosti od výkonu zvoleného pre varnú dosku niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón (napr. uvedenie do varu alebo rýchle ohrievanie) môžu byť automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu.

Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti môžete do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.

Stlačte tlačidlo časovača "+" celkom vpravo aspoň na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí symbol "PL".

Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel "+" a "-" zvolte želanú úroveň výkonu. Dostupné úrovne výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrďte stlačením .

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania. Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Ak sa počas nastavovania vyskytne chyba, zjaví sa symbol "EE" a ozve sa pípnutie. V takom prípade operáciu zopakujte. Ak chyba pretrváva, zavolajte popredajný servis.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

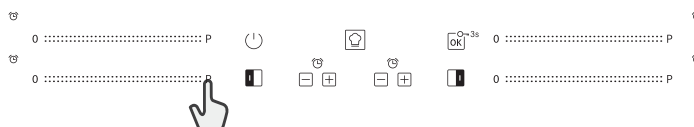
Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
 - Počkajte na sekvenciu zapínania;
 - Na 5 sekúnd stlačte tlačidlo "P" prvej posuvnej klávesnice vľavo hore.
- Akékoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.

REŽIM DEMO (ohrievanie deaktivované, pozri časť "Riešenie problémov")

Zapnutie a vypnutie režimu demo:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- V priebehu prvej minúty na 5 sekúnd stlačte tlačidlo rýchleho zohrievania "P" spodnej ľavej klávesnice (ako je znázornené nižšie);
- Na displeji sa zobrazí "DE".



KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

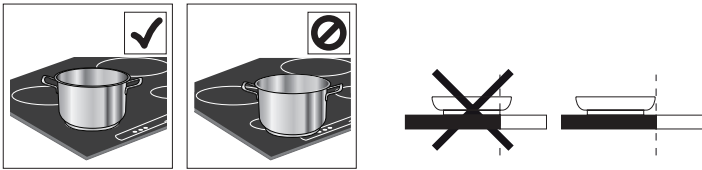
Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla napájania na cca 1 sekundu. Varnú dosku vypnete opätovným stlačením toho istého tlačidla a všetky varné zóny sa deaktivujú.



UMIESTNENIE

Nájdite želanú varnú zónu podľa symbolov polohy. Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie). Zabraňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážaní používajte zadné varné zóny.



AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

0 :: P

Zapnutie varnej zóny:

Vodorovne posúvajte prst po posuvnej klávesnici (POSUVNÍK) želanej varnej zóny, čím ju zapnete a upravíte výkon. Úroveň sa zobrazí zároveň plochy spolu s kontrolkou označujúcou aktívnu varnú zónu. Tlačidlom "P" možno vybrať funkciu rýchleho zohriatia (Booster).

Vypnutie varných zón:

Zvoľte tlačidlo "Vypnúť" na začiatku posuvnej klávesnice.



ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Ak chcete uzamknúť nastavenia, aby nedošlo k náhodnému zapnutiu, na 3 sekundy stlačte a podržte tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel. Pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládacie prvky sa zablokujú, s výnimkou funkcie vypnutia (). Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.



ČASOVAČ

Varná doska má dva časomery – jeden ovláda varné zóny na ľavej strane, druhý ovláda varné zóny na pravej strane.

Aktivovanie časovača:

Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" a nastavte želaný čas na používanej varnej zóne. Rozsvieti sa kontrolka zároveň so špecifickým symbolom . Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne. Čas možno kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov.

V prípade, že sú na tej istej strane varnej dosky aktivované 2 časovače zároveň, bliká ukazovateľ vybranej zóny a príslušný zvolený čas varenia je zobrazený na centrálnom displeji.

Deaktivovanie časovača:

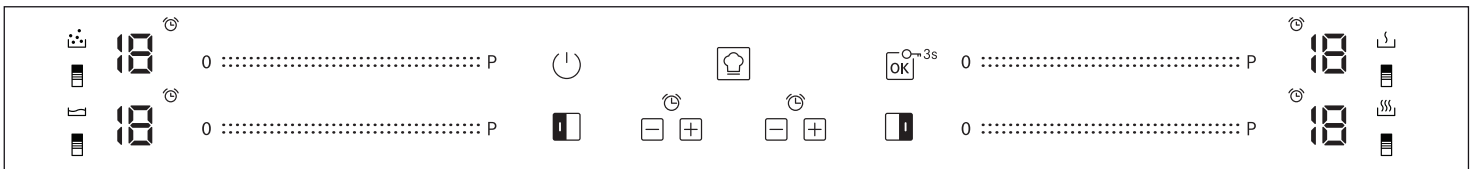
Stlačte tlačidlá "+" a "-" kým sa časovač nevypne.



UKAZOVATEĽ ČASOVAČA

Táto LED kontrolka (keď je zapnutá) ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časovač.

FUNKCIE



FLEXI

Zvolením tlačidla "FLEXI" môžete spojiť dve varné zóny a použiť ich s rovnakým výkonom, keď prikryjete celý povrch veľkým hrncom alebo čiastočne s okrúhlym alebo oválnym hrncom.

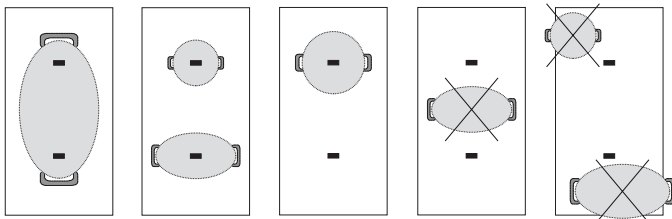
Funkcia vždy zostane zapnutá, a keď používate iba jeden hrniec, možno ho posúvať po celej ploche. V tomto prípade možno použiť obe posuvné klávesnice (ľavú aj pravú) bez rozdielu.

Ideálna na varenie v oválnych alebo obdĺžnikových nádobách alebo na podstavcoch.

Na deaktiváciu funkcie stlačte tlačidlo "FLEXI".

POZNÁMKA: Pri použití tejto funkcie nie je možné zvoliť špeciálne funkcie.

DÔLEŽITÉ: Hrnce ukladajte na stred varnej zóny, aby zakrývali aspoň jeden z referenčných bodov (ako je zobrazené ďalej).



COOKASSIST

Tlačidlo "COOKASSIST" aktivuje špeciálne funkcie.

Postavte hrniec na miesto a zvoľte varnú zónu.

Stlačte tlačidlo "COOKASSIST". Na displeji zvolenej oblasti sa zobrazí "A".

Rozsvieti sa kontrolka pre prvú dostupnú špeciálnu funkciu.

Stlačením tlačidla jeden alebo viac ráz zvoľte želanú špeciálnu funkciu.

Funkcia sa aktivuje po potvrdení stlačením tlačidla OK.

Ak chcete zvoliť inú špeciálnu funkciu, stlačte tlačidlo "0" a potom "COOKASSIST" pre výber požadovanej funkcie.

Špeciálne funkcie vypnete a vrátite sa do manuálneho režimu stlačením "0".

Pri používaní špeciálnych funkcií si varná doska nastaví úroveň výkonu a nemožno ju meniť.



ROZPÚŠŤANIE

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potraviny na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.

Táto metóda je ideálna, lebo nepoškodí jemné potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.

UDŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLÁ

Táto funkcia vám umožňuje udržiavať ideálnu teplotu jedla, zvyčajne po skončení varenia alebo pri pomalom odparovaní tekutín. Ideálna na podávanie jedla v perfektnej teplote.

VARENIE NA MIERNEJ TEPLOTE

Táto funkcia je ideálne na udržiavanie teploty na mierne varenie, umožňuje variť jedlo dlhší čas bez rizika pripálenia. Ideálna pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečené mäso) s tekutými omáčkami.

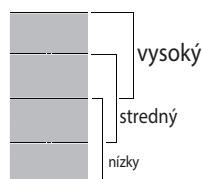
VAR

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie. Do nádoby treba naliať asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty).

V každom prípade sa odporúča dávať na vriacu vodu pozor a pravidelne kontrolovať zostávajúce množstvo vody.

Ak sú hrnce veľké a množstvo vody je viac ako 2 litre, odporúčame použiť pokrievku, aby bol čas privedenia do varu optimálny.

PROCOOK



Flexibilná zóna je rozdelená na tri varné zóny (pozri obrázok) aktivované s prednastaveným výkonom (vysoký, stredný alebo nízky) v závislosti od polohy hrnca/panvice: posúvajte hrniec/panvicu po ploche, aby ste mohli ďalej variť pri rôznych teplotách bez použitia ovládačov.

UKAZOVATELE

ZVYŠKOVÉ TEPLLO

Ak sa na displeji zobrazuje "H", znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvieti, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec. Po vychladnutí varnej zóny písmeno "H" zmizne.

HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa objaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

TABUĽKA NA VARENIE

Tabuľka prípravy jedál obsahuje príklad typu prípravy jedla pre každú úroveň výkonu. Skutočný dodávaný výkon každej úrovne výkonu závisí od rozmerov varnej zóny.

ÚROVEŇ VÝKONU		DRUH VARENIA	POUŽITÁ ÚROVEŇ (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Maximálny výkon	P	Rýchly ohrev/Booster	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.
	14 – 18	Smaženie – varenie	Ideálne na opraženie dohneda, začiatok varenia, vysmaženie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.
		Osmaženie – pomalé praženie – varenie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.
	10 – 14	Osmaženie – varenie – dusenie – pomalé praženie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.
		Varenie – dusenie – rýchle opečenie – grilovanie – varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).
	5 – 9	Varenie – mierne varenie – zahusťovanie – varenie v mlieku	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku. Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).
		1 – 4	Roztápanie – rozmrazovanie
		Udržiavanie jedla teplého – varenie rizota v mlieku	Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku.
Nulový výkon	0	–	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje "H").

ČISTENIE A ÚDRŽBA



VAROVANIE

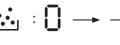
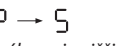
- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**

Dôležité:

- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škrvny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.
- Škrabku použite, iba ak sa zvyšky prilepia k varnej doske. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
 - Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
 - Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.
- Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypaná z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panela.

KÓD NA DISPLEJI	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F0E1	Je zistená varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou operáciou.	Varná nádoba nie je dobre postavená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami.	Dva razy stlačte tlačidlo On/Off (Zapnuté/Vypnuté), čím odstránite kód F0E1 a obnovíte funkčnosť varnej zóny. Potom skúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú nádobu.
F0E7	Nesprávne pripojený napájací kábel.	Pripojenie zdroja napätia nie je presne také, ako je uvedené v odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".	Upravte pripojenie k zdroju podľa odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E9	Keď sú teploty príliš vysoké, daná varná zóna sa vypne.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred ďalším používaním počkajte, kým varná zóna nevychladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		
d E [keď je varná doska vypnutá]	Varná doska nezapína zohrievanie. Funkcie sa nezapnú.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Postupujte podľa pokynov v odseku "REŽIM DEMO".
napr.  → -	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek "Nastavenie výkonu".
napr.  → 5 [Úroveň výkonu je nižšia ako požadovaná]	Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek "Nastavenie výkonu".

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

PODPORA

V prípade akýchkoľvek problémov s prevádzkou sa obráťte na servisné stredisko Franke.

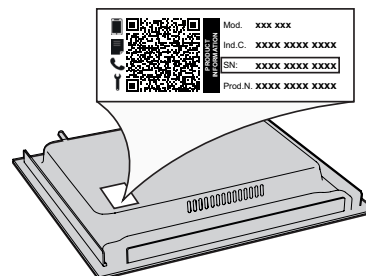
Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

Pri kontaktovaní servisného strediska majte po ruke nasledujúce informácie:

- druh poruchy
- číslo modelu zariadenia (Art.)
- výrobné číslo (S.N.)

Uvedené informácie nájdete na údajovom štítku. Tento štítok je umiestnený na spodnej strane varnej dosky.

V záručnej dobe je potrebné predložiť aj doklad o kúpe.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	26
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	28
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.....	29
ΠΕΡΙΛΗΨΗ	30
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	30
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	31
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	31
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	32
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	32
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ.....	33
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	33
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	34
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	34
ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	35
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....	35

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή προς αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας. Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από τη συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από τη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να

αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μείνει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η επαγωγική εστία μπορεί να εκπέμπει τον ήχο όταν κάτι έχει μείνει στον πίνακα ελέγχου. Απενεργοποιήστε την εστία με το κουμπί ON/OFF.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

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

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

⚠ Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω σε ένα φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό πάνελ (δεν περιλαμβάνεται) στο χώρο κάτω από τη συσκευή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φινιρίσματος εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή με γυμνά πόδια. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φινιρίσματος, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση με βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον κατασκευαστή.


⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης .


Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισμαίναται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα

Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανών βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενέργειας.

Σκεπάζετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκια σφικτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

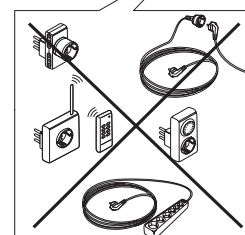
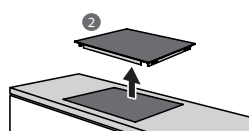
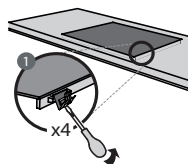
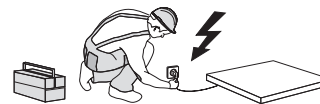
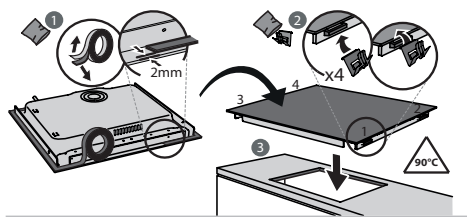
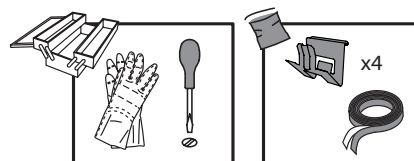
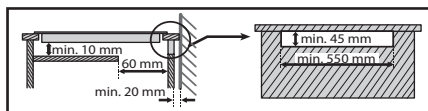
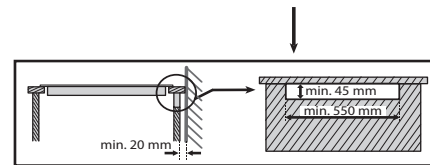
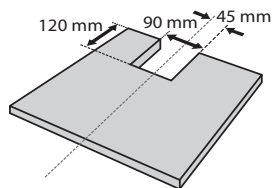
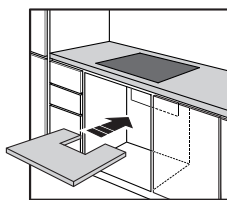
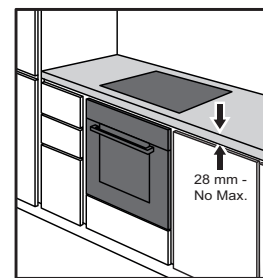
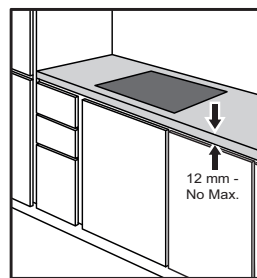
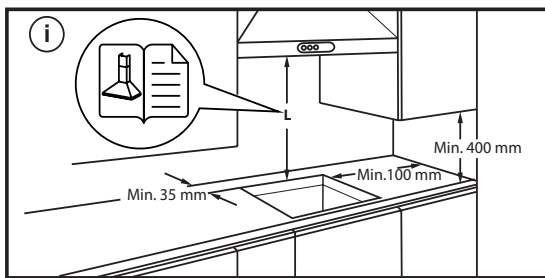
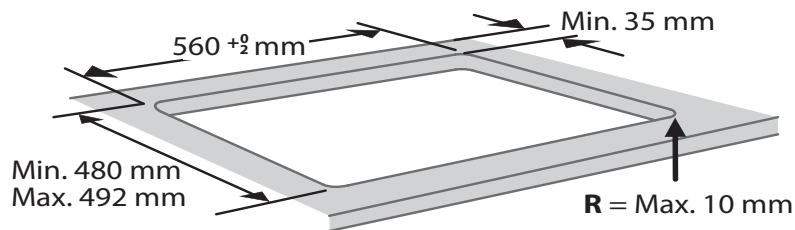
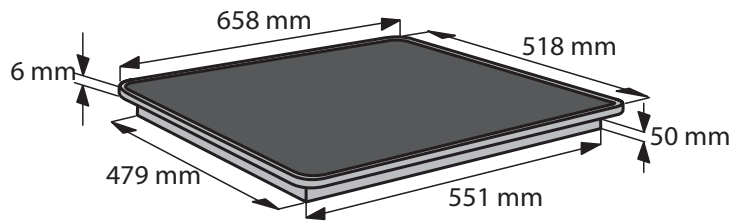
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

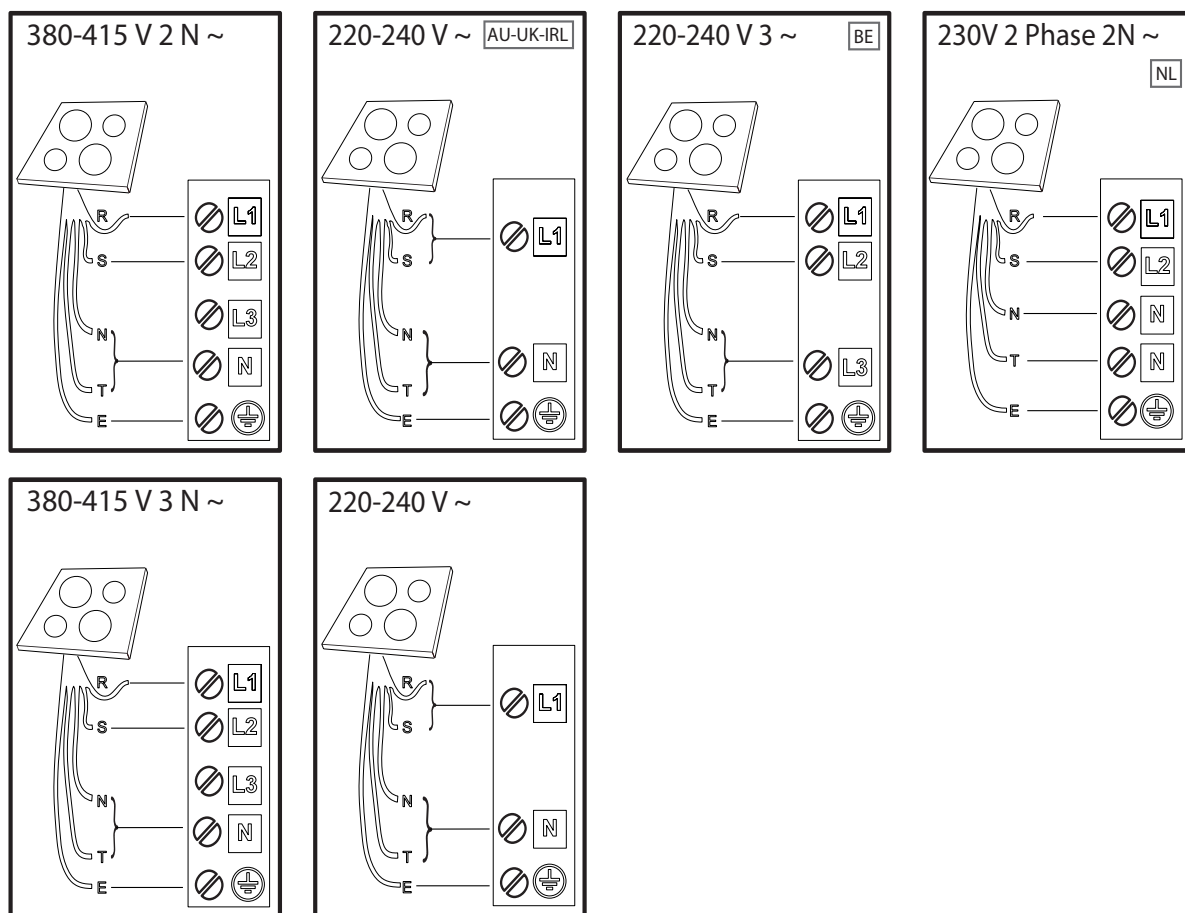
Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης.

Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή.

Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο.



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-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-marro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

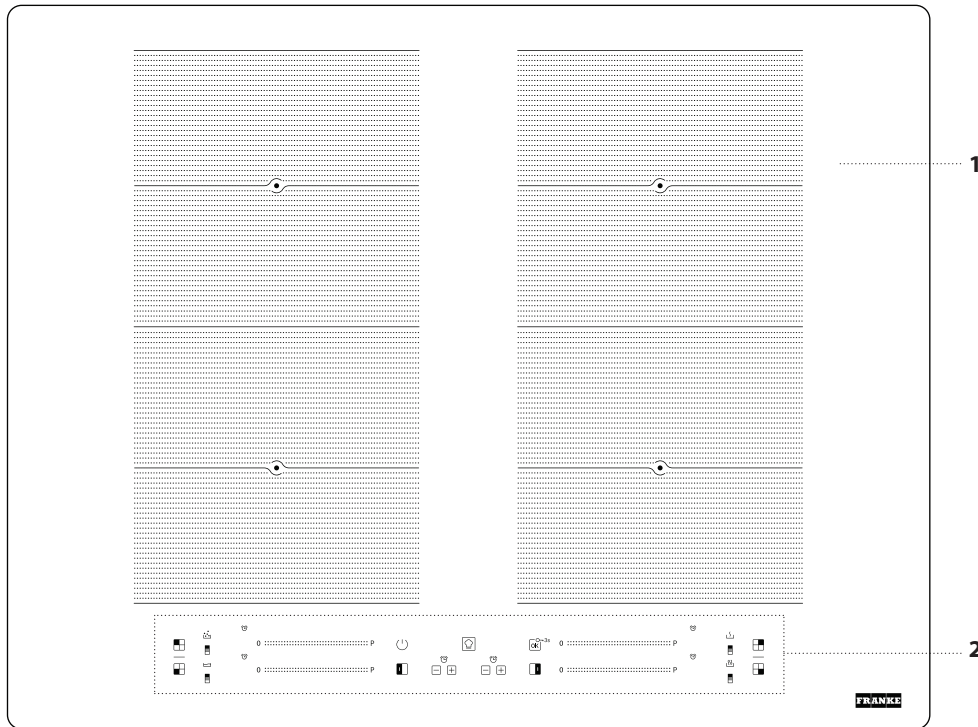
T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (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/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/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- gulur/grænn

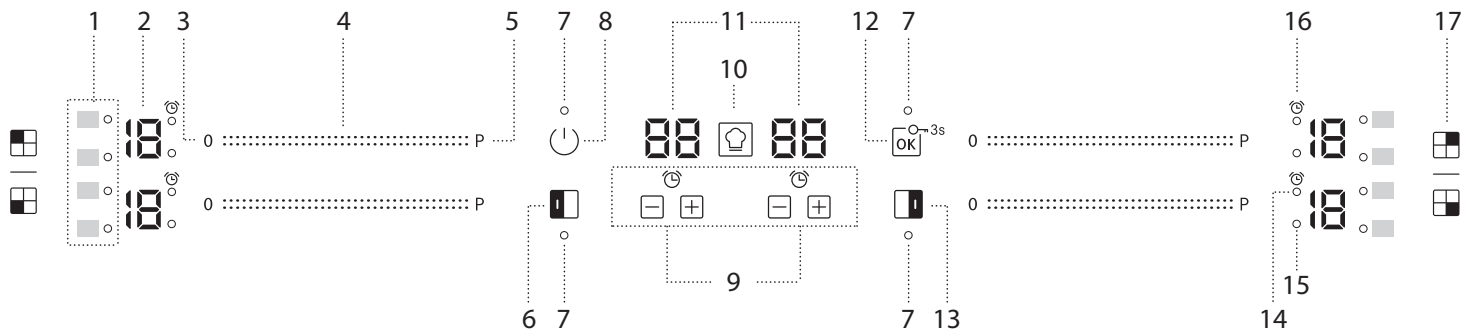
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

ΠΕΡΙΛΗΨΗ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



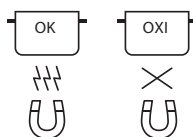
1. Σύμβολα/ενεργοποίηση ειδικών λειτουργιών
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
4. Κάντε κύλιση του πληκτρολογίου
5. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης (Booster)
6. Κουμπί FLEXI (αριστερά)
7. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία

8. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
9. Χρονοδιακόπτης
10. Κουμπί COOKASSIST
11. Ένδειξη χρόνου ψησίματος
12. OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα
13. Κουμπί FLEXI (δεξιά)

14. Ένδειξη ενεργού χρονοδιακόπτη
15. Ένδειξη επιλογής ζώνης
17. Σύμβολο ένδειξης χρονοδιακόπτη
18. Εντοπισμός της εστίας

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ



Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια και κατσαρόλες από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με τις επαγωγικές εστίες:

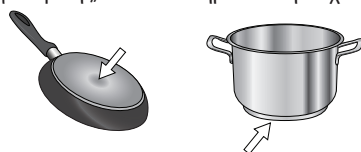
- επισμαλτωμένος χάλυβας (εμαγιέ)
- μαντέμι
- ειδικές κατσαρόλες και τηγάνια από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα

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

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



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



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

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

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

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.

Πατήστε το εντελώς δεξιό κουμπί του χρονοδιακόπτη "+" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "PL".

Πατήστε το κουμπί . Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Επιβεβαιώστε πιέζοντας το .

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Άδειες κατσαρόλες και κατσαρόλες με λεπτή βάση

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

Αν εμφανιστεί κάποιο σφάλμα, καλέστε το κέντρο σέρβις.

Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για τις διάφορες περιοχές μαγειρέματος

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατσαρόλες κατάλληλης ελάχιστης διαμέτρου (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα).

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που αντιστοιχεί καλύτερα στην ελάχιστη διάμετρο της κάτω επιφάνειας της κατσαρόλας.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κεντραρισμένη στην εστία μαγειρέματος κατά τη χρήση.

Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες που υπερβαίνουν την περίμετρο της εστίας μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε.

ελάχιστη διάμετρο	
150 mm	200 mm

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

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

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο "EE" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:

- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Πατήστε το κουμπί "P" του πρώτου πληκτρολογίου κύλισης επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

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

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:

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



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

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

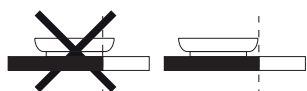
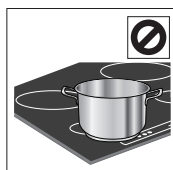


ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Εντοπίστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος ανατρέχοντας στη θέση των συμβόλων.

Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατασάρολα.

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



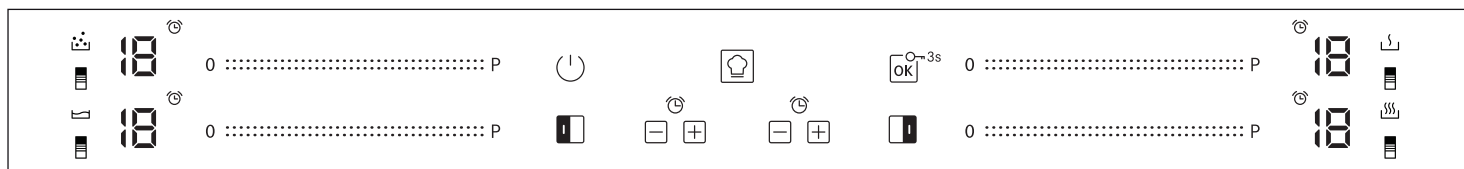
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

0 :: P

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



FLEXI

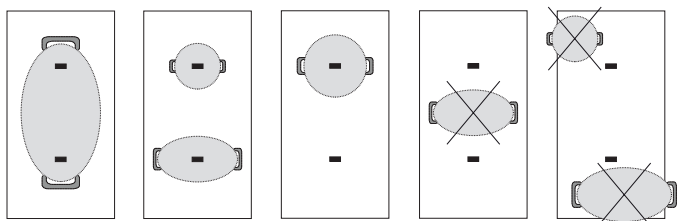
Επιλέγοντας το κουμπί "FLEXI", μπορείτε να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε με την ίδια ισχύ καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια με μια μεγάλη κατασάρολα ή μερικώς με μια στρογγυλή/οβάλ κατασάρολα. Η λειτουργία παραμένει πάντα ενεργοποιημένη και, όταν χρησιμοποιείται μόνο μία κατασάρολα, μπορεί να μετακινηθεί σε ολόκληρη την περιοχή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε από τα πληκτρολόγια κύλισης στα αριστερά και στα δεξιά.

Ιδανική λειτουργία για το μαγείρεμα με οβάλ ή παραλληλόγραμμες κατασάρολες ή με βάσεις τηγανιών.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί "FLEXI".

ΣΗΜ. Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας δεν είναι δυνατή η επιλογή ειδικών λειτουργιών.

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



Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

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



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίησή τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/Κλειδώματος πλήκτρων για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (0). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

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

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε το κουμπί "+" ή "-" για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο στην εστία που θα χρησιμοποιήσετε. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο ⌚. Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.

Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.

Στην περίπτωση που ενεργοποιούνται ταυτόχρονα 2 χρονοδιακόπτες στην ίδια πλευρά της εστίας, η "Ενδειξη επιλογής ζώνης" αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος μαγειρέματος που επιλέγεται εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

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



ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

COOKASSIST

Το κουμπί "COOKASSIST" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες. Τοποθετήστε την κατασάρολα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί "COOKASSIST". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A".

Η ένδειξη για την πρώτη διαθέσιμη ειδική λειτουργία για την εστία θα ανάψει. Επιλέξτε την επιθυμητή ειδική λειτουργία πιέζοντας το κουμπί "COOKASSIST" μία ή περισσότερες φορές.

Η λειτουργία ενεργοποιείται μόλις πατηθεί το κουμπί για επιβεβαίωση. Για να επιλέξετε μια άλλη ειδική λειτουργία, πατήστε "0" και, στη συνέχεια, το κουμπί "COOKASSIST" για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τις ειδικές λειτουργίες και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε "0".

Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.

ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατασάρολα.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.

ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.

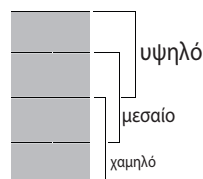
ΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.

Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.

Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλευόμαστε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει. Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.

PROCOOK



Η ευέλικτη ζώνη χωρίζεται σε τρεις ζώνες μαγειρέματος (βλέπε εικόνα) που ενεργοποιείται με μια προεπιλεγμένη ισχύ (υψηλή, μεσαία ή χαμηλή) ανάλογα με τη θέση της κατσαρόλας/τηγανιού: μετακινήστε την κατσαρόλα/το τηγάκι πάνω στην επιφάνεια για να συνεχίσετε το μαγείρεμα σε διαφορετικές θερμοκρασίες χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιείτε τα χειριστήρια.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή.

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακείμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.

Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα "H" εξαφανίζεται.

ΛΑΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ





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

Σημαντικό:

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
 - Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
 - Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.
- Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχειλίσης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

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

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke.

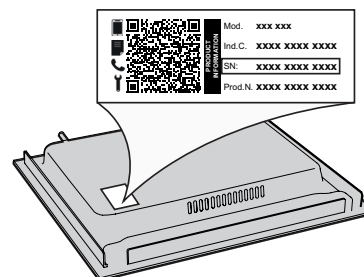
Πότε μην αποδέχεστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

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

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα αναγνώρισης βρίσκεται στην κάτω πλευρά.

Πρέπει να έχετε απόδειξη αγοράς, αν βρίσκειτε εντός της χρονικής περιόδου εγγύησης.



CUPRINS

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ.....	37
INSTALARE.....	39
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ	40
PRIVIRE DE ANSAMBLU	41
PANOUL DE COMANDĂ	41
ACCESORII	42
PRIMA UTILIZARE	42
UTILIZAREA ZILNICĂ.....	43
FUNCȚII.....	43
INDICATORI	44
TABELUL DE GĂTIRE.....	44
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.....	45
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR.....	45
SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII	46
ASISTENȚĂ.....	46

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita orice posibilitate de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinți. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ **AVERTISMENT:** Plita cu inducție ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există așezat un obiect. Deconectați plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

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

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.


⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI


Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

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

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei. Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

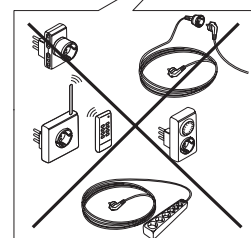
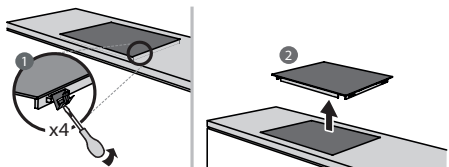
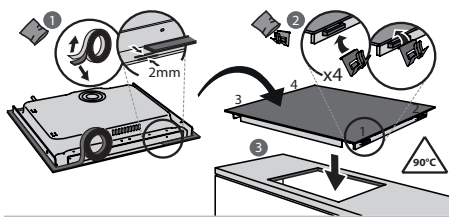
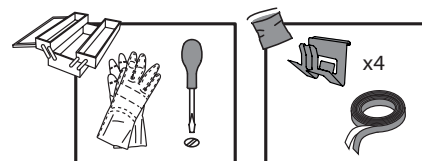
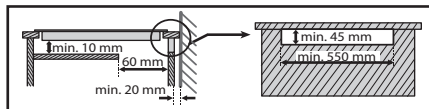
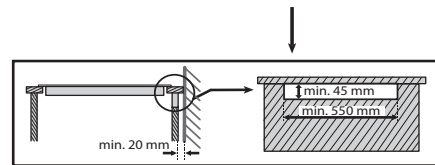
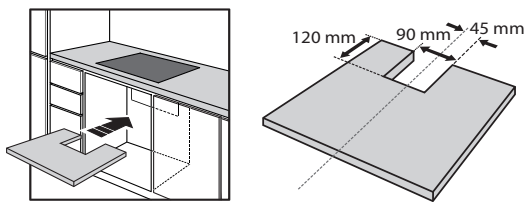
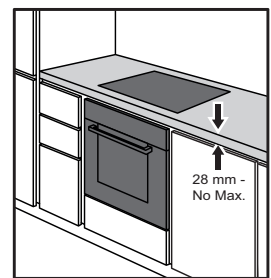
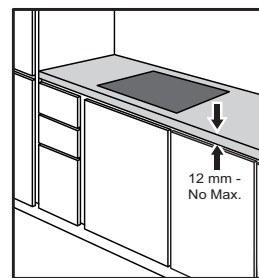
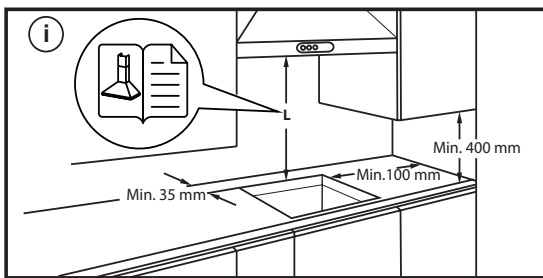
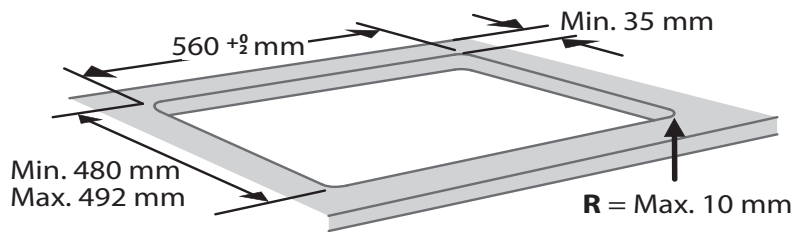
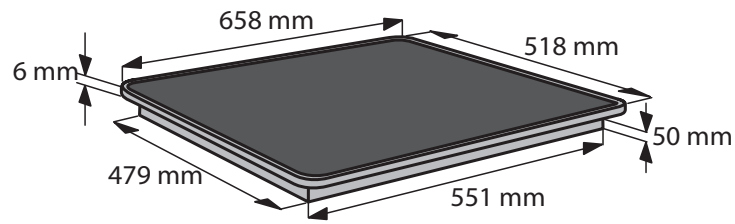
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

NOTĂ

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

INSTALARE

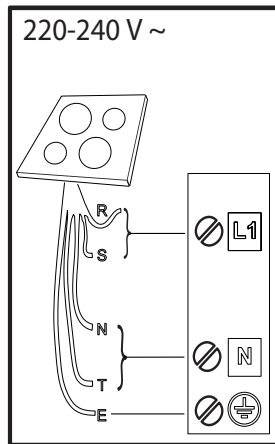
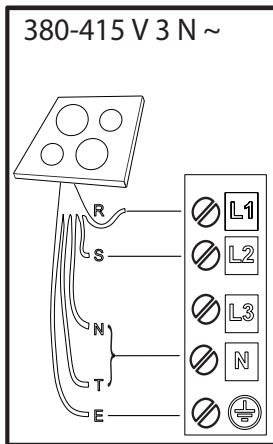
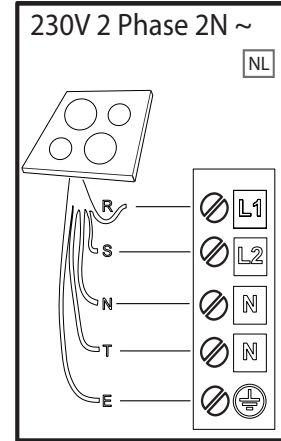
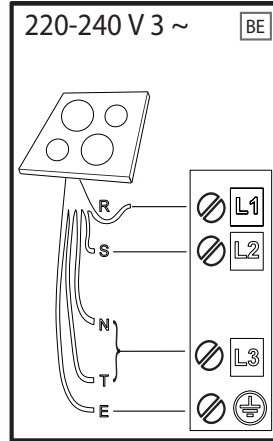
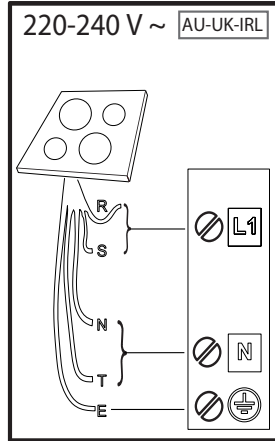
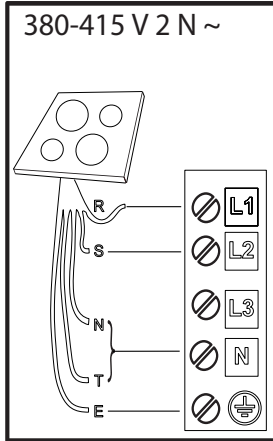


CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.

Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.


Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul. Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



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

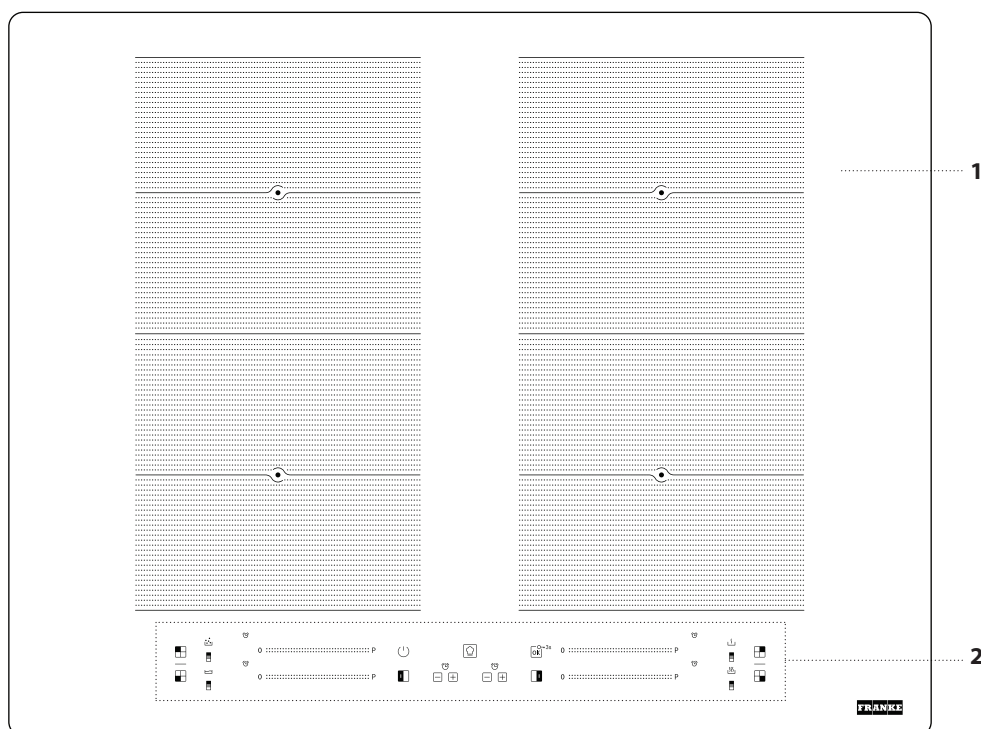
S brown-marrone-marrón-marrom-кафэ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

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 (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarillo/verdekítrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/zalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/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- gulur/grænn

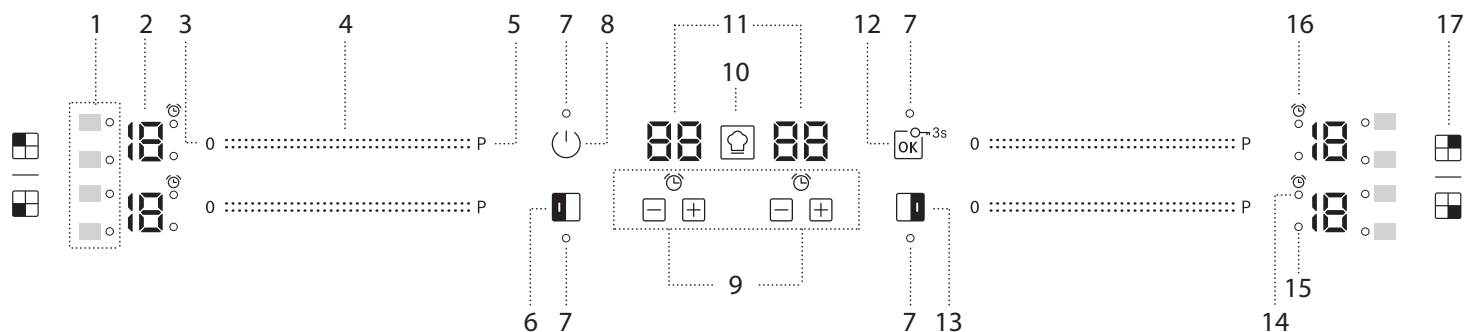
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

PRIVIRE DE ANSAMBLU



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



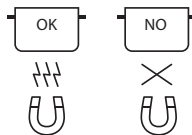
1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale
2. Nivel de gătit selectat
3. Buton de oprire a zonei de gătit
4. Tastatură pentru derulare
5. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)
6. Buton FLEXI (stânga)

7. Indicator luminos – funcție activă
8. Buton de Pornire/Oprire
9. Temporizator
10. Buton COOKASSIST
11. Indicatorul duratei de preparare
12. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde

13. Buton FLEXI (dreapta)
14. Indicator temporizator activ
15. Indicator de selectare a zonei
16. Simbol indicator temporizator
17. Identificarea zonei de gătit


ACCESORII

OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție:

- oțel emailat
- fontă
- oale și cratițe speciale din oțel inoxidabil, adecvat pentru gătit cu inducție

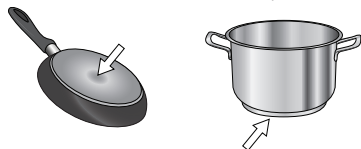
Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul  (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă oalele sunt magnetice.

Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

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



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



PRIMA UTILIZARE


POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

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

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

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere. Țineți apăsat butonul "+" al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul "PL".

Apăsăți butonul . Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a selecta nivelul de putere selectat.

Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirmați apăsând pe .

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Oalele goale sau oalele cu baza subțire

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

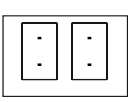
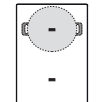
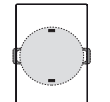

Diametru minim al bazei oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit

Pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, utilizați oale cu un diametru minim adecvat (consultați tabelul de mai jos).

Utilizați întotdeauna cea mai adecvată zonă de gătit pentru diametrul minim al părții inferioare a oalei.

Așezați oala și asigurați-vă că este bine centrată pe zona de gătit utilizată.

Este recomandat să nu utilizați oale care depășesc perimetrul zonei de gătit utilizate.

		
ø min. 	150 mm	200 mm

ADAPTOR PENTRU OALE/CRATIȚE NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

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

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

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Apăsăți butonul "P" de pe primul suport tactil de derulare din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

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

Pentru a porni și opri modul demo:

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



UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

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



AMPLASAREA

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

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, acestea din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeti sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

0 P

Pentru a activa zonele de gătit:

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

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

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



BLOCAREA BUTOANELOR

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



TEMPORIZATOR

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

Pentru a activa temporizator:

Apăsați butonul "+" sau "-" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific . La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.

Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.

În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

Pentru a dezactiva temporizator:

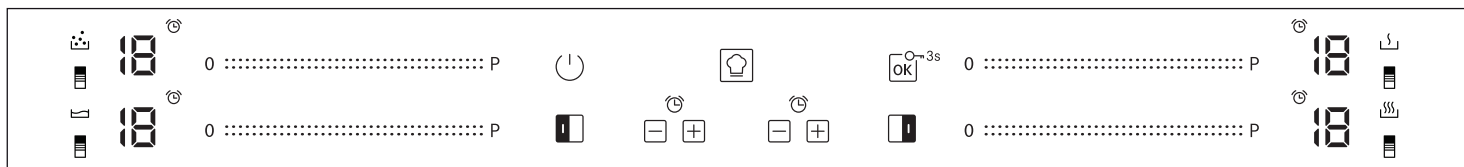
Apăsați simultan butoanele "+" și "-" până la dezactivarea temporizatorului.



TIMER INDICATOR

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

FUNCTII



FLEXI

Prin selectarea butonului "FLEXI" puteți combina două zone de gătit și le puteți utiliza la aceeași putere acoperind suprafața în întregime cu o oală mare sau parțial cu o oală rotundă/ovală.

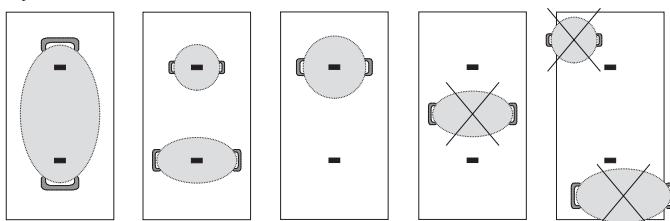
Funcția rămâne întotdeauna activată și, atunci când utilizați o singură oală, aceasta poate fi deplasată pe întreaga suprafață. În acest caz, ambele suporturi tactile de derulare (din stânga și din dreapta) pot fi utilizate în mod nediferențiat.

Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru cratițe.

Apăsați butonul "FLEXI" pentru a dezactiva funcția.

N.B. Când utilizați această funcție, nu puteți selecta funcțiile speciale.

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




COOKASSIST

Butonul "COOKASSIST" activează funcțiile speciale.

Așezați vasul de gătit și selecțiți zona de gătit. Apăsați butonul "COOKASSIST". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A". Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.

Selecțiți funcția specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "COOKASSIST".

Funcția este activată la apăsarea butonului  pentru confirmare.

Pentru a selecta o altă funcție specială, apăsați "0" și apoi butonul "COOKASSIST" pentru a alege funcția solicitată.

Pentru a dezactiva funcțiile speciale și a reveni la modul manual, apăsați "0".

Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.



TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.

Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

MENȚINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor.

Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea ce vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.

Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.

FIERBERE

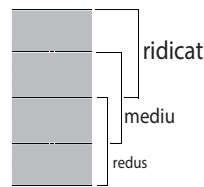
Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus.

Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.

În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.

Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

PROCOOK



Zona flexibilă este împărțită în trei zone de gătit (consultați figura) activate la un nivel de putere presetat (ridicat, mediu sau redus) în funcție de poziția oalei/tigăii: mutați oala/tigaia pe suprafață pentru a continua prepararea la temperaturi diferite fără să utilizați butoanele de comandă.

INDICATORI

CĂLDURA REZIDUALĂ

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

Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.

VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

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

TABELUL DE GĂTIRE

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

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

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



AVERTISMENT





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

Important:

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

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
 - Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
 - Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.
- Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

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

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

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

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

ASISTENȚĂ

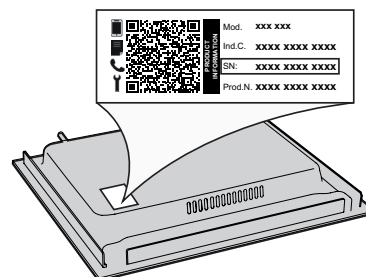
În cazul oricăror probleme în utilizare, contactați un Centru de Service Franke. Niciodată nu utilizați serviciile unor tehnicieni neautorizați.

Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:

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

Informațiile se găsesc pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare se află pe parte inferioară a aparatului.

De asemenea trebuie să aveți dovada cumpărării dacă sunteți în perioada de garanție.



İÇİNDEKİLER

GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	48
SATIŞ SONRASI HİZMETLER.....	49
MONTAJ.....	50
ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	51
GENEL BAKIŞ	52
KONTROL PANELİ	52
AKSESUARLAR	53
İLK KULLANIM.....	53
GÜNLÜK KULLANIM	54
İŞLEVLER.....	54
GÖSTERGELER.....	55
PIŞİRME TABLOSU.....	55
TEMİZLİK VE BAKIM	56
SORUN GİDERME	56
ÇALIŞMA SIRASINDA ÇIKAN SESLER	57
DESTEK.....	57

Cihazı kullanmadan önce, bu güvenlik talimatlarını okuyun. İleride başvurmak üzere elinizin altında bulundurun.

Bu talimatlar ve cihazın kendisi, her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları içermektedir. Üretici, bu güvenlik talimatlarına uyulmaması, cihazın uygunsuz kullanımı ve kontrollerin yanlış ayarlanması ile ilgili her türlü sorumluluğu reddeder.

⚠ UYARI: Ürünün yüzeyi çatlamış ise, elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için ürünü kapatın.

⚠ UYARI: Yangın tehlikesi: pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir şey saklamayın.

⚠ DİKKAT: Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli olarak denetlenmelidir.

⚠ UYARI: Ocakta, katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz yemek yapılması tehlikeli olabilir - yangın riski. ASLA yangını su ile söndürmeye çalışmayın: bunun yerine, cihazı kapatın ve alevin üzerini bir kapakla veya yangın battaniyesiyle kapatın.

⚠ Ocağı çalışma yüzeyi veya destek olarak kullanmayın. Bileşenlerin tümü tamamen soğuyana kadar, giysilerinizi veya diğer yanıcı malzemeleri cihazdan uzak tutun - yangın riski.

⚠ Bıçak, çatal, kaşık veya kapak gibi metal eşyalar ısınabileceklerinden, ocağın yüzeyinin üzerine yerleştirilmemelidir.

⚠ Çok küçük çocuklar (0-3 yaş) cihazdan uzak tutulmalıdır. Çok küçük çocuklar (3-8 yaş) sürekli gözetim altında bulunmadıkları sürece cihazdan uzaktutulmalıdır. 8 yaşındaki ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, algılama veya akli yetenekleri kısıtlı ya da deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler, bu cihazı yalnızca gözetim altında olmaları ya da güvenli kullanım konusunda talimatlar almış ve söz konusu olabilecek tehlikeleri anlıyor olmaları durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

⚠ Kullanımdan sonra, tencere detektörüne güvenmek yerine ocak gözünü kumanda düğmesinden kapatın.

⚠ UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanımda sıcak olur. Isıtma elemanlarına dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Yiyecek, pişirme işleminden önce veya sonra ürünün içinde veya üzerinde bir saatten fazla bırakılmamalıdır.

İZİN VERİLEN KULLANIM

⚠ DİKKAT: Bu cihaz, zaman ayarı gibi harici bir anahtarlama cihazı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi yardımıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

⚠ Cihazınız evde ve buna benzer alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: dükkan, işyeri ve diğer ortamlarında

personel mutfağı alanları; çiftlik evleri; müşteriler tarafından otel, motel, pansiyon ve diğer konut ortamları.

⚠ Başka bir kullanıma (ör. odaları ısıtmak) izin verilmez.

⚠ Bu cihaz profesyonel kullanıma yönelik değildir. Cihazı dış mekanda kullanmayınız.

⚠ UYARI: Kontrol paneli üzerinde bir şey bırakıldığında, induksiyonlu ocak, akustik ses üretebilir. AÇMA/KAPAMA düğmesini kullanarak ocağı kapatın.

MONTAJ

⚠ Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir - yaralanma riski. Paketi açmak ve kurulumu gerçekleştirmek için koruyucu eldivenler kullanın - kesilme riski.

⚠ Su beslemesi (varsa) ve elektrik bağlantıları dahil montaj ve onarım işlemleri nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Çocukları kurulumun yapıldığı alandan uzak tutun. Cihazın ambalajını açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan emin olun. Sorunla karşılaşmanız halinde, satıcınız veya size en yakın yetkili servisle temasa geçin. Kurulum tamamlandığında, ambalaj atıkları (plastik, yapay köpük parçalar vs.) çocukların ulaşamayacağı yerlerde depolanmalıdır - boğulma riski. Herhangi bir montaj işleminden önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir - elektrik çarpması riski. Montaj işlemi esnasında, cihazın elektrik kablosuna hasar vermemesine dikkat edin - yangın veya elektrik çarpması riski. Cihazı ancak montaj tamamlandıktan sonra etkinleştirin.

⚠ Tüm dolap kesme işlerini cihazı yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.

⚠ Cihaz fırının üstüne monte edilmezse, cihazın altındaki bölmeye bir ayırıcı panel (dahil değildir) monte edilmelidir.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

⚠ Fiş erişilebilir ise, fiş çekilerek veya kablolama kurallarına göre prizin yukarı akış yönüne takılı bir çok kutuplu anahtar kullanılarak cihazın güç beslemesi ile bağlantısı kesilebilmelidir ve cihaz, ulusal elektriksel güvenlik standartları uyarınca topraklanmalıdır.

⚠ Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Montaj işleminden sonra elektrikli bileşenler kullanıcı tarafından erişilebilir olmamalıdır. Elleriniz ıslak veya ayaklarınız çıplak iken cihazı kullanmayın. Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın.

⚠ Ürün, halihazırda Üretici tarafından sağlanan bir güç kablosu fişiyle donatılmamışsa, güç kablosu fişi kullanılarak kurulumuna izin verilmez.

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

TEMİZLİK VE BAKIM

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

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

AMBALAJ MALZEMELERİNİN BERTARAFI

Ambalaj malzemesi %100 geri dönüştürülebilir ve ♻ geri dönüştürme simgesi ile işaretlenmiştir.

Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

EV ALETLERİNİN ATILMASI

Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Elektrikli ev eşyalarının muameleleri, geri kazanımı ve geri dönüşümüyle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin. Bu cihaz, 2012/19/AB sayılı Avrupa Direktifi, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) ve (tadil edilmiş) 2013 tarihli Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman yönetmeliği ile uygunluk işaretine sahiptir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, çevre ve insan sağlığına yönelik olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olacaksınız.

SATIŞ SONRASI HİZMETLER

Cihazın kullanım omru 10 yıldır

Satış Sonrası Hizmetler:

www.franke.com

TAŞIMA VE NAKLIYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK KONULAR

Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.

Taşıma ve nakliye işlemi orijinal ambalajı ile yapınız.

Taşıma esnasında üründe hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle ürünün zarar görmemesine dikkat ediniz. Ambalajı zarar verebilecek nem, su, v.b. dış etkenlere karşı koruyunuz.

Cihazın montajı yetkili servis tarafından gerçekleştirilecektir.

TÜKETİCİLERİN SEÇİMLİK HAKLARI

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

Ürün veya beraberindeki dokümanlar üzerindeki ♻ simgesi, bu ürünün evsel atık olarak işlenmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Elektrikli ocağınızı pişirme işlemi sonlandırmadan birkaç dakika önce kapatarak, ocağın artık ısısından en iyi şekilde faydalanın.

Tencere veya tavanızın tabanı, elektrikli ocağın üstünü tamamen kaplamalıdır; elektrikli ocaktan küçük bir kap, enerjinin boşa harcanmasına yol açacaktır.

Pişirme sırasında tencere ve tavalarınızı sıkı geçmeli kapaklarla kapatın ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kullanmadan pişirmek, enerji tüketimini artıracaktır.

Yalnızca altı düz tencereler ve tavalar kullanın.

UYUMLULUK BEYANNAMESİ

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

NOT:

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

Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.

Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami otuz iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.

KULLANIM HATALARI

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

TÜKETİCİ ŞİKAYETLERİ

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

Türkiye Genel Dağıtıcısı İthalatçı Firma:

Franke Mutfak ve Banyo Sistemleri Sanayi ve Tic A.Ş.

GOSB Tembelova Alani 3500 Sok. No. 3503

Gebze, Kocaeli/Türkiye

Tel. +90 262 644 65 95 - 355

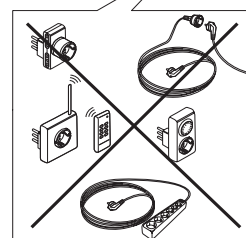
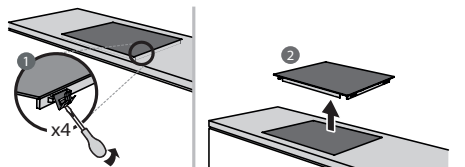
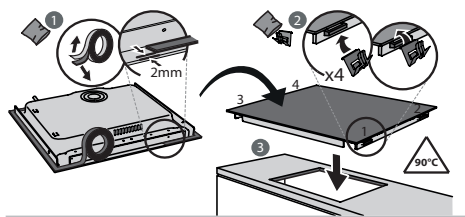
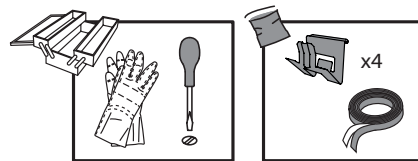
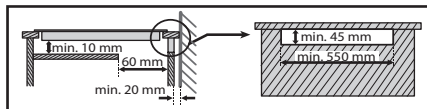
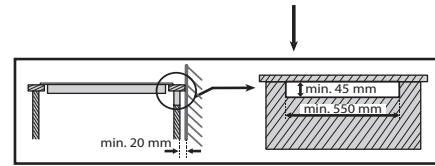
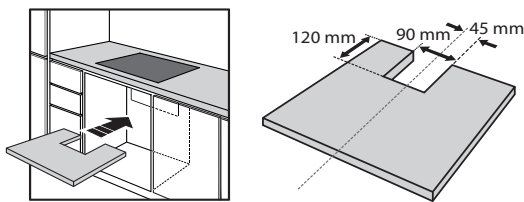
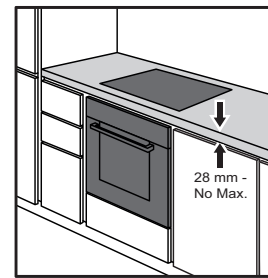
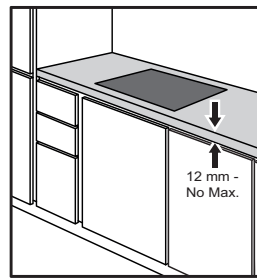
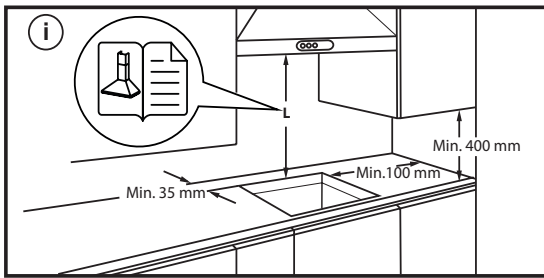
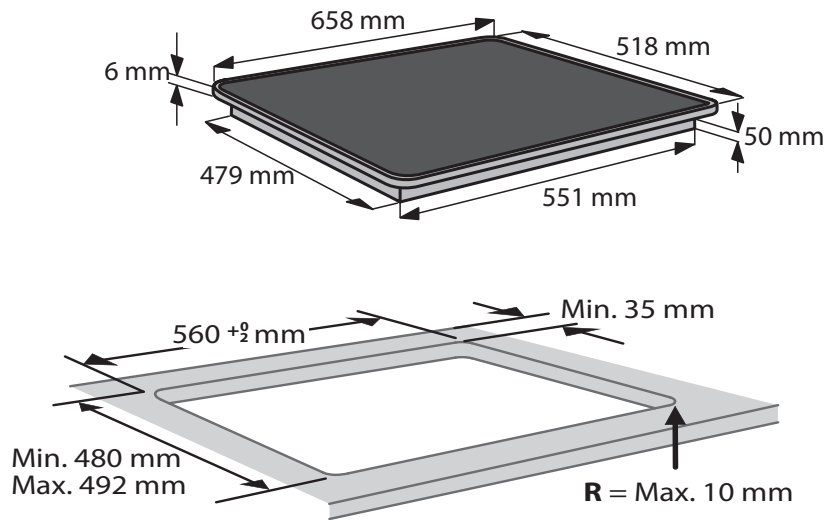
www.franke.com.tr

Üretici Firma:

Franke Küchentechnik AG

Franke-Strasse 2, 4663 Aarburg Switzerland

MONTAJ



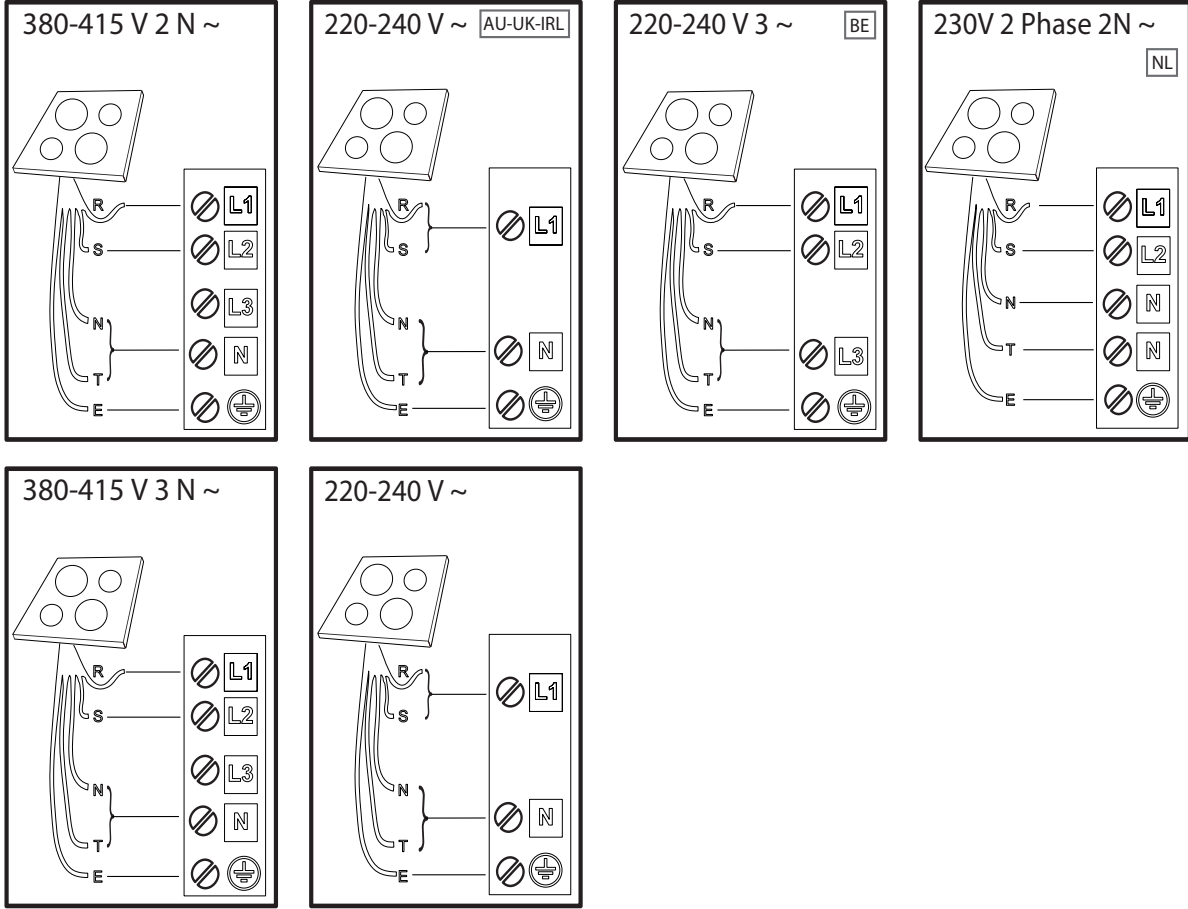
ELEKTRİK BAĞLANTISI

Elektrik bağlantısı, cihaz elektrik kaynağına bağlanmadan önce yapılmalıdır.

Kurulum işlemi, yürürlükteki güvenlik ve kurulum kanunlarını iyi bilen kalifiye bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Özellikle, montaj işlemi yerel elektrik şebekesi şirketinin düzenlemelerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Cihazın alt kısmında bulunan etikette belirtilen voltaj değerinin evin tesisatının voltaj değeri ile aynı olduğundan emin olun.

Düzenlemeler cihazın topraklanmasını gerektirir: yalnızca uygun ölçülerde iletkenler (topraklama iletkeni dahil) kullanın.

**R**

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-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)

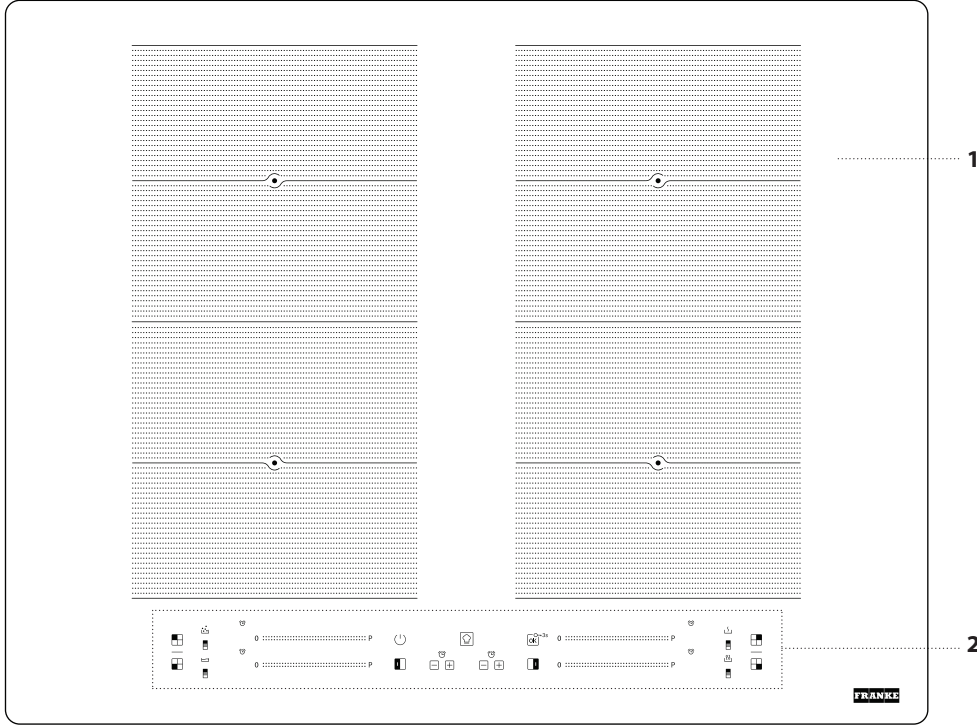
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/zalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-гумено/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- gulur/grænn

N

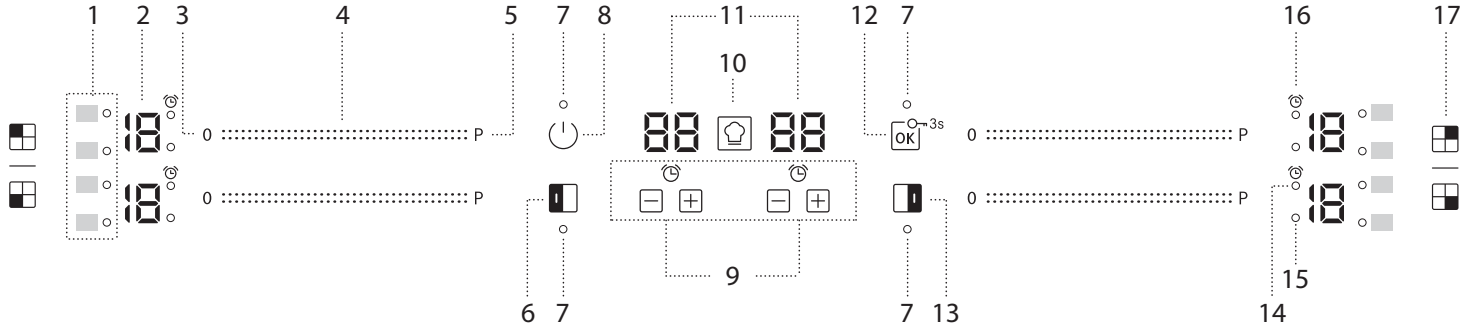
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

GENEL BAKIŞ



1. Pişirme yüzeyi
2. Kontrol paneli

KONTROL PANELİ



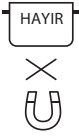
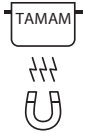
1. Özel fonksiyonların simgeleri/etkinleştirilmesi
2. Seçilen pişirme seviyesi
3. Pişirme bölgesi kapalı düğmesi
4. Kaydırmalı tuş takımı
5. Hızlı ısıtma düğmesi (Booster)
6. FLEXI düğmesi (sol)

7. Gösterge ışığı - işlev etkin
8. Açık/ kapalı düğmesi
9. Zamanlayıcı
10. COOKASSIST düğmesi
11. Pişirme süresi göstergesi
12. OK/Tuş kilidi düğmesi - 3 saniye

13. FLEXI düğmesi (sağ)
14. Zamanlayıcı etkin göstergesi
15. Pişirme bölgesi etkin göstergesi
16. Zamanlayıcı göstergesi simgesi
17. Pişirme bölgesini belirleme

AKSESUARLAR


TENCERE VE TAVALAR



Yalnızca induksiyonlu ocakta kullanılması uygun:

- emaye çelik tencereler ve tavalar
- döküm demir tencereler ve tavalar
- induksiyonlu pişirmeye uygun, paslanmaz çelikten özel tencereler ve tavalar

Herhangi bir tencerenin uygun olup olmadığını

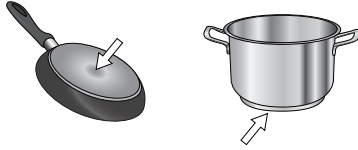
belirlemek için  simgesini kontrol edin (genellikle tabana damgalanır). Tencerelerin mıknatıslı olup olmadığını kontrol etmek için mıknatıs kullanılabilir.

Tencere tabanının kalitesi ve yapısı, pişirme performansını değiştirebilir. Taban çapına ilişkin bazı ölçüler, ferromanyetik yüzeyin fiili çapına karşılık gelmemektedir.

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



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



Boş tencereler veya ince tabanlı tencereler

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

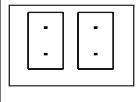
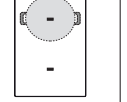
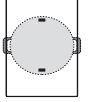

Farklı pişirme alanları için minimum tencere/tava tabanı çapı

Ocak ızgarasının doğru çalışmasını sağlamak için uygun minimum çapta tencereler kullanın (aşağıdaki tabloya bakın).

Her zaman tencerenin minimum taban çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Tencereyi yerleştirirken tencerenin pişirme bölgesinin tam ortasına konumlandırılmasına dikkat edin.

Kullanılan pişirme bölgesinin çapını aşan tencerelerin kullanılmaması önerilir.

		
ø min. 	150 mm	200 mm

İNDÜKSİYONA UYGUN OLMAYAN TENCERELER/TAVALAR İÇİN ADAPTÖR

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

İLK KULLANIM

GÜCÜN AYARLANMASI


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

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


Ocağın gücünü ayarlamak için:

Cihazı şebeke elektriğine bağladıktan sonra, 60 saniye içinde güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

En sağdaki zamanlayıcı "+" düğmesine en az 5 saniye süreyle basın. Ekranda "PL" simgesi görüntülenecektir.

 ^{0-3s} düğmesine basın. İstedığınız güç seviyesini seçmek için "+" ve "-" düğmelerini kullanın.

Kullanılabilir güç seviyeleri: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

 ^{0-3s} 'e basarak onaylayın.

Seçilen güç seviyesi, güç beslemesi kesilse bile bellekte saklanacaktır.

Güç seviyesini değiştirmek için, en az 60 saniye süreyle cihazın şebeke bağlantısını kesin, ardından tekrar fişi takın ve yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Ayarlama sırasında bir hata meydana gelirse, "EE" simgesi görüntülenecek ve bip sesi verilecektir. Bu durumda, işlemi tekrarlayın.

Bu hata devam ederse, Satış Sonrası Servisle iletişime geçin.

SESLİ SİNYAL AÇIK / KAPALI

Sesli sinyali açmak/kapatmak için:

- Ocağın fişini elektrik prizine takın;
- Açma sırasını bekleyin;
- Sol üstteki ilk kaydırma tuş takımının "P" düğmesine 5 saniye süreyle basın.

Ayarlanmış olan alarmlar etkin durumda kalacaktır

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

Demo modunu açmak ve kapatmak için:

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



GÜNLÜK KULLANIM



OCAĞI AÇMA/KAPATMA

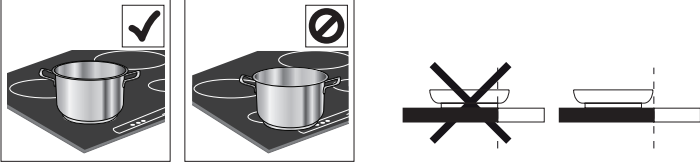
Ocağı açmak için, güç düğmesine yaklaşık 1 saniye süreyle basın. Ocağı kapatmak için, aynı düğmeye tekrar basın; tüm pişirme bölgeleri devre dışı kalacaktır.



KONUMLANDIRMA

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

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



PIŞIRME BÖLGELERİNİN ETKİNLEŞTİRİLMESİ/DEVRE DIŞI BIRAKILMASI VE GÜÇ SEVİYELERİNİN AYARLANMASI

0 :::::::::::::::::::::::::::::::::::::: P

Pişirme bölgelerini etkinleştirmek için:

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

Pişirme bölgelerini devre dışı bırakmak için:

Kaydırma tuş takımının başındaki "0" düğmesini seçin.



KONTROL PANELİ KİLİDİ

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



ZAMANLAYICI

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

Zamanlayıcıyı etkinleştirmek için:

Kullanılan pişirme bölgesinde istediğiniz süreyi ayarlamak için, "+" veya "-" düğmesine basın. Bir gösterge ışığı, özel simge ile paralel olarak etkinleşecektir. Ayarladığınız süre dolduktan sonra, bir bip sesi duyulur ve pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır.

Süreyi istediğiniz noktada değiştirebilirsiniz ve birden fazla zamanlayıcıyı eşzamanlı olarak etkinleştirebilirsiniz.

Ocağın aynı tarafındaki 2 zamanlayıcının aynı anda etkinleştirilmesi durumunda, "Bölge seçimi göstergesi" yanıp söner ve seçilen ilgili pişirme süresi, orta ekranda görüntülenir.

Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için:

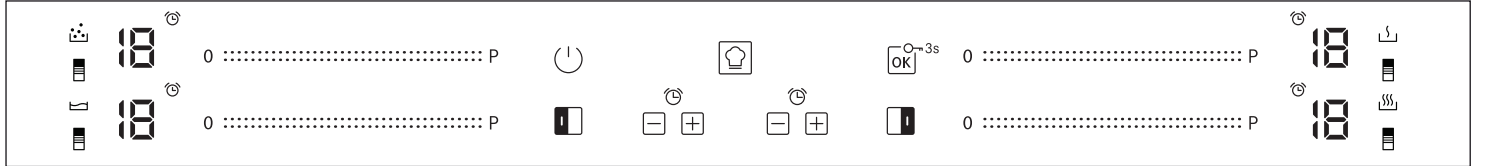
Zamanlayıcı devre dışı kalana kadar, "+" ve "-" düğmelerine birlikte basın.



ZAMANLAYICI GÖSTERGESİ

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

İŞLEVLER



FLEXI

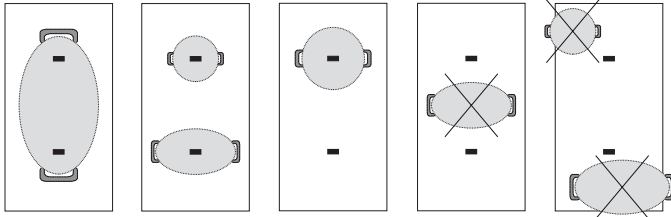
"FLEXI" düğmesini seçerek iki pişirme bölgesini birleştirebilir ve tüm yüzeyi bir adet geniş tencere ile örterek veya yuvarlak/oval bir tencere ile kısmen örterek iki bölgeyi aynı güçte kullanabilirsiniz.

Fonksiyon sürekli devrede kalır ve tek bir tencere kullanıldığında tüm alana taşınabilir. Bu durumda her iki (sol ve sağ) kaydırma tuş takımı da herhangi bir fark olmaksızın kullanılabilir.

Oval veya dikdörtgen tencerelerle veya tava destekleriyle pişirmek için idealdir. İşlevi devre dışı bırakmak için, "FLEXI" düğmesine basın.

NOT: Bu özellik kullanılırken özel işlevler seçilemez.

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



COOKASSİST

"COOKASSİST" düğmesi özel işlevleri etkinleştirir.

Tencereyi yerleştirin ve pişirme bölgesini seçin.

"COOKASSİST" düğmesine basın. Seçilen alanın ekranında "A" görüntülenecektir. Pişirme bölgesi için kullanılabilir ilk özel işlev göstergesi yanacaktır.

"COOKASSİST" düğmesine bir veya birkaç kere basarak, istediğiniz özel işlevi seçin.

Teyit etmek için düğmesine basıldığında işlev etkinleştirilir.

Başka bir özel işlevi seçmek için, "0" seçeneğine basın ve istenen işlevi seçmek için daha sonra "COOKASSİST" düğmesine basın.

Özel işlevleri devre dışı bırakmak ve manuel moda geri dönmek için, "0" seçeneğine basın.

Özel işlevleri kullanırken, güç seviyesi ocak tarafından önceden ayarlanır ve değiştirilemez.

ERİTME

Bu işlev, yiyecekleri ideal eritme sıcaklığına getirmenizi ve yanma riski olmaksızın yiyeceğin durumunu korumanızı sağlar.

Bu yöntem, çikolata gibi hassas yiyeceklere zarar vermediğinden ve tencereye yapışmalarını engellediğinden, idealdir.

SICAK TUTMA

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

KISIK ATEŞTE PİŞİRME

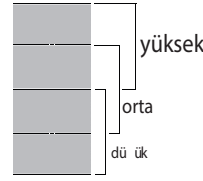
Bu işlem, kısık ateşte pişirme sıcaklığının korunması için ideal olup, yemeğinizi yanma riski olmadan uzun süre pişirmenizi sağlar. Sıvı soslu uzun süreli pişirme gerektiren tarifler (pilav, soslar, rostolar) için idealdir.

KAYNATMA

Bu işlem, suyu kaynama sıcaklığına getirmenizi ve daha düşük enerji tüketimi ile kaynamayı sürdürmenizi sağlar. Tavaya yaklaşık 2 litre (tercihen oda sıcaklığında) su koyulmalıdır.

Her durumda, kullanıcıların kaynayan suyu yakından izlemeleri ve kalan su miktarını düzenli olarak kontrol etmeleri önerilir. Tencereler büyüksse ve su miktarı 2 litreden fazlaysa, kaynatma süresini optimize etmek için kapak kullanılmasını öneririz.

PROCOOK



Esnek bölge, tencerenin/tavanın konumuna bağlı olarak, önceden ayarlanmış bir güçte (yüksek, orta veya düşük) etkinleştirilmiş üç pişirme bölgesine (şekle bakınız) ayrılmıştır: kontrolleri kullanmak zorunda kalmadan farklı sıcaklıklarda pişirmeye devam etmek için, tencereyi/tavayı yüzey üzerinde hareket ettirin.

GÖSTERGELER

H KALAN SICAKLIK

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

U TENCERE YANLIŞ KONUMLANDIRILMIŞ VEYA YOK

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

PİŞİRME TABLOSU

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

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

TEMİZLİK VE BAKIM



UYARI

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


Önemli:

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

SORUN GİDERME

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

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

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

ÇALIŞMA SIRASINDA ÇIKAN SESLER

İndüksiyonlu ocaklar, normal çalışmaları sırasında ısıklık veya çıtırdama sesleri çıkarabilir.

Bu sesler aslında pişirme kaplarından gelmekte olup, bunların taban özellikleriyle bağlantılıdır (örneğin, tabanın farklı malzeme katmanlarından üretilmiş olması veya düzgün olmaması).

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

DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınız durumda Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun.

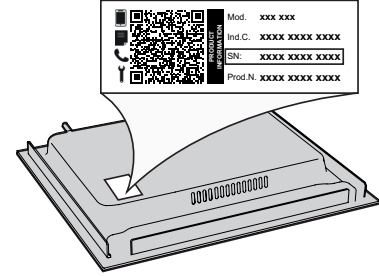
Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.

Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:

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

Bu bilgiler veri plakasında verilmiştir. Veri plakası alt tarafa takılıdır.

Garanti süresinin devam etmesi halinde geçerli bir satınalma belgesi sunmanız gerekmektedir.



СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	59
МОНТАЖ.....	61
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	62
ОБЗОР.....	63
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	63
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	64
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	64
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	65
РЕЖИМЫ	65
ИНДИКАТОРЫ.....	66
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	67
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	67
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	68
ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	68
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.....	68

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Нельзя оставлять продукты питания внутри изделия или на нем более чем на один час до или после приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

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

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: кухни для работников на фабриках, в офисах и других организациях; деревенские гостевые дома; номера отелей, мотелей и прочие заведения гостиничного типа. **⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).**

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

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

УСТАНОВКА

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

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший центр послепродажного обслуживания. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание

опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети - опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

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

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

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

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


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

ЧИСТКА И УХОД

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


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

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

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и Положением об отходах электрического и электронного оборудования 2013 г. (в действующей редакции).

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

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

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

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

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

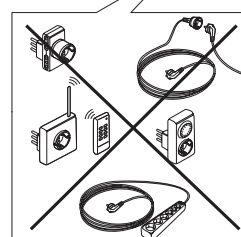
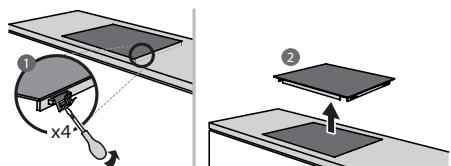
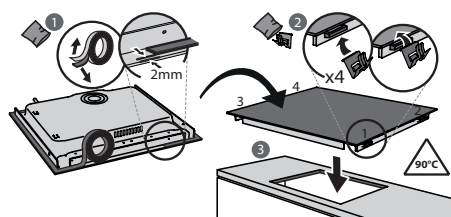
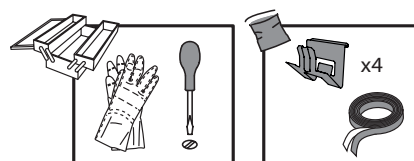
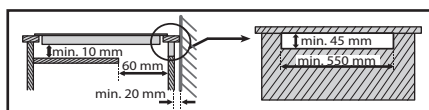
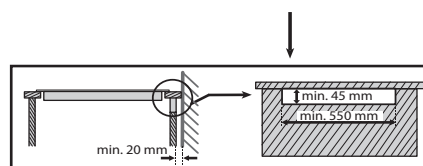
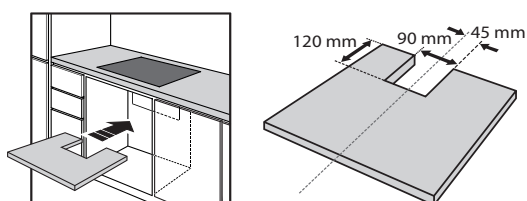
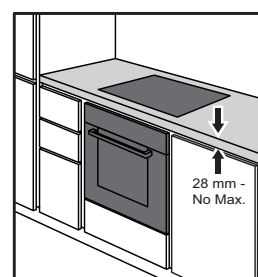
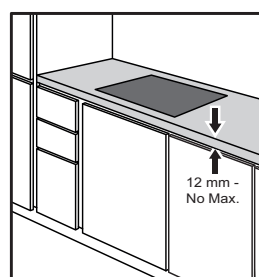
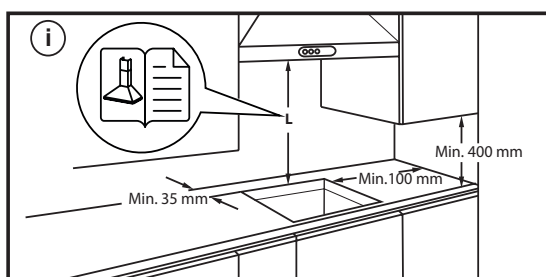
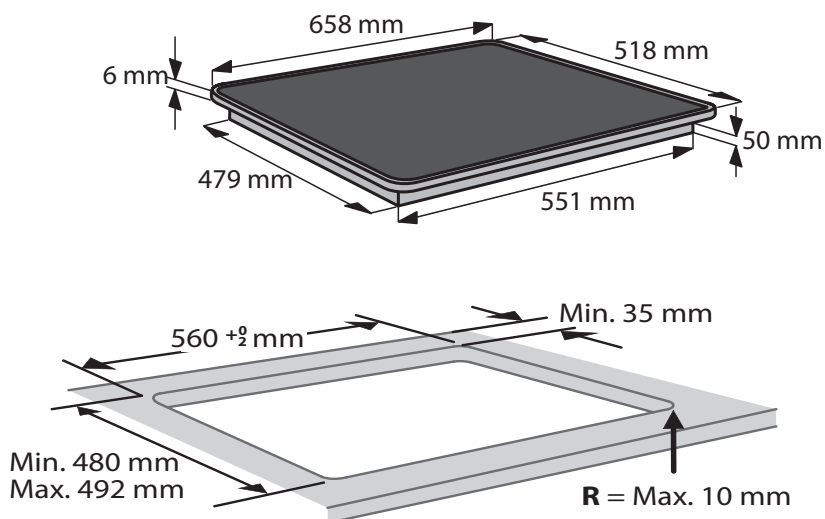
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

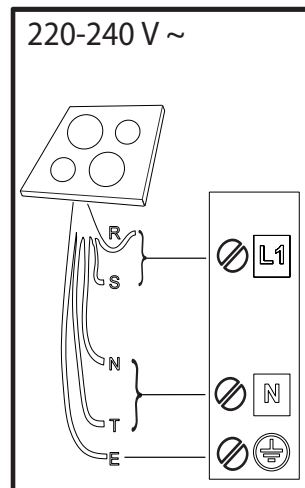
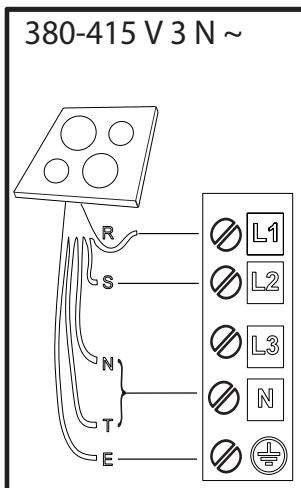
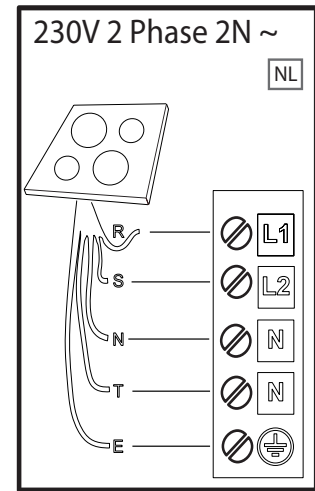
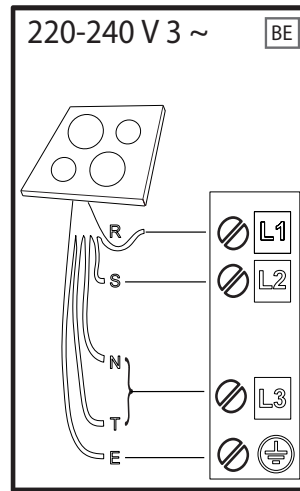
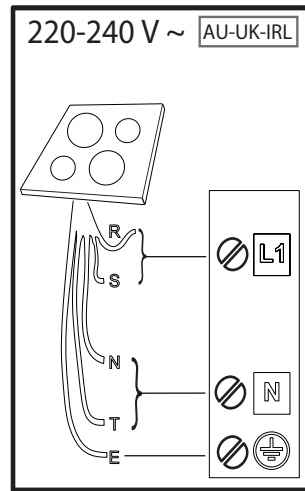
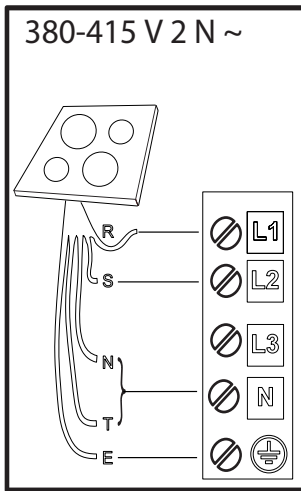
МОНТАЖ



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов. Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения. Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

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



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

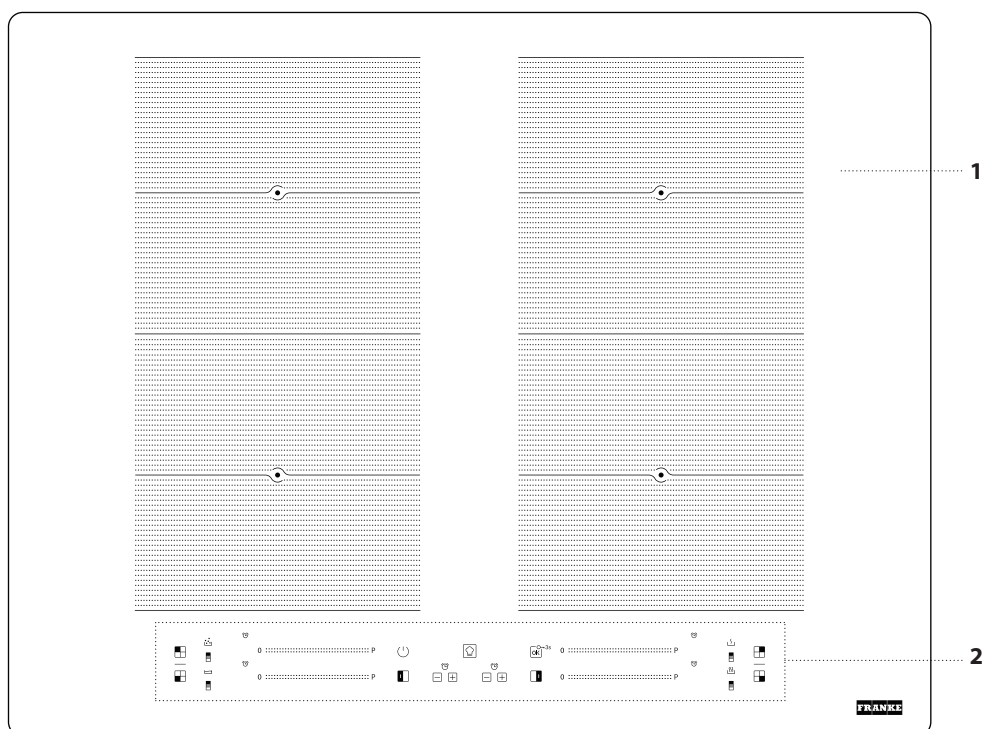
S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

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)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

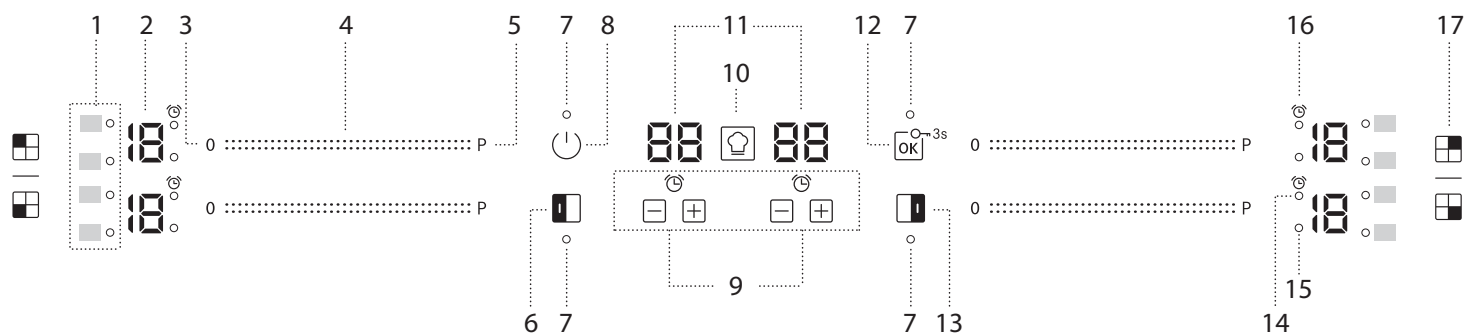
E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτινivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui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

ОБЗОР



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



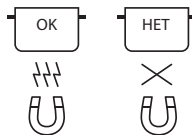
1. Символы/активация специальных функций
2. Выбранный уровень нагрева
3. Кнопка выключения зоны нагрева
4. Панель прокрутки
5. Кнопка быстрого прогрева (Booster)
6. Кнопка FLEXI (слева)

7. Индикатор - активный режим
8. Кнопка включения/ выключения
9. Таймер
10. Кнопка COOKASSIST
11. Индикатор времени приготовления
12. ОК/Блокировка кнопок – 3 секунды

13. Кнопка FLEXI (справа)
14. Индикатор активации таймера
15. Индикатор выбора зоны
16. Символ индикатора таймера
17. Обозначение зоны нагрева

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

КАСТРЮЛИ И СКОВРОДЫ



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

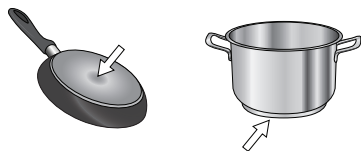
- кастрюли и сковороды из эмалированной стали
- чугунные кастрюли и сковороды
- специальные кастрюли и сковороды из нержавеющей стали, которые подходят для приготовления с применением индукции

Чтобы определить пригодность посуды, проверьте наличие на ней символа (обычно наносится на нижнюю сторону). Для проверки магнитных свойств посуды можно использовать обычный магнит. Качество и структура основания посуды могут влиять на показатели приготовления. В некоторых случаях диаметр ферромагнитной поверхности, указанный на основании, может не совпадать с фактическим диаметром основания.

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



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



Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

Минимальный диаметр дна посуды для различных зон нагрева

Для обеспечения нормального функционирования варочной панели используйте посуду соответствующего диаметра (см. таблицу ниже). Всегда используйте варочную зону, которая наилучшим образом соответствует минимальному диаметру дна посуды.

При приготовлении помещайте посуду ровно посередине варочной зоны.

Не рекомендуется использовать посуду, которая выходит за границы используемой варочной зоны.

Ø мин.	150 мм	200 мм

АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРЮЛЬ/СКОВОРОД, КОТОРЫЕ НЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ИНДУКЦИИ

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

POWER MANAGEMENT (УСТАНОВКА МОЩНОСТИ)

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

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

Установка мощности варочной панели:

Установка уровня мощности возможна в течение первых 60 секунд после включения прибора в сеть.

Нажмите кнопку "+" на крайнем правом таймере и удерживайте не менее 5 секунд. На дисплее появится символ "PL".

Нажмите кнопку . Выберите желаемый уровень мощности кнопками "+" и "-".

Доступны следующие уровни мощности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Подтвердите выбор нажатием .

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

Чтобы изменить уровень мощности, отключите прибор от электросети

на время не менее 60 секунд, после чего снова включите его в сеть и повторите вышеуказанные шаги.

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

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Чтобы включить/выключить звуковой сигнал:

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

Все заданные предупреждающие сигналы останутся активными.

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

Для включения и выключения деморежима:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;
- В течение первой минуты нажмите кнопку быстрого нагрева "P" на нижней левой панели управления и удерживайте в течение 5 секунд (как показано ниже);

- Первоначально на дисплее отображается "DE".



ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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



РАЗМЕЩЕНИЕ ПОСУДЫ

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

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

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



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

0 :: P

Включение зон нагрева:

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

Выключение зон нагрева:

Нажмите кнопку "0" в начале панели прокрутки.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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



ТАЙМЕР

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

Включение таймера:

Используйте кнопку "+" или "-" чтобы установить желаемое время для используемой зоны нагрева. Индикатор активируется в соответствии со специальным символом ⌚. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается. Время можно изменить в любой момент, а также можно одновременно активировать несколько таймеров.

Если два таймера на одной стороне варочной панели активируются одновременно, "Индикатор выбора зоны" мигает, а на центральном дисплее отображается выбранное относительное время приготовления.

Выключение таймера:

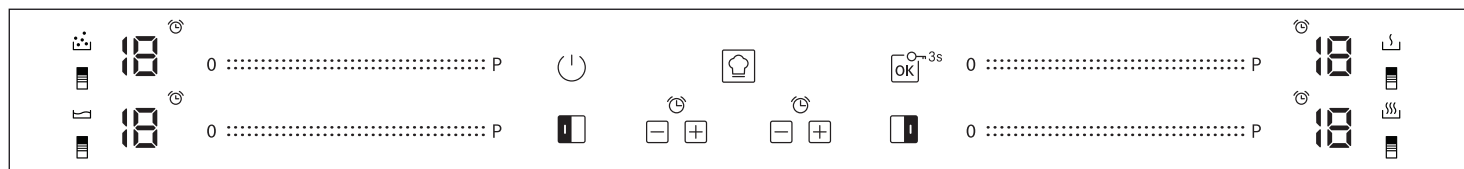
Нажмите и удерживайте обе кнопки "+" и "-", пока таймер не отключится.



ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

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

РЕЖИМЫ



FLEXI

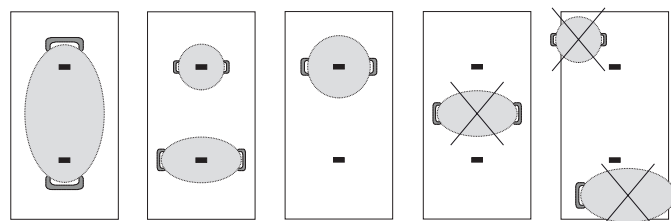
Выбрав кнопку "FLEXI", вы можете объединить две варочные зоны и использовать их с одинаковой мощностью, поставив на всю поверхность большую кастрюлю или на ее часть круглую/овальную кастрюлю.

Функция всегда остается включенной, и при использовании только одной кастрюли ее можно перемещать по всей поверхности. В этом случае можно использовать обе панели прокрутки (справа и слева).

Данная функция идеально подходит для приготовления блюд в овальной или прямоугольной посуде или на подставках для сковород. Чтобы деактивировать функцию, нажмите кнопку "FLEXI".


ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании этой опции нельзя выбрать специальные функции.

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





COOKASSIST

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

РАСТАПЛИВАНИЕ

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

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

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

ИНДИКАТОРЫ

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

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



МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ

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

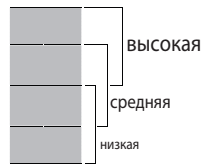


КИПЯЧЕНИЕ

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



PROCOOK



Адаптируемая зона разделена на три зоны нагрева (см. рисунок), которые активируются с предварительно установленной мощностью (высокая, средняя или низкая) в зависимости от положения кастрюли/сковороды: переместите кастрюлю/сковороду на поверхность, чтобы продолжить приготовление при разных температурах без использования панели

управления.



ПОСУДА РАЗМЕЩЕНА НЕПРАВИЛЬНО ИЛИ ОТСУТСТВУЕТ

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ

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

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
F0E1	Посуда обнаружена, но несовместима с запрошенной операцией.	Посуда неправильно расположена в зоне нагрева или несовместима с одной или несколькими зонами нагрева.	Нажмите кнопку Включения/Выключения дважды, чтобы удалить код F0E1 и восстановить работоспособность зоны нагрева. После этого попробуйте переставить посуду на другую зону нагрева или взять другую посуду.
F0E7	Неправильное подключение шнура питания.	Подключение к источнику питания не соответствует указаниям в разделе "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".	Откорректируйте подключение к источнику питания в соответствии с разделом "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".
F0EA	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F0E9	Зона нагрева отключается при нагревании до слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Подождите, пока зона нагрева остынет, прежде чем использовать ее снова.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд, после чего снова подключите варочную панель к электросети. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервис и укажите код ошибки, который высвечивается на дисплее.		
dE <i>[когда варочная панель выключена]</i>	Варочная панель не включает нагрев. Функции не включаются.	ДЕМОРЕЖИМ включен.	Придерживайтесь инструкций в разделе "ДЕМОРЕЖИМ".
например: ☼ : 0 → -	Невозможно выбрать специальный режим для варочной панели.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф "Установка мощности".
например: P → 5 <i>[Уровень мощности ниже установленного значения]</i>	Варочная панель автоматически устанавливает минимальный уровень мощности, чтобы можно было использовать зону нагрева.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф "Установка мощности".

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

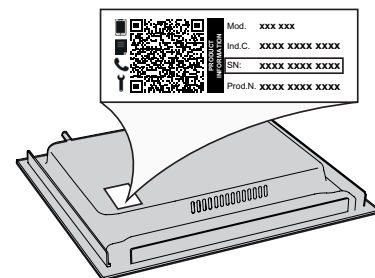
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

В случае возникновения проблем с эксплуатацией обратитесь в сервисный центр компании Franke. Пользуйтесь услугами только авторизованных технических специалистов. Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:

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

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

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



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

www.franke.com



CL 1 400020000482 EN-DE-FR-IT-ES-PT-PL
CL 2 400020000483 CS-SK-EL-RO-TR-RU
CL 3 400020000484 UK-DA-NO-SV-AR

