

FMY 808 I FP BK

PL	Instrukcja montażu i obsługi
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

Placa de indução
Indukcyjna płyta grzewcza
Indukční varná deska
Indukčná varná doska
Επαγωγική εστία
Plită cu inducție
İndüksiyonlu Ocak

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

PL	INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI	4
CS	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU	16
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU	28
EL	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	40
RO	MANUAL DE INSTALARE ŞI SERVICE	52
TR	KURULUM VE SERVİS KILAVUZU	64

SPIS TREŚCI

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
INSTALACJA	6
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	7
OPIS.....	8
PANEL STEROWANIA.....	8
AKCESORIA.....	9
PIERWSZE UŻYCIE	9
CODZIENNA EKSPLOATACJA	9
FUNKCJE.....	11
WSKAŹNIKI.....	13
TABELA GOTOWANIA.....	13
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	13
USUWANIE USTEREK.....	14
ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA.....	14
SPRAWDZONE DZIAŁANIE.....	14
WSPARCIE TECHNICZNE	14

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania w przyszłości.

W niniejszej instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ **UWAGA:** Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą; zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, zamiast polegać

na układzie wykrywania obecności naczynia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymywać i montować co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń. W celu odpakowania i instalacji używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po instalacji zbędne opakowanie (elementy z plastiku, styropianu, itd.) należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Podłączenie za pomocą wtyczki przewodu zasilającego nie jest dozwolone, jeżeli nie stanowi ona fabrycznego wyposażenia produktu.


⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę na identyczny należy ze względów bezpieczeństwa zlecić przedstawicielowi producenta, serwisowi technicznemu lub innej wykwalifikowanej osobie w celu uniknięcia potencjalnego ryzyka – ryzyko porażenia prądem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania – ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


Materiał, z którego wykonano opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym).

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Aby w pełni wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.

Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczynia o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

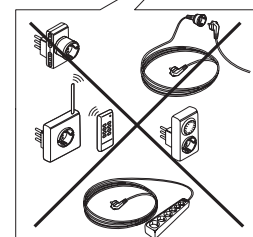
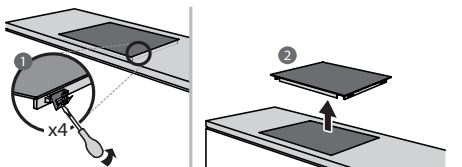
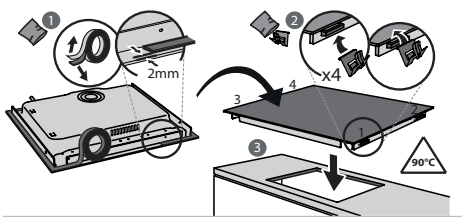
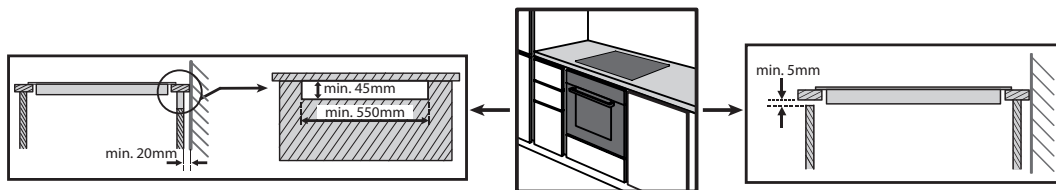
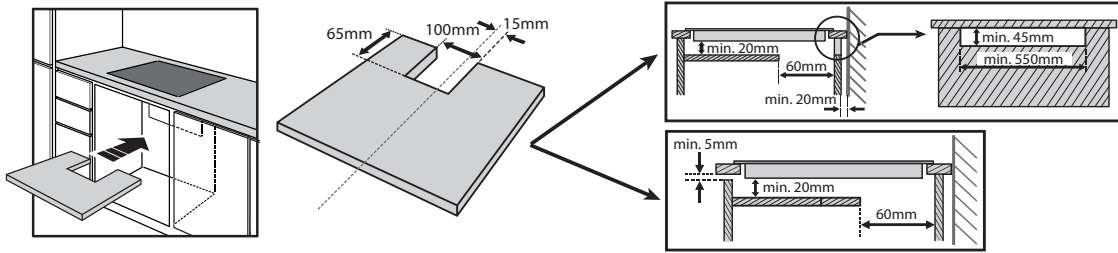
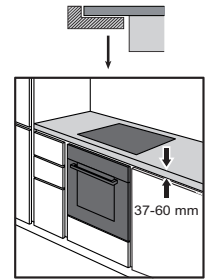
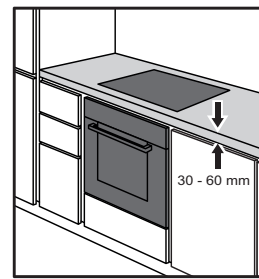
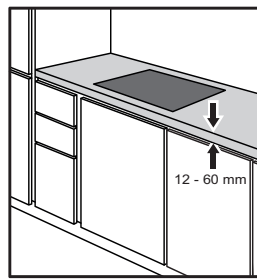
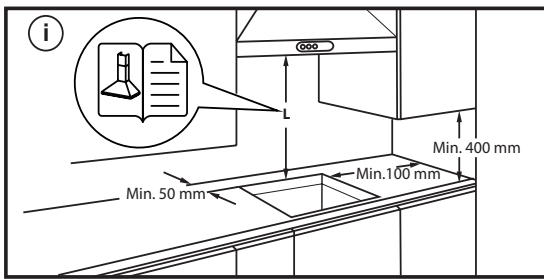
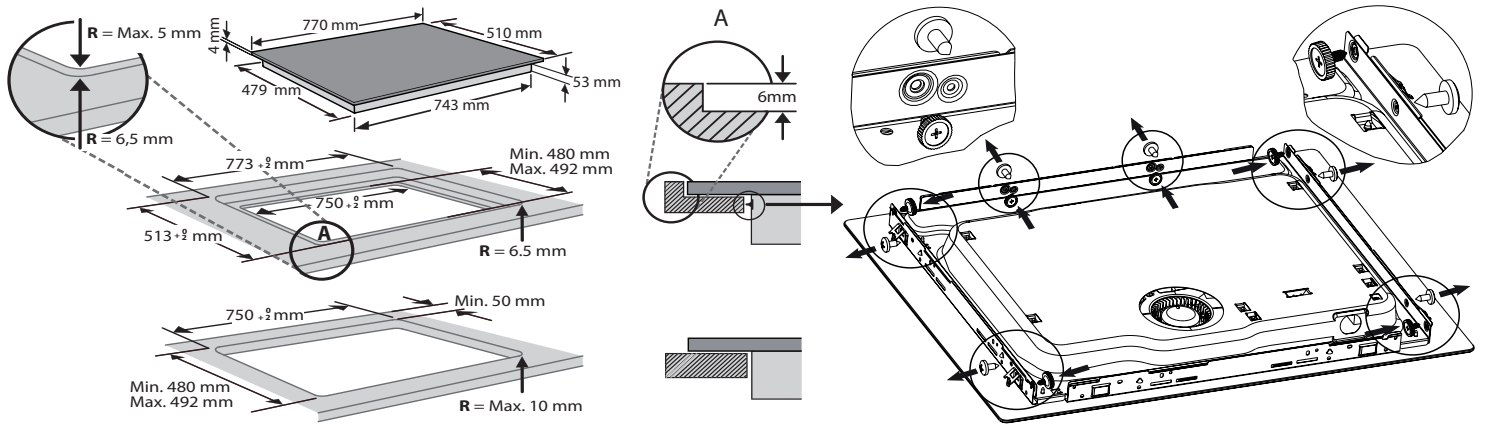
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

UWAGA

Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować ostrożność podczas stania w pobliżu płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Pole elektromagnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika serca lub podobnego urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat działania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia w polu elektromagnetycznym płyty indukcyjnej należy skonsultować się z lekarzem lub producentem tych urządzeń.

INSTALACJA



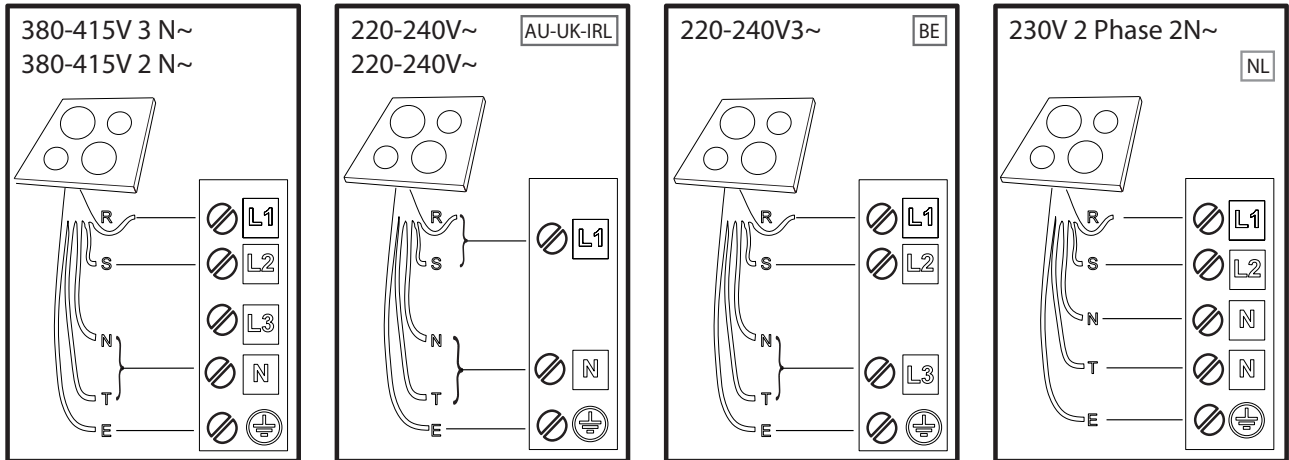
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu.

Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.



R

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

S

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

T

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

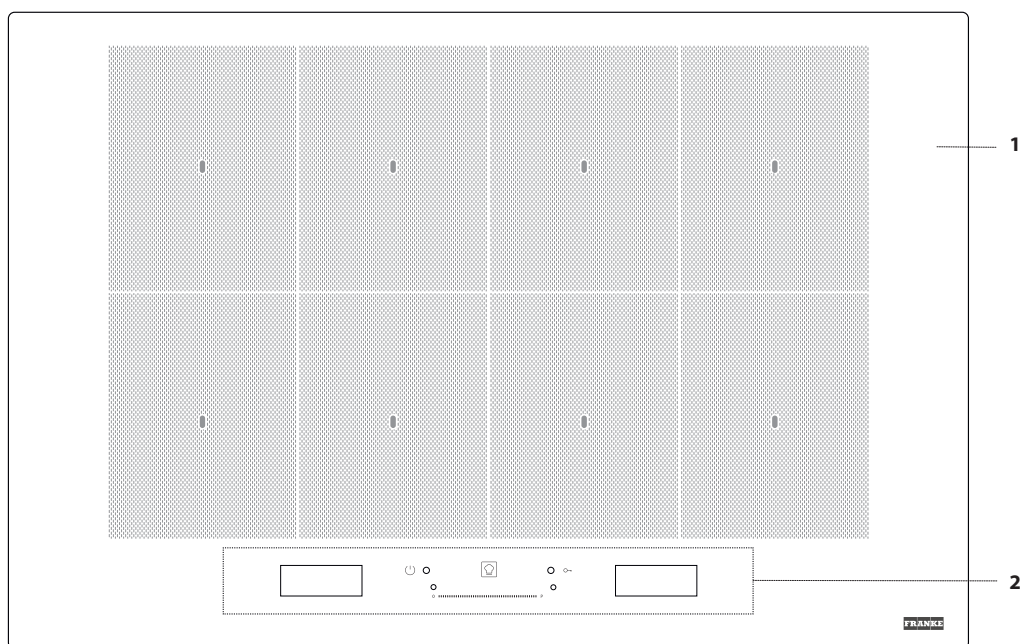


= E

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

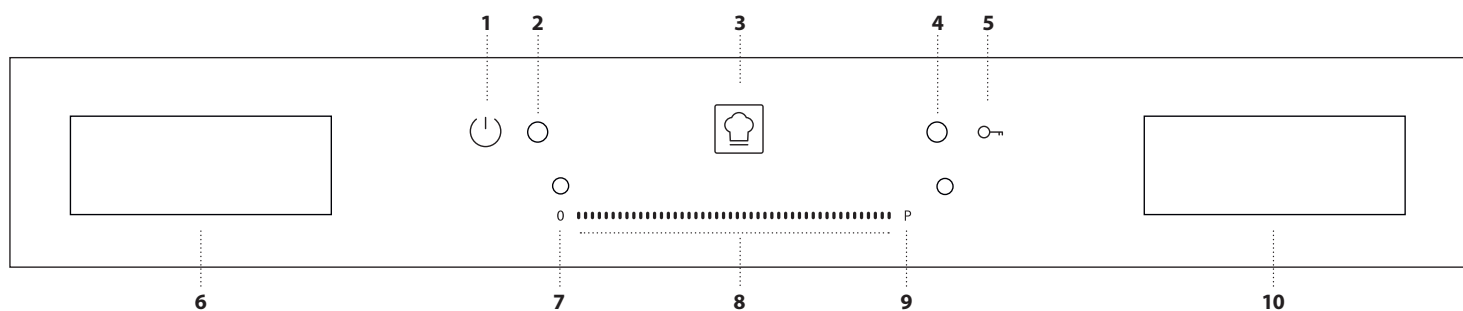
N

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



1. Płyta
2. Panel sterowania

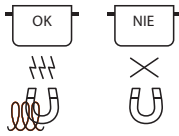
PANEL STEROWANIA



1. Przycisk ON/OFF
2. Kontrolka sygnalizująca, że płyta jest włączona
3. Funkcja "Cookassist" (funkcje specjalne)
4. Kontrolka sygnalizująca, że blokada przycisków jest aktywna
5. Blokada przycisków
6. Wyświetlacz wyboru pola grzejnego
7. Przycisk wyłączenia danego pola grzejnego
8. Ekran dotykowy z suwakiem
9. Przycisk szybkiego rozgrzewania
10. Wyświetlacz "Wybór funkcji"

AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

PUSTE NACZYNNIA LUB NACZYNNIA O CIENKIM SPODZIE

Nie należy umieszczać pustych naczyń na płycie, kiedy płyta jest włączona. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system zabezpieczający, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje funkcję "automatyczne wyłączenie", kiedy temperatura jest zbyt wysoka.

W przypadku użycia pustych naczyń lub naczyń o cienkim spodzie, temperatura może wzrosnąć bardzo szybko, a funkcja "automatyczne wyłączenie" może się uruchomić z niewielkim opóźnieniem, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia naczynia. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.


Jeśli pojawi się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

MINIMALNA ŚREDNICA PODSTAWY GARNKA/PATELNI DLA RÓŻNYCH PÓL GRZEWCZYCH

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, naczynie musi zakrywać jeden lub więcej punktów referencyjnych wskazanych na powierzchni płyty i musi posiadać odpowiednią średnicę podstawy.

USTAWIANIE NACZYNNIA	MINIMALNA ŚREDNICA
wyśrodkowane na 1 punkcie	10 cm
przykryte 2 punkty	19 cm
przykryte 3 punkty	garnek do gotowania ryb/kratka do grillowania
przykryte 4 punkty (poziomo)	garnek do gotowania ryb/kratka do grillowania
przykryte 4 punkty (2 + 2) (pionowo)	26 cm

PIERWSZE UŻYCIE

Ustawienia płyty mogą zostać zmienione w dowolnym momencie. Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć na symbol , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji.

W menu ustawień można:

- wybrać język;
- dostosować jasność;
- dostosować głośność alarmów dźwiękowych;
- dostosować dźwięki przycisków;
- dostosować moc płyty;
- sprawdzić, która wersja oprogramowania jest zainstalowana;
- przywrócić ustawienia fabryczne płyty.

W przypadku odcięcia zasilania ustawienia są zachowywane.

DOSTOSOWYWANIE MOCY PŁYTY

Maksymalny poziom mocy płyty można wybrać w menu ustawień, według zapotrzebowania lub ustawionego czasu.

Dostępne są następujące poziomy mocy: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk "ON" i przytrzymać przez ok. 1 sekundę, aż do momentu aktywowania się wyświetlaczy.

Płyta wyłączy się automatycznie po 30 sekundach, jeśli w tym czasie nie zostanie wybrana żadna funkcja.

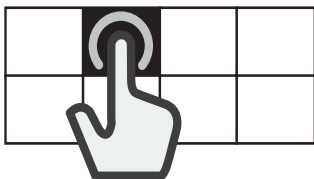
Płyta grzejna wyłączy się, jeśli dowolny przycisk pozostanie wciśnięty przez ponad 10 sekund.

Aby wyłączyć płytę, należy nacisnąć ten sam przycisk, aż wyświetlacz zostanie wyłączony. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Jeśli płyta była użytkowana, po wyłączeniu, wszystkie pola grzejne będą nieaktywne, a wskaźnik ciepła resztkowego "H" pozostanie włączony, aż pola grzejne ostygną.

WYBÓR POLA GRZEJNEGO

Pole grzejne można wybrać na wyświetlaczu po lewej stronie, naciskając na odpowiedni punkt. Na niewybranych strefach płyty pojawi się cienki pasek.

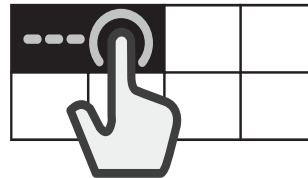


WYBÓR ELASTYCZNEJ STREFY GOTOWANIA


Elastyczna strefa gotowania to obszar, gdzie nakłada się kilka pól grzejnych, a który może być używany jako jedno pole grzejne.

Aby utworzyć strefę elastyczną:

Wybrać kilka punktów na wyświetlaczu lub przesunąć wzdłuż nich palcem, stopniowo je łącząc.



Aby podzielić strefę elastyczną:

Nacisnąć i przytrzymać punkt na wyświetlaczu odpowiadający polu grzejnemu, które chcemy oddzielić, przez 3 sekundy. Można również nacisnąć przycisk "podział strefy" , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji. Kiedy strefa elastyczna zostanie podzielona, ten sam poziom mocy zostaje utrzymany dla każdego pola grzejnego.

Jeśli w ciągu 30 sekund na wszystkich wybranych strefach grzewczych nie zostaną umieszczone garnki, to po lewej stronie wyświetlacza pojawi się

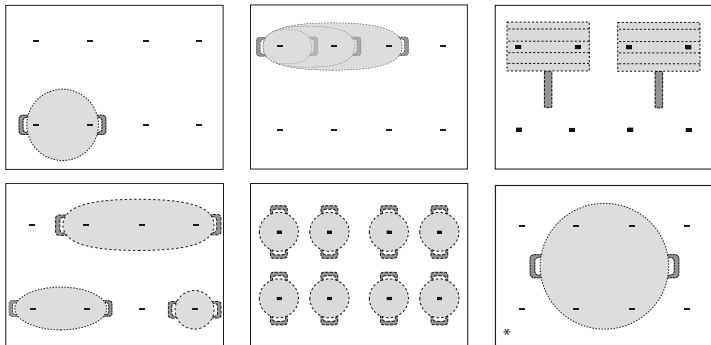
gruby pasek. Można ponownie aktywować tę strefę za pomocą polecenia "Dodaj garnek", znajdującego się po prawej stronie wyświetlacza.



AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

Aktywacja/wyłączenie pól grzejnych:

1. Włączyć płytę. Jeżeli naczynie zostało już umieszczone na miejscu, płyta wykryje je automatycznie. Wybrać sugerowaną strefę, aby móc wybrać moc.
2. Umieścić naczynie do gotowania na wybranym polu grzejnym, upewniając się, że przykrywa ono jeden lub więcej punktów referencyjnych na powierzchni płyty.

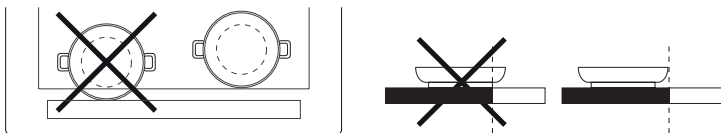


* Użycie tej pozycji umożliwi wykorzystanie maksymalnego poziomu mocy.

Uwaga: Nie należy stawiać naczyń na wyświetlaczu ani na suwaku ekranu dotykowego. W przypadku, gdy jeden z wyświetlaczy zostanie zakryty naczyniem lub innym obiektem, płyta grzejna może nie działać prawidłowo. Na prawym wyświetlaczu pojawi się wtedy komunikat: "SPRAWDŹ OBSZAR DOTYKOWY, usuń obiekt w ciągu minuty". Należy usunąć obiekt i odczekać, aż komunikat zniknie. Jeśli problem nie ustępuje, odłączyć płytę kuchenną od zasilania i podłączyć ją ponownie.

W przypadku stref grzejnych znajdujących przy panelu sterowania, zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza).

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych stref grzejnych, gdy tylko to możliwe.



3. Wybrać pole grzejne lub strefę elastyczną na ekranie po lewej stronie.
4. Ustawić żądany poziom mocy, naciskając lub przesuwając palec poziomo po suwaku na ekranie dotykowym.



Wybrany poziom mocy wyświetli się w punkcie wyświetlacza odpowiadającym danemu polu grzejnemu.



Każde pole grzejne posiada kilka poziomów mocy, które można regulować w zakresie od "1" (minimum) do "18" (maksimum).

Na ekranie dotykowym można również wybrać funkcję szybkiego podgrzewania, oznaczoną literą "P".

Uwaga: Jeśli naczynie nie jest dostosowane do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo umiejscowione lub ma nieodpowiedni rozmiar, odpowiadający mu punkt na wyświetlaczu będzie migał. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.


Wyłączanie pól grzejnych:

Wybrać pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie i nacisnąć przycisk "OFF" na górze suwaka ekranu dotykowego. Jeśli pole grzejne nadal będzie gorące, wskaźnik ciepła resztkowego "H" pojawi się w odpowiednim punkcie wyświetlacza.





DODAJ GARNEK

Jeśli wykorzystywana jest strefa grzejna złożona z kilku pól, garnek można ustawić w dowolnym miejscu w obrębie tej strefy. Płyta automatycznie rozpozna rzeczywistą pozycję naczynia.

Aby dodać kolejne naczynie do aktywnej strefy grzejnej, należy użyć polecenia "Dodaj garnek" , aby płyta mogła je wykryć.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby uniknąć przypadkowej aktywacji płyty podczas czyszczenia lub przypadkowej zmiany ustawień w trakcie gotowania, należy nacisnąć przycisk "Blokada przycisków"  i przytrzymać go przez 3 sekundy: sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej wskazują, że funkcja została aktywowana.

Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku WYŁĄCZ. Aby aktywować przyciski, należy ponownie nacisnąć przycisk "Blokada przycisków"  i przytrzymać go przez 3 sekundy. Kontrolka ostrzegawcza gaśnie, a płyta jest znów aktywna.


ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Kiedy płyta jest wyłączona, można użyć wyświetlacza po prawej stronie do kontroli czasu gotowania.

Aktywowanie timera:

1. Włączyć płytę.
2. Nacisnąć na symbol klepsydy  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Ustawić czas za pomocą przycisków "+" / "-".
4. Po upływie ustalonego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.


Zmiana ustawień lub wyłączenie timera:

1. Nacisnąć na symbol klepsydy  pojawiający się na wyświetlaczu.
2. Za pomocą przycisków "+" i "-" ustawić żądany czas lub nacisnąć przycisk "STOP", aby wyłączyć timer.


USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Pola grzejne można zaprogramować tak, aby wyłączały się automatycznie.

Aby ustawić czas gotowania:

1. Wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć na symbol stopera  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków "+" / "-".
4. Po upływie ustalonego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i pole grzejne automatycznie się wyłącza.

Zmiana ustawień lub wyłączenie timera:

1. Wybrać aktywne pole grzejne.
2. Nacisnąć na symbol stopera  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Za pomocą przycisków "+" / "-" ustawić żądany czas lub nacisnąć przycisk "STOP", aby skasować ustawiony czas gotowania.

Czas gotowania ustawia się dla każdego pola i strefy elastycznej w ten sam sposób.

FUNKCJE



COOKASSIST

Przycisk "Cookassist" pozwala użytkownikom na korzystanie z funkcji specjalnych:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro (Gotuj na całej powierzchni)

Wyświetlacz, umieszczony po prawej stronie, umożliwia przeglądanie i wybór żądanych funkcji specjalnych.

Za pomocą strzałek \wedge \vee można przeszukiwać dostępne opcje.

Wybór opcji zatwierdza się przyciskiem OK, a za pomocą podwójnej strzałki \ll powraca się do poprzedniego menu.

EASYCOOK

Funkcja ta pozwala na wybór jednej z opcji, ułatwiających gotowanie różnych typów potraw w optymalny sposób.

Płyta pomaga użytkownikowi, zapewniając idealne warunki do podgrzewania i pokrywania wnętrza naczynia tłuszczem. Dostarcza również wskazówek, których należy przestrzegać na różnych etapach gotowania, aby osiągnąć optymalne rezultaty.

Aktywowanie funkcji EasyCook:

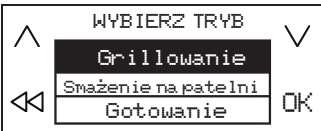
1. Nacisnąć przycisk "Cookassist".
2. Wybrać funkcję "EasyCook" na wyświetlaczu i potwierdzić.



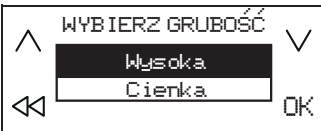
3. Wybrać kategorię dania i potwierdzić.



4. Wybrać metodę gotowania i potwierdzić.



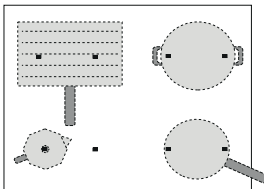
5. Wybrać warunki gotowania i potwierdzić.



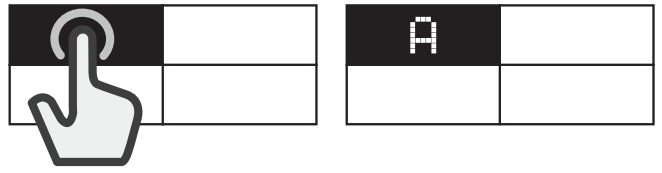
6. Będą dostępne cztery pola grzejne. Ustawić naczynie do gotowania na płycie, upewniając się, że przykrywa przynajmniej dwa punkty referencyjne na powierzchni płyty.

Tryb gotowania "Moka" to jedyny tryb, w którym może być przykryty tylko jeden punkt referencyjny.

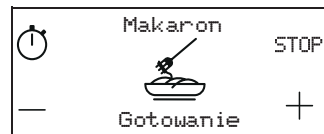
Poniżej przedstawiony jest przykład ustawienia kilku naczyń.



7. Należy wybrać żądane pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie. W punkcie odpowiadającym wybranemu polu grzejnemu pojawi się symbol "A".



8. Na wyświetlaczu po prawej stronie pojawią się instrukcje (np. "Dodać olej" lub "Dodać jedzenie"). Na końcu każdego etapu gotowania użytkownik musi nacisnąć przycisk zatwierdzenia, aby przejść dalej.
9. W razie konieczności, wcześniej ustalony poziom mocy można w każdej chwili zmienić za pomocą przycisków "+" i "-".
10. Kiedy gotowanie zostanie zakończone, należy nacisnąć przycisk "STOP" wyłączający pole grzejne. Jeśli podczas gotowania użytkowanych było kilka pól grzejnych, należy najpierw wybrać pole, które chce się wyłączyć.



Uwaga: Funkcja "EasyCook" może być aktywowana, nawet jeśli jedno lub więcej pól grzejnych jest już aktywne.

Aktywacja trybu asystenta dla więcej niż jednego pola grzejnego:

Po aktywowaniu funkcji "EasyCook" dla pierwszego pola grzejnego, należy ponownie nacisnąć przycisk "Cookassist" i powtórzyć proces aktywacji dla kolejnego pola grzejnego. Pola, które już są aktywne, nie mogą zostać ponownie wybrane.

Uwaga: Można korzystać z opcji "EasyCook" przy użyciu 4 pól grzejnych, pod warunkiem, że ustawiony poziom mocy na to pozwala. Pól nie można łączyć w większe obszary.

Standardowe gotowanie przy aktywnej funkcji "EasyCook":

Kiedy funkcja "EasyCook" jest aktywna, można wybrać pole grzejne, które chce się uruchomić, za pomocą wyświetlacza po lewej stronie i ustawić jego poziom mocy, zanim zaczniesz się go używać normalnie.

Opcje do wyboru

KATEGORIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH		METODA GOTOWANIA
Mięso		Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
Ryby		Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
Warzywa		Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
Zupa i Sos		Sos (Pomidor, Sos beszamelowy) Zupa (Obsmażanie, Powolne gotowanie, Zupa kremowa)
Deser		Budyń, Panna cotta, Rozpuszczona czekolada, Naleśnik, Pudding ryżowy
Jaja		Smażone jajko, Omlet, Gotowanie (Gotowane jajko, A La Coque), Frittata, Jajecznica
Ser		Grillowanie, Smażenie na patelni, Fondue
Makaron		Gotowanie, Smażenie na patelni, Risotto, Pudding ryżowy
Napoje		Mleko, Woda, Moka
Osobiste		Gotowanie, Grillowanie, Smażenie na patelni, Powolne gotowanie, Roztapianie

GŁÓWNE METODY GOTOWANIA

(Każda metoda może zawierać dodatkowe opcje)

ROZTAPIANIE

Polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopienia i utrzymania potrawy w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia.

Ta metoda nie wpływa negatywnie na produkty o delikatnej strukturze, takie jak czekolada i zapobiega ich przyleganiu do naczynia.

Tempo gotowania może zostać w każdej chwili dostosowane, przy użyciu przycisków "+" i "-" na wyświetlaczu po prawej stronie.

POWOLNE GOTOWANIE

Do dań wymagających powolnego gotowania i wolno parujących płynów. Utrzymuje potrawę w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia. Ta metoda nie niszczy struktury potraw i zapobiega ich przywieraniu do naczynia.

Jakość i rodzaj naczynia mogą mieć wpływ na rezultaty lub czas gotowania. Tempo gotowania może zostać w każdej chwili dostosowane, przy użyciu przycisków "+" i "-" na wyświetlaczu po prawej stronie.

GOTOWANIE

Do wydajnego podgrzewania wody. Informuje użytkownika, kiedy woda zaczyna wrzeć, poprzez sygnał dźwiękowy i wizualny.

Podczas oczekiwania na potwierdzenie przez użytkownika, system utrzymuje kontrolowane, wolne gotowanie wody, co zapobiega jej wylewaniu się i stratom energii. Kiedy funkcja jest aktywna, alarm dźwiękowy ostrzega użytkownika, że naczynie jest puste (brak wody) lub że woda się wygotowała. Sól należy dodawać po usłyszeniu sygnału informującego o wrzeniu.

SMAŻENIE NA PATELNI

Podgrzewanie lub rozprowadzanie tłuszczów do gotowania w pustym naczyniu. Sygnał dźwiękowy i wizualny wskazuje, że osiągnięta została idealna temperatura do włożenia produktów do naczynia. Podczas oczekiwania na potwierdzenie przez użytkownika, system utrzymuje naczynie w kontrolowanej temperaturze, co zapobiega uszkodzeniu naczynia i stratom energii.

Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie naczyń i tłuszczów w temperaturze pokojowej.

Nie należy używać pokrywek. Do ochrony przed rozpryskiwaniem zalecane jest używanie specjalnych osłon.

Podczas korzystania z tej funkcji, zaleca się używanie tłuszczów odpowiednich do smażenia, takich jak różne rodzaje olejów z pestek. Należy nadzorować pierwsze gotowanie na nowym rodzaju tłuszczu.

GRILLOWANIE

Funkcja ta umożliwia optymalne grillowanie różnych rodzajów produktów, w zależności od ich grubości. Kiedy zostanie osiągnięta idealna temperatura do dodania produktu, płyta emituje sygnał dźwiękowy. Następnie, płyta stabilizuje temperaturę podczas gotowania, utrzymując ją na stałym poziomie. Kiedy użytkownik potwierdzi, że dodano produkt, rozpoczyna się gotowanie.

Zaleca się odpowiednio przygotować produkty już podczas fazy podgrzewania się płyty i dodawać je bezpośrednio po usłyszeniu sygnału. Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie naczyń i tłuszczów w temperaturze pokojowej.

Jeśli nie korzysta się ze specjalnej kratki, zaprojektowanej do tego celu, należy szczególnie uważać podczas pierwszego grillowania przy użyciu tej funkcji, gdyż jakość naczynia może mieć wpływ na długość podgrzewania. Naczynia o bardzo cienkich podstawach mogą osiągać bardzo wysokie temperatury w krótkim czasie.

MOKA

Funkcja ta umożliwia automatyczne podgrzewanie "Moka" (kawiarek). Cykl grzania może być aktywowany poprzez wybór odpowiedniej funkcji w menu, a sygnał dźwiękowy poinformuje, że kawa jest gotowa. Funkcja ta jest zaprogramowana tak, aby wyłączać się automatycznie, co zapobiega

rozlewaniu kawy. Podczas pierwszego użycia należy sprawdzić, czy opisane warunki są spełnione. Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie kawiarki i wody w temperaturze pokojowej.

Uwaga: Nie należy poruszać patelnię lub garnkiem podczas pierwszej minuty podgrzewania, aby umożliwić optymalne działanie płyty.

PROCOOK

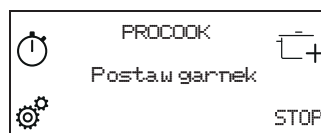
Funkcja ta dzieli płytę na cztery pola grzejne, aktywując je jednocześnie na uprzednio ustalonym poziomie mocy. Pozwala to na przenoszenie naczyń z jednego pola na inne i gotowanie w różnych temperaturach.

Aby włączyć Tryb ProCook:

1. Ustawić naczynie do gotowania na płycie.
2. Nacisnąć przycisk "Cookassist".
3. Wybrać funkcję "ProCook" na wyświetlaczu i potwierdzić.



4. Punkty odpowiadające czterem polom grzejnym pojawią się na wyświetlaczu po lewej stronie wraz ze wskazaniem odpowiedniego poziomu mocy (niski, średni, wysoki).
5. Aby dodać kolejne naczynia, należy użyć polecenia "Dodaj garnek" [ikonka] +.
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk "STOP".



Zmiana mocy pola grzejnego:

1. Wybrać pole grzejne.
2. Wybrać żądany poziom mocy, przeciągając palcem po suwaku ekranu dotykowego, który pozostanie widoczny przez 1 sekundę.
3. Ponownie pojawi się opis wybranego poziomu mocy (niski, średni lub wysoki).

Uwaga: Zmienione ustawienia są zapisywane, aż do momentu, kiedy zostaną ponownie zmienione lub skasowane.

FLEXPRO

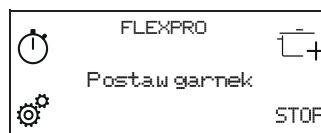
Funkcja ta pozwala na używanie całej płyty jako jednego pola grzejnego.

Włączenie funkcji FlexPro (Gotuj na całej powierzchni):

1. Ustawić naczynie do gotowania na płycie.
2. Nacisnąć przycisk "Cookassist".
3. Wybrać funkcję "FlexPro" (Gotuj na całej powierzchni) na wyświetlaczu i potwierdzić.



4. Ustawić żądany poziom mocy za pomocą suwaka ekranu dotykowego. Ustawiony poziom mocy pojawia się na wyświetlaczu po lewej stronie.
5. Aby dodać kolejne naczynia, należy użyć polecenia "Dodaj garnek" [ikonka] +.
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk "STOP".



WSKAŹNIKI

H CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego "H", pole grzewcze jest gorące. Wskaźnik zapala się, nawet jeśli pole nie zostało aktywowane, ale zostało podgrzane w wyniku korzystania z sąsiednich pól lub gdy został na nim postawiony gorący garnek. Kiedy pole grzewcze ostygnie, litera "H" zniknie.

TABELA GOTOWANIA

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIEM POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)	
Maksymalna moc grzewcza	P	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub gotowania wody i innych płynów.	
	14 – 18	Smażenie – gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.	
		Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania.	
	10 – 14	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.	
		Gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie – gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).	
	5 – 9	Gotowanie i gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – gotowanie kremowych potraw	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu. Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).	
		1 – 4	Roztapianie – rozmrażanie	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.
			Utrzymywanie potraw w ciepłe – gotowanie kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.
	Moc zero	0	–	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol "H").

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**

- Ważne:**
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
 - Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
 - Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
 - Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty indukcyjnej. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
 - Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
 - Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
 - Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
 - Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
 - Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

UWAGA: Występowanie wody, pynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

KOD WYŚWIETLACZA	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F02, F04	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe.	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego.	Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		

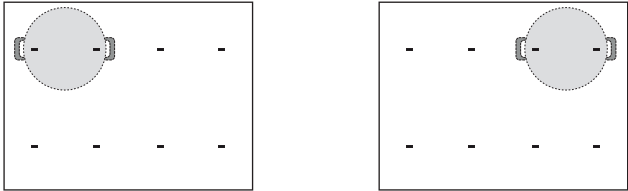
ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Hałasy te pochodzą w rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Hałasy te mogą się różnić w zależności od używanych garnków i rondli oraz od ilości jedzenia, jaka znajduje się wewnątrz. Nie stanowi to wady.

SPRAWDZONE DZIAŁANIE

Poniżej znajduje się tabela stworzona w celu ułatwienia korzystania z naszych produktów.

SPRAWDZONE DZIAŁANIE	SPRAWDZONE POZYCJE DZIAŁANIA
Dystrybucja ciepła, "Naleśniki" test według EN 60350-2 §7.3	
Moc nagrzewania, "Frytki" test według EN 60350-2 §7.4	
Roztapianie i podtrzymywanie ciepła, "Czekolada"	
Gotowanie na wolnym ogniu, "Pudding ryżowy"	

EKOLOGICZNE PROJEKTOWANIE: Test przeprowadzono zgodnie z regulacjami, łącząc wszystkie pola grzejne na płycie w jedno lub aktywując funkcję FlexPro.

WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów w obsłudze urządzenia należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke. Nigdy nie korzystaj z usług nieautoryzowanych serwisantów. Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- rodzaj usterki
- model urządzenia (Art.)
- numer seryjny (SN)

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka umieszczona jest na spodzie produktu.

Na potrzeby gwarancji należy zachować dowód zakupu.



OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	16
INSTALACE.....	18
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	19
PŘEHLED	20
OVLÁDACÍ PANEL	20
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	21
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	21
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ	21
FUNKCE.....	23
INDIKÁTORY	25
TABULKA PEČENÍ	25
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	25
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	26
ZVUKY BĚHEM PROVOZU	26
OVĚŘENÉ VAŘENÍ.....	26
PODPORA	26

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.

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.

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, sdružené 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 ÚSPORĚ 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 nádob, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikrývejte 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.

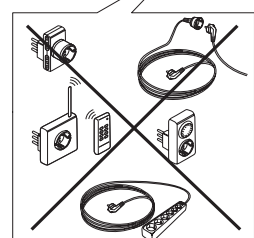
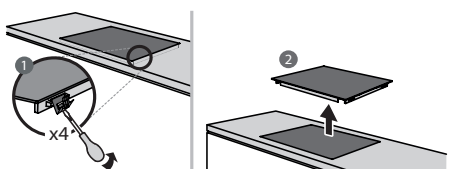
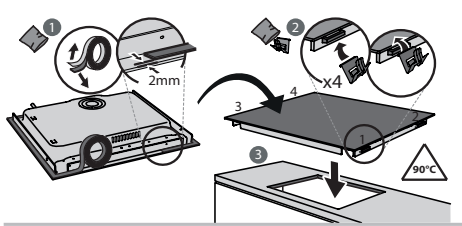
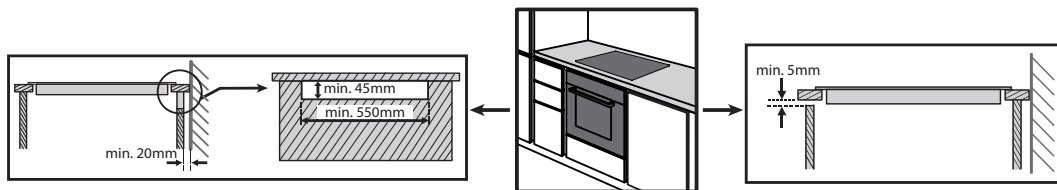
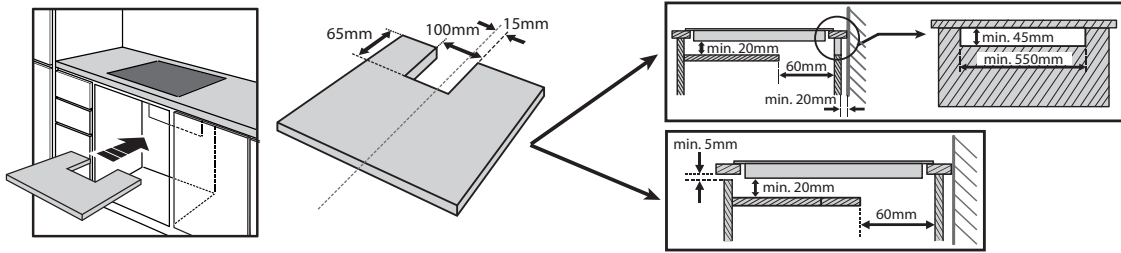
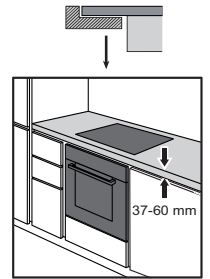
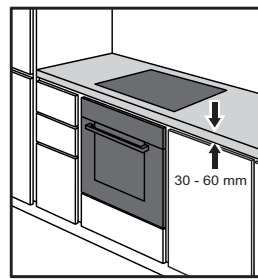
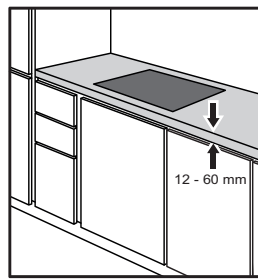
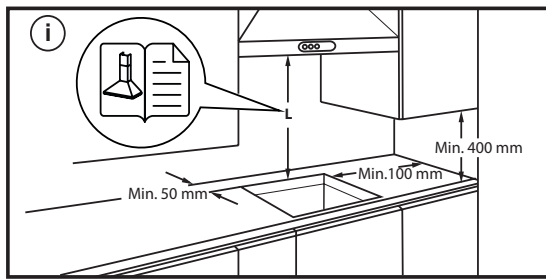
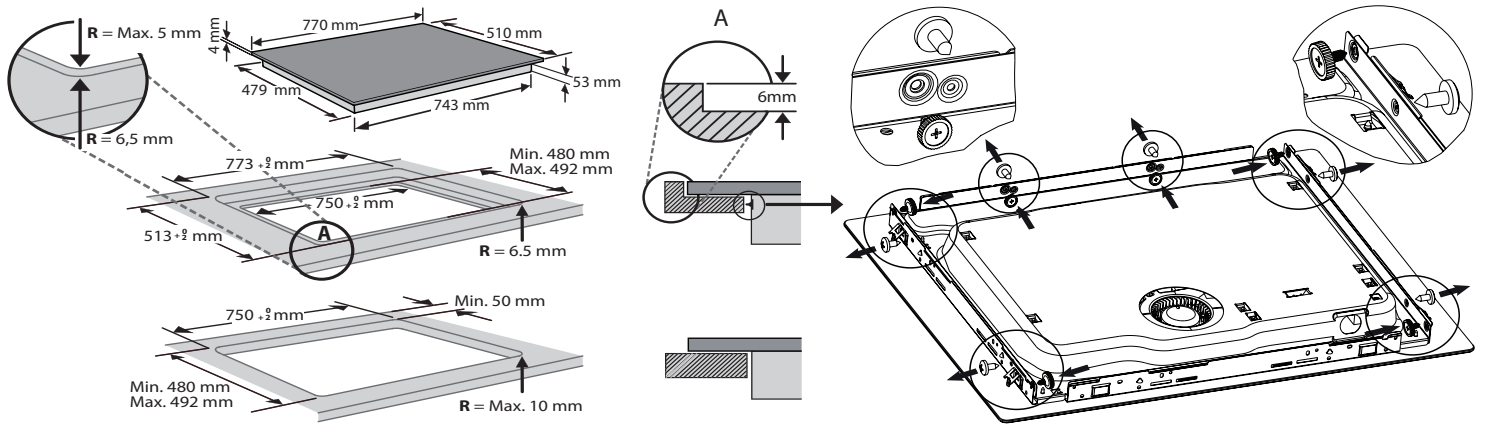
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



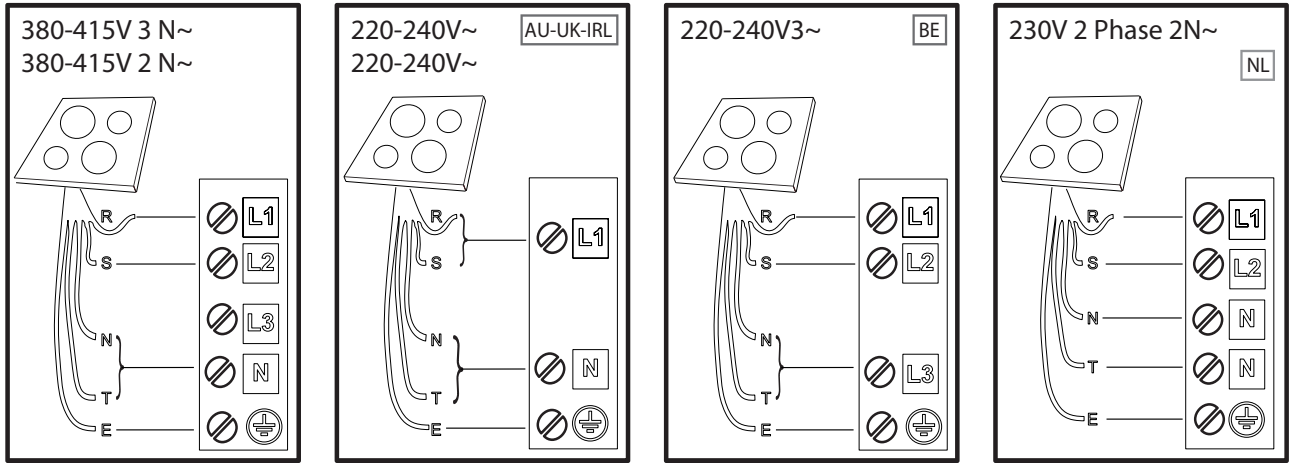
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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 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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
 maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
 brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

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



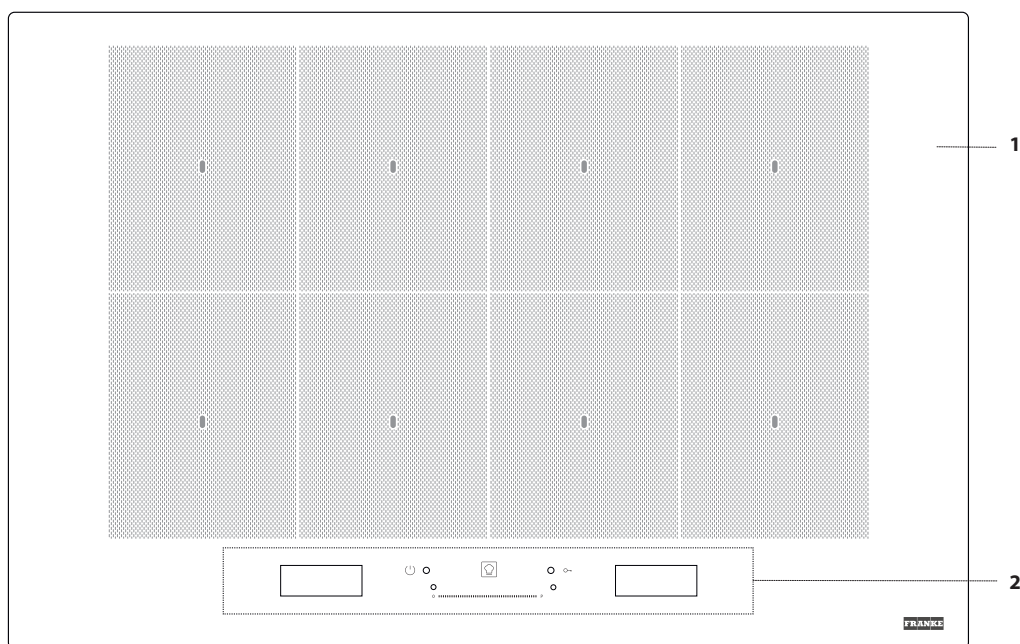
= E

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

N

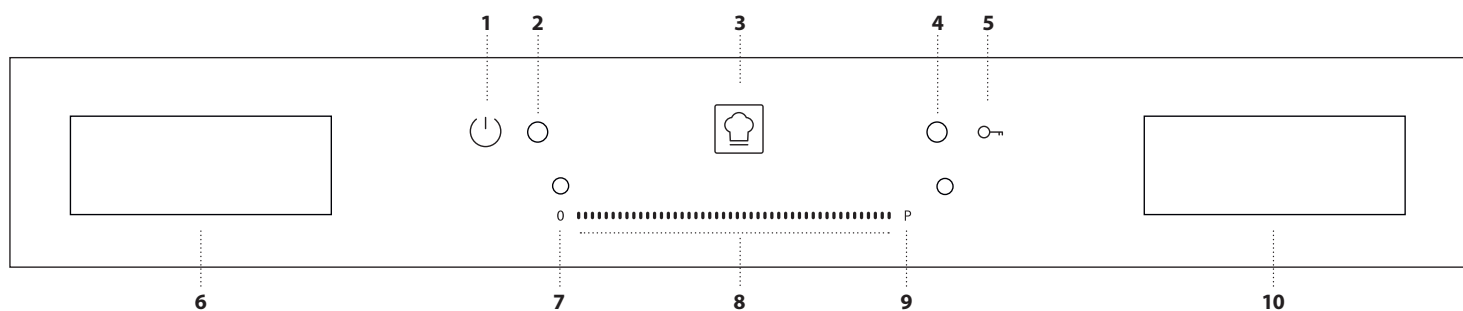
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
 плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

PŘEHLED



1. Varná deska
2. Ovládací panel

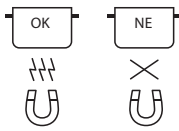
OVLÁDACÍ PANEL




- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Tlačítko zapnutí/vypnutí2. Kontrolka – varná deska zapnutá3. Tlačítko "Cookassist" (speciální funkce) | <ol style="list-style-type: none">4. Kontrolka – zámek tlačítek aktivní5. Blokování tlačítek6. Displej volby varné zóny7. Tlačítko vypnutí varné zóny | <ol style="list-style-type: none">8. Dotykový posuvný ovladač9. Tlačítko rychlého ohřevu10. Displej "Správa funkcí" |
|--|--|---|

PŘÍSLUŠENSTVÍ

HRNCE A PÁNVE



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

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 může aktivovat s mírným zpožděním, takže dojde k poškození 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

Abyste zajistili, že varná deska funguje správně, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů vyznačených na povrchu desky a musí mít vhodný průměr.

POLOHA PŘÍSLUŠENSTVÍ	MINIMÁLNÍ PRŮMĚR
umístěno na 1 bod	10 cm
2 body zakryty	19 cm
3 body zakryty	hrnec na vaření ryb/mřížka
4 body zakryty (horizontální)	hrnec na vaření ryb/mřížka
4 body (2 + 2) zakryty (vertikální)	26 cm

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení varné desky lze kdykoli změnit. Chcete-li nastavení změnit, klikněte na symbol , který se objeví na displeji pro správu funkcí.

V nabídce nastavení můžete:

- zvolit jazyk,
- nastavit jas,
- nastavit hlasitost zvukových upozornění,
- nastavit tóny tlačítek,
- nastavit výkon varné desky,
- zkontrolovat verzi nainstalovaného softwaru;
- obnovit výchozí nastavení varné desky.

Dojde-li k výpadku napájení, nastavení zůstanou zachována.

NASTAVENÍ VÝKONU VARNÉ DESKY

Maximální úroveň výkonu lze nastavit v nabídce nastavení, ve shodě s požadavky nebo na dobu trvání časovače.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

K zapnutí varné desky tiskněte asi 1 sekundu spouštěcí tlačítko, dokud se nerozsvítí displej.

Nevyberete-li během 30 sekund jednu z funkcí, varná deska se po uplynutí této doby deaktivuje.

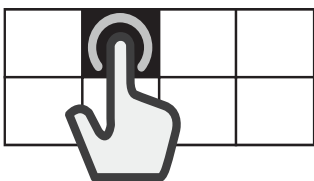
Varnou desku vypnete stiskem a podržením kteréhokoli tlačítka po dobu 10 sekund.

Stisknutím tohoto tlačítka varnou desku také vypnete. V tomto případě jej podržte, dokud displeje nezhasnou. Všechny varné zóny se deaktivují.

Pokud byla varná deska v době vypnutí používána, dojde k deaktivaci všech varných zón a zůstane rozsvícená kontrolka zbytkového tepla "H", dokud všechny varné zóny nezchladnou.

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

Požadovanou varnou zónu lze navolit stisknutím odpovídajícího políčka na levém displeji. U všech zón, které nejsou vybrány, se objeví jemné šrafování.

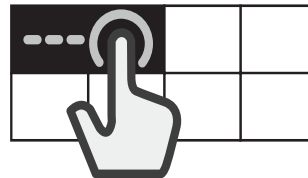


VOLBA FLEXIBILNÍ OBLASTI


Flexibilní oblast představuje oblast, na které se překrývá několik varných zón a kterou lze použít jako jednu varnou zónu.

Vytvoření flexibilní oblasti:

Vyberte více políček, popřípadě přejíždějte prstem a postupně spojte políčka dohromady.



Rozdělení flexibilní oblasti:

Stiskněte a 3 sekundy podržte políčko odpovídající zóně, kterou chcete oddělit. Případně můžete stisknout tlačítko "rozdělit zónu" , které se objeví na displeji pro správu funkcí.

Pro každou z oddělených varných zón je nastavena stejná úroveň výkonu.

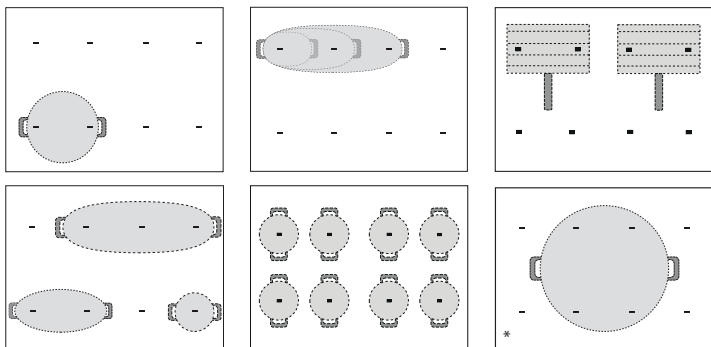
V případě, že na aktivované varné zóny není do 30 sekund postavena nádoba, na levém displeji se objeví husté šrafování. Danou zónu lze opět aktivovat pomocí pravého displeje, a to příkazem "Přidat hrnec".



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ VÝKONU

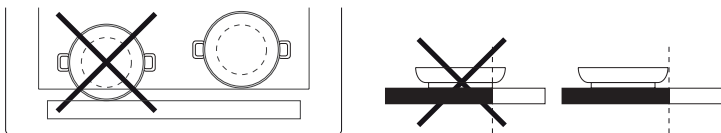
Aktivace varných zón:

1. Zapněte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná, je-li na ní umístěna nádoba. Zvolte požadovanou oblast pro nastavení výkonu.
2. Na zvolenou varnou zónu postavte hrnec a ujistěte se, že zakrývá jeden nebo více referenčních bodů na povrchu varné desky.



* Tato pozice vám umožní využití maximálního výkonu.

Upozornění: Displej ani dotykový posuvný ovladač nezakrývejte žádným příslušenstvím. Pokud kuchyňské náčiní překrývá některý z displejů, varná deska nemusí správně fungovat. Na pravém displeji se zobrazí zpráva "ZKONTROLUJTE DOTYKOVOU ZÓNU, do jedné minuty odstraňte předmět". Odstraňte toto náčiní a vyčkejte, dokud zpráva nezmizí. Pokud problém přetrvává, varnou desku odpojte a znovu připojte ke zdroji napájení. Ve varných zónách, které jsou umístěny 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.



3. Na levém displeji zvolte varnou zónu nebo flexibilní oblast.
4. Požadovanou úroveň výkonu nastavte stisknutím příslušného bodu nebo posouváním prstu horizontálně po dotykovém posuvném ovladači.



Nastavená úroveň výkonu se objeví v políčku zvolené varné zóny.



Každá varná zóna má různé stupně ohřevu, od "1" (minimální výkon) do "18" (maximální výkon).

Pomocí dotykového posuvného ovladače můžete také zvolit funkci rychlého ohřevu, která se zobrazí na displeji v podobě písmene "P".

Upozornění: Pokud není hrnec vhodný pro indukční desku, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost, políčko varné zóny se rozblíká. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

Deaktivace varných zón:

Na levém displeji zvolte varnou zónu a stiskněte tlačítko "OFF" v horní části dotykového posuvného ovladače. Pokud je varná zóna stále horká, v příslušném políčku se objeví ukazatel zbytkového tepla "H".



PRIDAT HRNEC

Používáte-li varnou oblast složenou z několika zón, můžete hrnec postavit kamkoli v rámci aktivní zóny. Varná deska automaticky rozpozná skutečnou polohu hrnce.

Chcete-li na aktivní varnou plochu přidat další hrnec, použijte příkaz "Přidat hrnec" +, aby mohla deska nový hrnec rozpoznat.

ZÁMEK TLAČÍTEK

Chcete-li zabránit nechtěné aktivaci desky při čištění nebo neúmyslné změně nastavení během vaření, stiskněte na dobu 3 sekund tlačítko "Zámek tlačítek" . Aktivaci funkce potvrdí zvukový signál a rozsvícená kontrolka.

Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou tlačítka vypnout.

Chcete-li znovu aktivovat ovládací prvky, stiskněte znovu tlačítko "Zámek tlačítek" na dobu 3 sekund. Kontrolka zhasne a varná deska je opět aktivní.



ČASOVAČ

Je-li varná deska vypnutá, můžete pravý displej použít jako časovač.

Aktivace časovače:

1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte ikonu přesýpacích hodin , která se objeví na displeji pro správu funkcí.
3. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte čas.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Změna a deaktivace časovače:

1. Stiskněte ikonu přesýpacích hodin , která se objeví na displeji pro správu funkcí.
2. Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas, příp. časovač vypnete stisknutím tlačítka "STOP".



NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Varné zóny lze naprogramovat tak, aby se automaticky vypnuly.

Nastavení doby vaření:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Stiskněte ikonu stopek , která se objeví na displeji pro správu funkcí.
3. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte čas.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.

Změna a deaktivace časovače:

1. Zvolte aktivní varnou zónu
2. Stiskněte ikonu stopek , která se objeví na displeji pro správu funkcí.
3. Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas nebo zrušte nastavenou dobu vaření stisknutím tlačítka "STOP".

Dobu vaření lze stejným způsobem nastavit pro každou zónu nebo flexibilní oblast.

FUNKCE



COOKASSIST

Tlačítko "Cookassist" uživateli umožňuje přístup k řadě speciálních funkcí:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Na pravém displeji pro správu funkcí můžete procházet speciálními funkcemi a zvolit možnost, kterou si přejete.

Pomocí šipek \wedge \vee můžete procházet dostupné možnosti.

Pomocí tlačítka OK volbu potvrdíte a pomocí dvojité šipky \ll se vrátíte do předchozí nabídky.

EASYCOOK

Tato funkce vám umožňuje zvolit jednu z přednastavených funkcí, které vám pomáhají uvařit širokou škálu různých potravin tím nejlepším způsobem.

Varná deska uživateli poskytuje ideální podmínky pro ohřev hrnce a "zahoření" nové pánve. Uživatele také v jednotlivých fázích vaření instruuje tak, aby bylo dosaženo optimálních výsledků.

Aktivace funkce EasyCook:

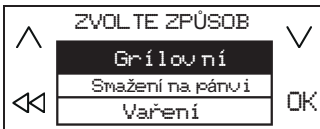
1. Stiskněte tlačítko "Cookassist".
2. Zvolte "EasyCook" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



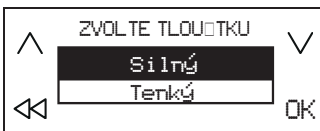
3. Zvolte druh potraviny, kterou se chystáte vařit a potvrďte.



4. Zvolte způsob vaření a potvrďte.



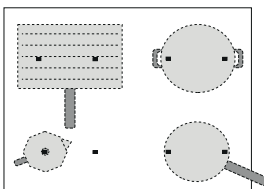
5. Zvolte podmínky vaření a potvrďte.



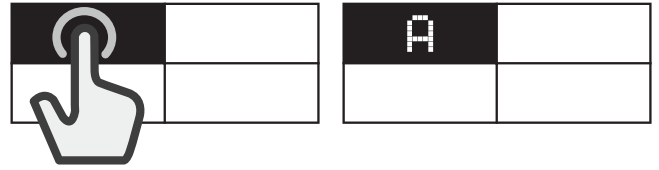
6. Nyní budou k dispozici čtyři varné zóny. Postavte hrnce na místo a ujistěte se, že zakrývá minimálně dva referenční body na povrchu varné plochy.

Způsob vaření "Moka" jako jediný povoluje zakrytí pouze jednoho referenčního bodu.

Níže najdete příklad umístění několika nádob na vaření.



7. V levé části displeje si zvolte požadovanou varnou zónu. Ve zvolené zóně se zobrazí písmeno "A".



8. Na pravém displeji se objeví instrukce k dalšímu postupu (např. "Přidejte olej" nebo "Přidejte ingredienci"). Na konci každé fáze musí uživatel provést potvrzení, aby mohl pokračovat s vařením.

9. V případě potřeby je možné upravit přednastavenou úroveň výkonu pomocí tlačítek "+" a "-".

10. Po dokončení vaření vypnete varnou zónu pomocí tlačítka "STOP". Byly-li v průběhu vaření použity různé zóny, musíte nejprve vybrat varnou zónu, kterou si přejete vypnout.



Upozornění: Funkci "EasyCook" lze aktivovat, i když je již aktivována jedna nebo více varných zón.

Aktivace funkce EasyCook pro více než jednu varnou zónu:

Poté, co aktivujete funkci "EasyCook" pro první varnou zónu, stiskněte znovu tlačítko "6. smysl" a opakujte aktivaci pro novou varnou zónu. Zóny, které jsou již aktivovány, nelze znovu vybrat.

Upozornění: Můžete použít až 4 zóny s funkcí "EasyCook", pokud to umožňuje zvolené nastavení úrovně výkonu.

Zóny nelze zkombinovat pro vytvoření větší plochy.

Klasické vaření s aktivní funkcí EasyCook:

S aktivní funkcí "EasyCook" můžete na levém displeji zvolit varnou zónu, kterou si přejete aktivovat, zadat pro ni úroveň výkonu a poté pokračovat s jejím použitím standardním způsobem.

Volitelné možnosti

KATEGORIE POTRAVIN		METODA TEPELNÉ ÚPRAVY
	Maso	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
	Ryby	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
	Zelenina	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
	Omáčky, šťávy, polévky	Omáčky (Rajčatová omáčka, Bešamel) Polévky (Prudké pečení, Vaření pod bodem varu, Krémové polévky)
	Dezert	Puding, Panna cotta, Rozpuštěná čokoláda, Palačinky, Rýžový nákyp
	Vejce	Sázená vejce, Omeleta, Přivedení k bodu varu (Vejce na tvrdo, Vejce na měkko), Frittata, Míchaná vejce
	Sýr	Grilování, Smažení na pánvi, Fondue
	Pasta	Přivedení k bodu varu, Smažení na pánvi, Rizoto, Rýžový nákyp
	Nápoje	Mléko, Voda, Káva
	Vlastní	Přivedení do bodu varu, Grilování, Smažení na pánvi, Vaření pod bodem varu, Rozpouštění

HLAVNÍ ZPŮSOBY VAŘENÍ

(Každý způsob může obsahovat další možnosti)

ROZPOUŠTĚNÍ

Zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení.

Tato metoda nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabráňuje připálení k hrnci.

Rychlost vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítek "+" a "-" na pravém displeji.

VAŘENÍ POD BODEM VARU

Pro pomalu vařené pokrmy a pomalé vypařování tekutin, uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení. Touto metodou nedojde k poškození potravin ani k jejich přichycení k hrnci.

Kvalita a typ hrnce může ovlivnit průběh či dobu vaření.

Rychlost vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítek "+" a "-" na pravém displeji.

PŘIVEZENÍ DO BODU VARU

Effektivní ohřev vody a upozornění uživatele na počátek varu pomocí zvukového a vizuálního signálu.

Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje vodu při mírném varu, brání přetečení a plýtvání energií. Je-li tato funkce aktivní, zvukový signál upozorní uživatele, když je hrnec prázdný (žádná voda) nebo se všechna voda vyvařila.

Sůl přidávejte až po zvukovém signálu upozorňujícím na dosažení bodu varu.

SMAŽENÍ NA PÁNVI

Předehřev či příprava nového prázdného hrnce nebo "předehřátí" pánve pomocí oleje. Zvukový a vizuální signál vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin do hrnce nebo pánve. Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje nádobu při kontrolované teplotě a brání dosažení nebezpečně škodlivé teploty a plýtvání energií.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a přísady s pokojovou teplotou.

Nepoužívejte víko - pro ochranu proti cákancům doporučujeme ochrannou mřížku.

Doporučujeme při vaření s touto funkcí používat oleje, které jsou vhodné na smažení, jako například slunečnicové oleje různých typů. Pokud použijete jiný olej, buďte při prvním použití obzvláště opatrní a dohlížejte na vaření.

GRILOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje optimální grilování široké škály potravin podle jejich tloušťky. Zvukový signál varné desky vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin. Varná deska v průběhu vaření stabilizuje teplotu a udržuje ji konstantní. Jakmile uživatel potvrdí, že proběhlo přidání potravin, spustí se vaření.

Doporučujeme potraviny připravit v průběhu nahřívání a přidávat je ihned po zaznění zvukového signálu.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a přísady s pokojovou teplotou.

Pokud nepoužíváte mřížku určenou pro tento účel, dávejte při prvním použití funkce grilu velký pozor, jelikož kvalita podkladu může ovlivnit dobu ohřevu. Příslušenství s velmi tenkým dnem může dosáhnout velice rychle vysoké teploty.

MOKA

Tato funkce umožňuje automatický ohřev kávovarů na plotnu – konvíček moka. Ohřívací cyklus lze aktivovat volbou funkce v nabídce, a jakmile bude káva hotová, ozve se zvukový signál. Funkce je naprogramována tak, aby se automaticky vypnula, a zabránila tak přetečení. Při prvním použití se ujistěte, že jsou splněny popsané podmínky. Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte kávovar a vodu pokojové teploty.

Upozornění: Pokuste se s hrncem či pánví během prvních několika minut ohřevu nehybat, aby bylo umožněno správné fungování varné desky.

PROCOOK

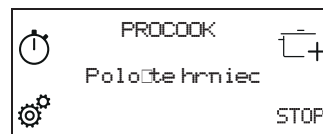
Tato funkce rozděluje varnou desku do čtyř varných zón, které aktivuje současně na přednastavenou úroveň výkonu. Umožňuje vám přesouvat hrnec z jedné oblasti do jiné, takže můžete pokračovat ve vaření při různých teplotách.

Aktivace funkce ProCook:

1. Postavte hrnec na místo.
2. Stiskněte tlačítko "Cookassist".
3. Zvolte "ProCook" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



4. Na levém displeji se zobrazí čtyři políčka varných zón společně s příslušnými stupni výkonu (nízký, střední, vysoký).
5. Chcete-li přidat další hrnce, použijte příkaz "Přidat hrnec" +.
6. Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



Změna výkonu varné zóny:

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte požadovanou úroveň výkonu přetažením prstu po dotykovém posuvném ovladači, která zůstane viditelná po dobu 1 sekundy.
3. Znovu se objeví slovo odpovídající nastavené úrovni výkonu (nízký, střední, vysoký).

Upozornění: Změněné nastavení zůstane uloženo, dokud jej nezměníte nebo neobnovíte.

FLEXPRO

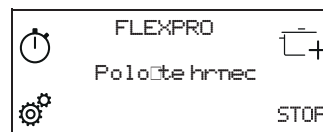
Tato funkce vám umožňuje použití celé varné desky jako jedné varné plochy.

Aktivace funkce FlexPro:

1. Postavte hrnec na místo.
2. Stiskněte tlačítko "Cookassist".
3. Zvolte "FlexPro" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



4. Nastavte požadovanou úroveň výkonu na dotykovém posuvném ovladači. Nastavená úroveň výkonu se objeví na levém displeji.
5. Chcete-li přidat další hrnce, použijte příkaz "Přidat hrnec" +.
6. Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



INDIKÁTORY

H 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.

TABULKA PEČENÍ

STUPEŇ VÝKONU		ZPŮSOB VAŘENÍ	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí	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		Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje "H").

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
C81, C82	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.
F02, F04	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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.

OVĚŘENÉ VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka byla speciálně vytvořena, aby kontrolní orgány mohly používat naše produkty.

OVĚŘENÉ VAŘENÍ	OVĚŘENÉ VARNÉ POLOHY
Distribuce tepla, "palačinková" zkouška podle EN 60350-2 §7.3	
Distribuce tepla, "hranolková" zkouška podle EN 60350-2 §7.4	
Rozpouštění a udržování teploty jídla, "čokoláda"	
Vaření na mírném ohni, "rýžový pudink"	

EKODESIGN: Zkouška byla provedena v souladu s předpisy výběrem všech varných zón varné desky, aby tvořily jednu oblast, nebo prostřednictvím funkce FlexPro.

PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb Franke.

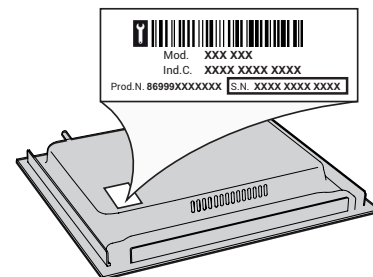
Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

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	28
INŠTALÁCIA.....	30
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE.....	31
OPIS SPOTREBIČA.....	32
OVLÁDACÍ PANEL	32
PRÍSLUŠENSTVO	33
PRVÉ POUŽITIE	33
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	33
FUNKCIE	35
UKAZOVATELE	37
TABUĽKA NA VARENIE	37
ČISTENIE A ÚDRŽBA	37
RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	38
ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY.....	38
OVERENÉ VARENIE	38
PODPORA	38

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 rúskom.

⚠ 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 rokov) 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.

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.

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

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

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

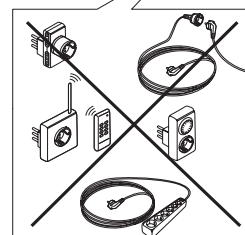
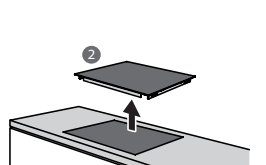
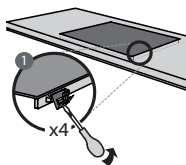
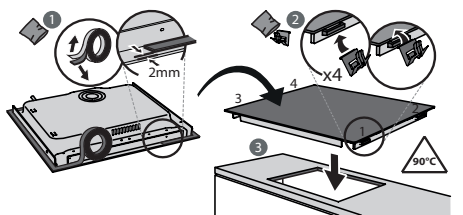
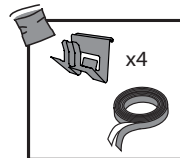
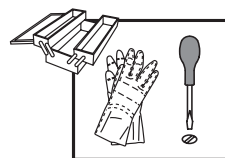
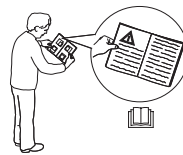
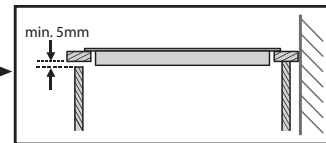
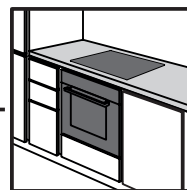
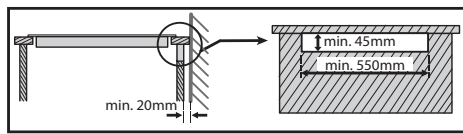
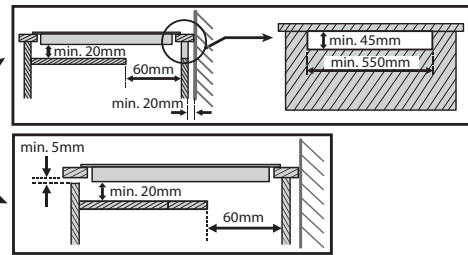
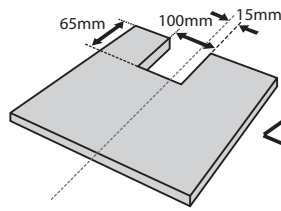
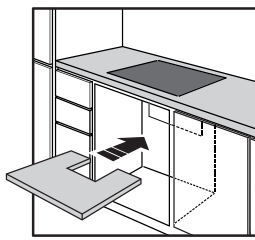
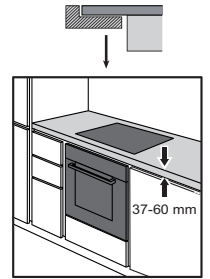
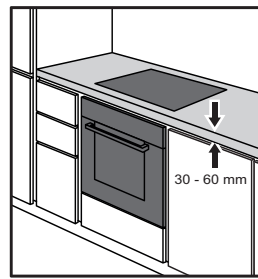
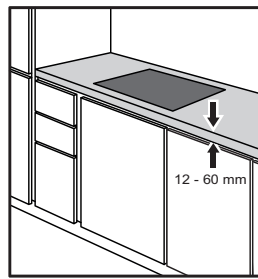
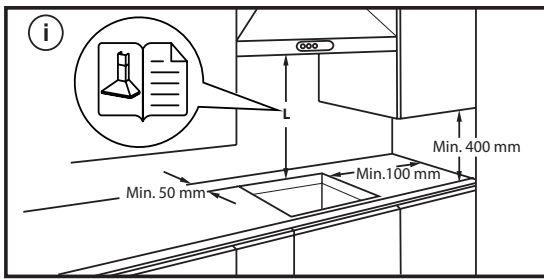
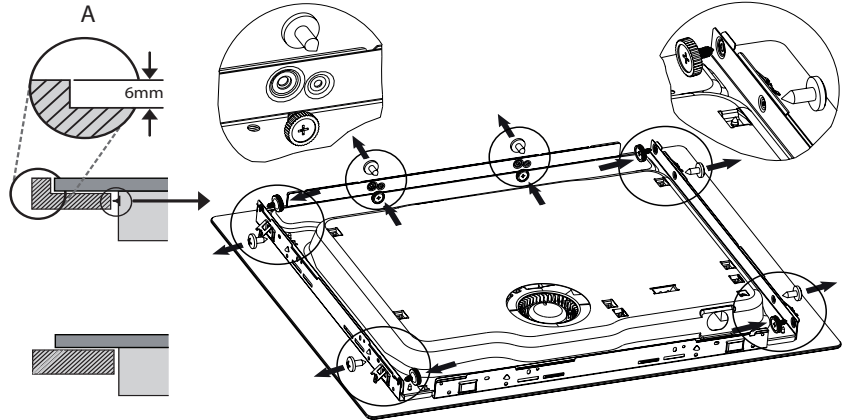
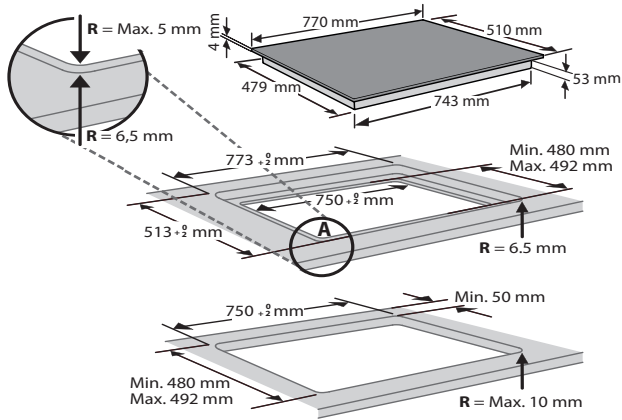
VYHLÁSENIE O ZHODE

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 výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.

INŠTALÁCIA



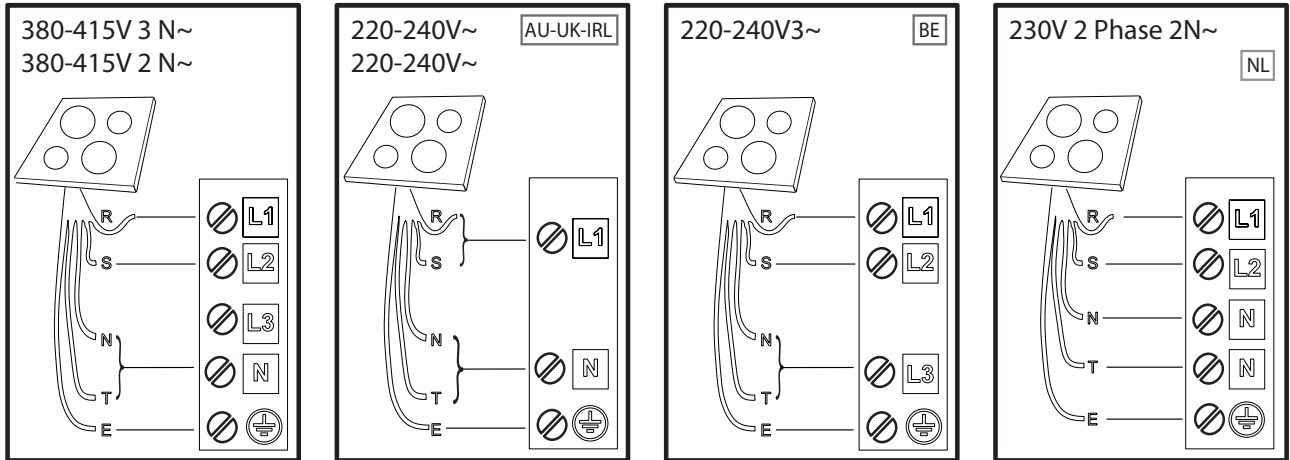
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalčné 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
чёрно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mélyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синь (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)



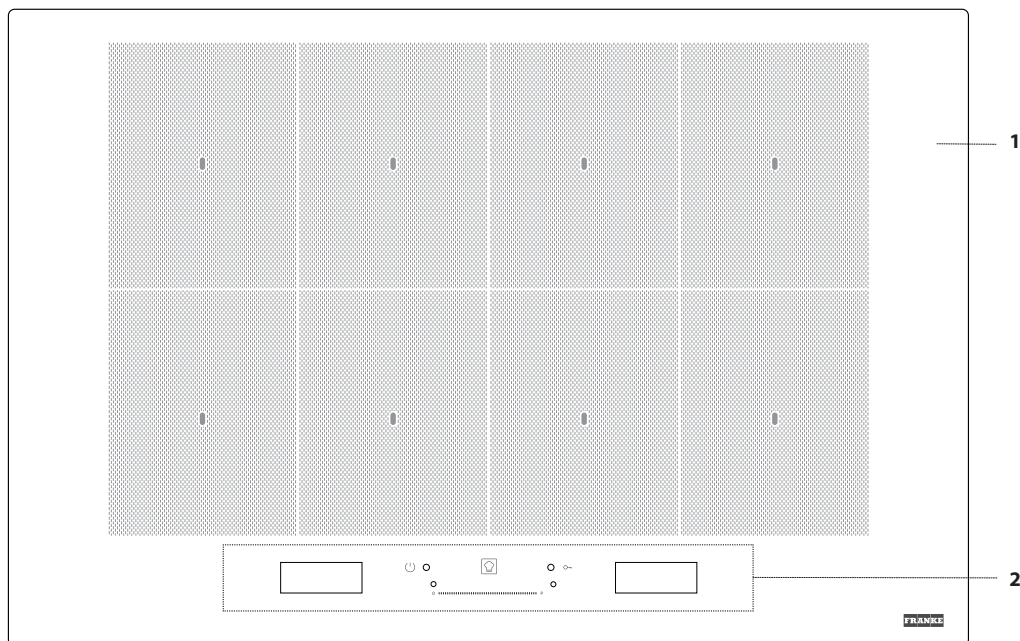
= E

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

N

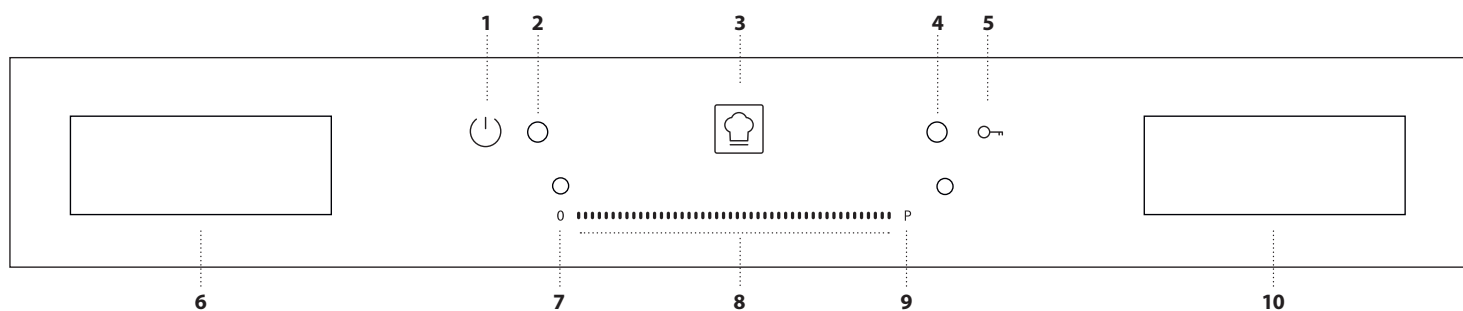
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синь
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

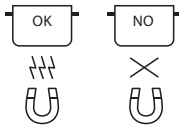
OVLÁDACÍ PANEL




1. Tlačidlo vypínača On/Off
2. Kontrolka – varná doska zapnutá
3. Tlačidlo "Cookassist" (špeciálne funkcie)
4. Kontrolka – blokovanie tlačidiel aktívne
5. Blokovanie tlačidiel
6. Displej výberu varnej zóny
7. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
8. Posuvná klávesnica
9. Tlačidlo rýchleho ohrevu
10. Displej riadenia funkcií

PRÍSLUŠENSTVO

PANVICE A HRNCE



Používajte iba panvice a hrnce z feromagnetického materiálu vhodné na používanie na indukčných varných doskách. 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.

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 stúpnuť a funkcia automatického vypnutia sa môže spustiť trochu oneskorene, čím sa poškodí hrniec alebo panvica. 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

Aby sa zabezpečilo správne fungovanie varnej dosky, hrniec musí pokrývať aspoň jeden referenčný bod označený na povrchu varnej dosky a musí mať vhodný minimálny priemer.

UMIESTNENIE PRÍSLUŠENSTVA	MINIMÁLNY PRIEMER
v strede na 1 bode	10 cm
2 body prikrýté	19 cm
3 body prikrýté	hrniec na ryby/rošt
4 body prikrýté (vodorovné)	hrniec na ryby/rošt
4 body (2 + 2) prikrýté (vertikálne)	26 cm

PRVÉ POUŽITIE

Nastavenia varnej dosky možno kedykoľvek meniť. Pre zmenu nastavenia kliknite na symbol , ktorý sa ukáže na displeji riadenia funkcií.

V menu nastavení môžete:

- zvoliť jazyk;
- upraviť jas;
- upraviť hlasitosť zvukových výstrah;
- upraviť tóny tlačidiel;
- upraviť výkon varnej dosky;
- skontrolovať nainštalovanú verziu softvéru;
- obnoviť výrobné nastavenie varnej dosky.

V prípade výpadku prúdu sa nastavenie zachová.

ÚPRAVA VÝKONU VARNÉJ DOSKY

Maximálny výkon varnej dosky možno nastaviť v menu nastavení podľa požiadaviek alebo času časomeru.

Dostupné úrovne výkonu: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNÉJ DOSKY

Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla približne na 1 sekundu, kým sa nerozsvieti displej.

Ak do 30 sekúnd nezvolíte nijakú funkciu, varná doska sa automaticky deaktivuje.

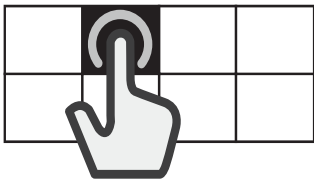
Varná doska sa vypne, ak podržíte ktorýkoľvek gombík stlačený dlhšie ako 10 sekúnd.

Ak ju chcete vypnúť, podržte to isté tlačidlo stlačené, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

Ak sa varná doska používa, jej vypnutie vypne všetky varné zóny a zostane svietiť kontrolka zvyškového tepla "H", až kým varné zóny nevychladnú.

VÝBER VARNÉJ ZÓNY

Želanú varnú zónu možno vybrať na ľavom displeji stlačením príslušného štvorčeka. Na všetkých nezvolených zónach sa objaví tenký pásik.

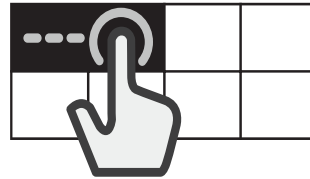


VÝBER FLEXIBILNEJ PLOCHY


Flexibilná plocha je plocha, na ktorej sa prekrýva niekoľko varných zón a možno ich použiť ako jednu varnú zónu.

Vytvorenie flexibilnej plochy:

Zvoľte viacero štvorčekov alebo prejdite po nich prstom, čím postupne spájate štvorčeky.



Rozdelenie flexibilnej plochy:

Stlačte a na 3 sekundy podržte štvorček zodpovedajúci zóne, ktorú chcete oddeliť. Prípadne stlačte tlačidlo "Rozdeliť zónu" , ktoré sa zobrazí na displeji funkcií. Keď je varná zóna rozdelená, rovnaká úroveň výkonu je nastavená pre každú jednotlivú zónu.

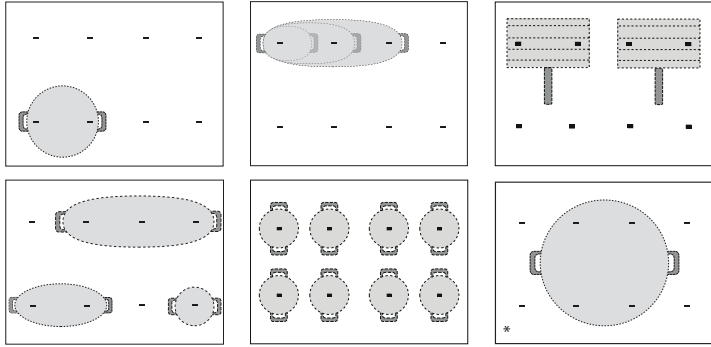
Ak do 30 sekúnd nie sú pokryté všetky zvolené varné zóny hrncem, na ľavom displeji sa objaví hrubý pásik. Túto plochu je možné znovu aktivovať príkazom "Pridajte hrniec" na pravom displeji.



AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE VÝKONU

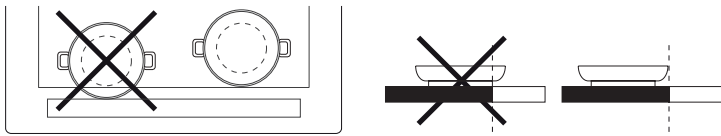
Aktivovanie varných zón:

1. Zapnite varnú dosku. Varná doska automaticky rozpozná, či je na nej umiestnená nádoba. Zvoľte požadovanú oblasť pre nastavenie výkonu.
2. Postavte hrniec na zvolenú varnú zónu tak, aby prikryval jednu alebo viac referenčných značiek na povrchu varnej dosky.



* Využitie tohto umiestnenia umožňuje čo najviac využiť maximálny výstupný výkon.

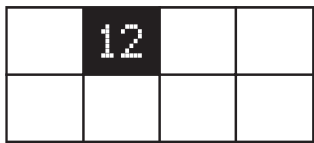
Upozornenie: Neprikrývajte príslušenstvom displej na dotykovej obrazovke s posuvníkom. Ak kuchynský riad prekryva niektorý z displejov, varná doska nemusí správne fungovať. Na pravom displeji sa zobrazí správa "SKONTROLUJTE DOTYKOVÚ ZÓNU, do jednej minúty odstráňte predmet". Odstráňte prekážajúci riad a vyčkejte, kým správa nezmizne. Pokiaľ problém pretrváva, varnú dosku odpojte a znovu pripojte k zdroju napájania. 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). Zabráňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážaní používajte zadné varné zóny.



3. Na ľavom displeji zvoľte varnú zónu alebo flexibilnú plochu.
4. Nastavte želaný výkon stlačením alebo prejdite prstom vodorovne po dotykovej obrazovke s posuvníkom.



Nastavená úroveň výkonu sa objaví na štvorčeku vo vybranej varnej zóne.



Pre každú varnú zónu sú k dispozícii rôzne úrovne výkonu, od "1" (minimálny výkon) po "18" (maximálny výkon). Pomocou dotykovej obrazovky s posuvníkom môžete vybrať aj funkciu rýchleho ohrevu, ktorá sa objaví na displeji označená písmenom "P".

Upozornenie: Keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu, štvorček varnej zóny bude blikať. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

Deaktivovanie varných zón:

Zvoľte varnú zónu na ľavom displeji a stlačte tlačidlo označené ako "OFF" (Vypnúť) vo vrchnej časti dotykovej obrazovky s posuvníkom. Ak je varná zóna ešte horúca, v príslušnom štvorčeku sa zobrazuje ukazovateľ zvyškového tepla "H".



PRIDAJTE HRNIEC

Keď používate varnú plochu zostavenú z niekoľkých zón, hrniec možno postaviť kamkoľvek na aktívnej ploche. Varná doska automaticky spozná skutočné umiestnenie hrnca.

Ak chcete na aktívnu varnú plochu pridať ďalší hrniec, použite príkaz "Pridajte hrniec" +, čím varnej doske umožníte lokalizovať nový hrniec.

BLOKOVANIE TLAČIDIEL

Aby sa zabránilo náhodnej aktivácii varnej dosky počas čistenia alebo náhodnej zmene ovládačov pri varení, na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Blokovanie tlačidiel" . Pípnutie a varovné svetielko ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládací panel bude zablokovaný, s výnimkou tlačidla vypnutia.

Na reaktiváciu ovládačov znova na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Blokovanie tlačidiel" . Varovné svetielko zhasne a varná doska bude znovu aktívna.



ČASOMER

Keď je varná doska vypnutá, môžete použiť pravý displej ako časomer.

Aktivovanie časomeru:

1. Zapnite varnú dosku.
2. Stlačte ikonku presýpacích hodín , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+"/"-" nastavte čas.
4. Po vyprení nastaveného času zaznie zvukové znamenie.

Zmena alebo vypnutie časomeru:

1. Stlačte ikonku presýpacích hodín , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
2. Pomocou tlačidiel "+" a "-" resetujte želaný čas alebo stlačením tlačidla "STOP" časomer vypnite.



NASTAVENIE ČASU PRÍPRAVY JEDLA

Varné zóny možno naprogramovať, aby sa vypli automaticky.

Ako nastaviť čas prípravy jedla:

1. Zvoľte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň výkonu.
2. Stlačte ikonku stopiek , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+"/"-" nastavte čas.
4. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Zmena alebo vypnutie časomeru prípravy jedla:

1. Zvoľte aktívnu varnú zónu.
2. Stlačte ikonku stopiek , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+" a "-" resetujte želaný čas alebo stlačením tlačidla "STOP" zrušte nastavený čas.

Čas prípravy jedla možno nastaviť pre každú zónu alebo flexibilnú plochu tým istým postupom.

FUNKCIE



COOKASSIST

Tlačidlo "Cookassist" umožňuje používateľom prístup k niekoľkým špeciálnym funkciám:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Na pravom displeji riadenia funkcií si môžete vyhľadávať špeciálne funkcie a vybrať možnosť, ktorú chcete.

Pomocou šípok \wedge \vee si môžete prezerať dostupné funkcie.

Tlačidlom \square potvrdíte svoj výber a dvojitou šípkou \llcorner sa vrátite do predchádzajúcej ponuky.

EASYCOOK

Táto funkcia vám umožňuje zvoliť jednu z prednastavených funkcií, ktorá vám pomôže pripravovať rôzne typy jedál tým najlepším spôsobom.

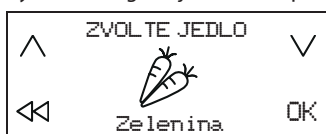
Varná doska pomáha používateľovi zabezpečiť ideálne podmienky na zahrievanie a "zahorenie" nových panvíc a hrncov. Poskytuje aj pokyny, ktorých sa treba držať pri jednotlivých fázach prípravy jedla, aby boli výsledky optimálne.

Aktivovanie funkcie EasyCook:

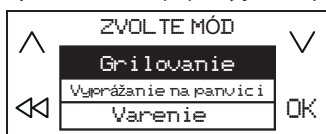
1. Stlačte tlačidlo "Cookassist".
2. Na displeji riadenia funkcií vyberte "EasyCook" a potvrdte.



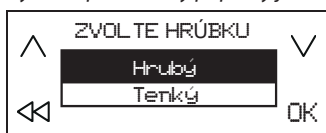
3. Vyberte kategóriu jedla, ktoré plánujete pripravovať a potvrdte.



4. Vyberte metódu prípravy jedla a potvrdte.



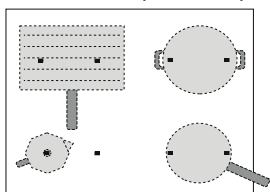
5. Vyberte podmienky prípravy jedla a potvrdte.



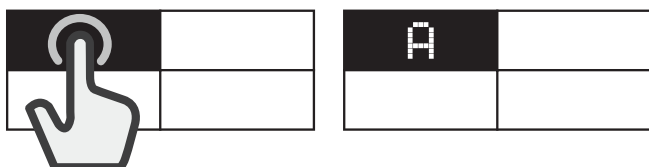
6. K dispozícii teraz budú štyri varné zóny. Postavte hrniec na miesto a dbajte pritom, aby pokrýval najmenej dva referenčné body na povrchu varnej dosky.

Jedine pri režime varenie "Moka" je dovolené, aby bol prikrytý iba jeden referenčný bod.

Ďalej je uvedený príklad umiestnenia pre rôzne príslušenstvo.



7. Na ľavom displeji zvolte želanú varnú zónu. Vo zvolenej zóne sa zjaví "A".



8. Na pravom displeji sa zobrazia pokyny, podľa ktorých sa má postupovať (napr. "Pridajte olej" alebo "Pridajte potravinu"). Na konci každej fázy sa od používateľa vyžaduje potvrdenie, aby mohol s varením pokračovať.
9. V prípade potreby možno kedykoľvek zmeniť úroveň nastaveného výkonu pomocou tlačidiel "+" a "-".
10. Po skončení varenia stlačením tlačidla "STOP" varnú zónu vypnete. Ak sa pri varení používa viac varných zón, najprv musíte vybrať varnú zónu, ktoré chcete vypnúť.



Upozornenie: Funkciu EasyCook možno aktivovať, aj keď je už nejaká varná zóna aktívna.

Aktivovanie funkcie EasyCook pre viac varných zón:

Po aktivovaní funkcie EasyCook pre prvú varnú zónu znova stlačte tlačidlo "Cookassist" a zopakujte proces aktivácie pre novú varnú zónu. Zóny, ktoré sú už aktívne, nemožno vybrať.

Upozornenie: S funkciou EasyCook môžete využiť až 4 varné zóny za podmienky, že to zvolené nastavenie výkonu dovoľuje.

Zóny nemožno kombinovať na väčšiu plochu.

Tradičné varenie, keď je aktívna funkcia EasyCook:

Keď je aktívna funkcia EasyCook, môžete na ľavom displeji vybrať varnú zónu, ktorú chcete aktivovať, a nastaviť úroveň výkonu pre túto varnú zónu a potom ju môžete ďalej používať normálnym spôsobom.

Volitelné možnosti

KATEGÓRIA POTRAVÍN		SPÔSOB VARENIA
	Mäso	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Privedenie do bodu varu
	Ryby	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Privedenie do bodu varu
	Zelenina	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Privedenie do bodu varu
	Omáčky, šťavy, polievky	Omáčky (Rajčinová omáčka, Béchamel) Polievky (Prudké pečenie, Varenie pod bodom varu, Krémové polievky)
	Dezert	Puding, Panna cotta, Tekutá čokoláda, Palacinky, Rýžový nákyp
	Vajíčka	Volské oko, Omeleta, Privedenie k bodu varu (Vajíčka na tvrdo, Vajíčka na mäkko), Frittata, Miešané vajíčka
	Syr	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Fondue
	Pasta	Privedenie k bodu varu, Vyprážanie na panvici, Rizoto, Rýžový nákyp
	Nápoje	Mlieko, Voda, Káva
	Vlastné	Privedenie do bodu varu, Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Varenie pod bodom varu, Rozpúšťanie

HLAVNÉ METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

(Každá metóda môže zahŕňať aj ďalšie možnosti)

ROZTÁPANIE

Na zahriatie potraviny na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.

Táto metóda nepoškodí delikátne potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilpeniu k hrncu.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.

VARENIE POD BODOM VARU

Na pomalé varenie jedál a pomalé odparovanie tekutiny, udržiavanie jedla v danom stave bez rizika spálenia. Táto metóda nepoškodzuje jedlo a zabráňuje jeho prilepeniu k hrncu.

Výsledok alebo dobu prípravy jedla môže ovplyvniť kvalita a typ hrnca. Rychlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel “+” a “-” na pravom displeji.

PRIVEDENIE DO BODU VARU

Na efektívne zohriatie vody a upozornenie používateľa, keď začne vriieť, prostredníctvom zvukového i vizuálneho signálu.

Kým systém čaká na potvrdenie používateľa, udržiava vodu pri kontrolovanom miernom varení, čo zabráňuje výšplchnutiu a plynutiu energiou. Kým je táto funkcia aktívna, zvukový signál upozorní používateľa, ak je hrniec prázdny (nie je v ňom voda) alebo voda sa celkom vyvarila.

Po zaznení zvukového upozornenia pridajte iba soľ.

VYPRÁŽANIE NA PANVICI

Na predhrievanie alebo prípravu nového prázdneho hrnca alebo na “zahorenie” novej panvice pomocou oleja. Zvukový a vizuálny signál upozorňuje, že bola dosiahnutá ideálna teplota na pridanie potravy do hrnca alebo panvice. Kým systém čaká na potvrdenie od používateľa, udržiava nádoby pri kontrolovanej teplote a zabráňuje, aby panvica dosiahla teplotu, pri ktorej by sa mohla poškodiť, a zabaraňuje plynutiu energiou.

Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu pri hrncoch a príprave na použitie pri izbovej teplote.

Nepoužívajte pokrievku, na ochranu proti výšplchnutiu sa odporúča sieťka proti výšplchnutiu.

Ak pripravujete jedlo s touto funkciou, odporúča sa používať olej vhodný na vysmazanie, ako sú rôzne rastlinné oleje. Pri prvom používaní iných olejov vždy na jedlo pri príprave dozerajte.

GRILOVANIE

Táto funkcia umožňuje optimálne grilovanie celého radu potravín podľa ich hrúbky. Po dosiahnutí ideálnej teploty na vloženie potravy sa ozve pípanie. Varná doska potom počas prípravy jedla teplotu stabilizuje a udržiava ju stálu. Keď používateľ potvrdil, že potravina bola pridaná, začne sa príprava jedla.

Odporúča sa pripravovať si potraviny počas fázy zohrievania a vložiť ju, len čo sa ozve pípanie.

Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu pri hrncoch a príprave na použitie pri izbovej teplote.

Ak nepoužívate rošt určený na tento účel, dávajte pri prvom použití funkcie grilovania zvlášť dobrý pozor, lebo kvalita podložky môže ovplyvniť čas zohrievania. Príslušenstvo s veľmi tenkým dnom môže za krátky čas dosiahnuť veľmi vysokú teplotu.

MOKA

Táto funkcia umožňuje automatické zohrievanie kávovarov na prípravu kávy typu “moka”. Cyklus zohrievania možno aktivovať zvolením tejto funkcie v ponuke, a keď je káva hotová, ozve sa pípnutie. Funkcia je naprogramovaná na automatické vypnutie a zabráňuje vyliatiu. Pri prvom použití vždy kontrolujte, či sú splnené opísané podmienky. Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu s kávovarom a vodou pri izbovej teplote.

Upozornenie: Snažte sa počas prvej minúty zohrievania hrncom ani panvicou nehýbať, aby mohla varná doska fungovať optimálne.


PROCOOK

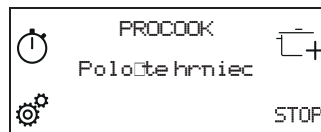
Táto funkcia rozdeľuje varnú dosku na štyri varné zóny, aktivuje ich zároveň na vopred nastavenú úroveň výkonu. Umožňuje vám presúvať hrniec z jednej plochy na druhú, aby ste mohli pokračovať vo varení pri rôznych teplotách.

Na aktivovanie funkcie ProCook stlačte:

1. Postavte hrniec na miesto.
2. Stlačte tlačidlo “Cookassist”.
3. Na displeji riadenia funkcií vyberte “ProCook” a potvrdte.



4. Na ľavom displeji sa zobrazia štvorčeky štyroch varných zón s príslušnou úrovňou výkonu (nízka, stredná, vysoká).
5. Ak chcete pridať ďalšie hrnce, použite príkaz “Pridajte hrniec” .
6. Túto funkciu opustíte stlačením “STOP”.



Zmena výkonu varnej zóny:

1. Vyberte varnú zónu.
2. Potiahnutím prsta po dotykovej obrazovke s posuvníkom zvolte želanú úroveň výkonu, ktorá zostane viditeľná 1 sekundu.
3. Znovu sa zobrazí slovo zodpovedajúce zvolenej úrovni (nízka, stredná, vysoká).

Upozornenie: Zmenené nastavenia sa uložia, pokiaľ ich nezmeníte alebo nevyňulujete.


FLEXPRO

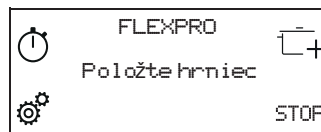
Táto funkcia umožňuje používať celú varnú dosku ako jednu varnú plochu.

Na aktivovanie funkcie FlexPro stlačte:

1. Postavte hrniec na miesto.
2. Stlačte tlačidlo “Cookassist”.
3. Na displeji riadenia funkcií vyberte “FlexPro” a potvrdte.



4. Na dotykovej obrazovke s posuvníkom nastavte želanú úroveň výkonu. Toto nastavenie úrovne výkonu sa zobrazí na ľavom displeji.
5. Ak chcete pridať ďalšie hrnce, použite príkaz “Pridajte hrniec” .
6. Túto funkciu opustíte stlačením “STOP”.



UKAZOVATELE

H 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.

TABUĽKA NA VARENIE

ÚROVEŇ VÝKONU		DRUH VARENIA	POUŽITÁ ÚROVEŇ (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Maximálny výkon	P	Rýchly ohrev	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, vysmažanie 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	Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kúskov.
		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 škvrny 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 vykypená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panelu.

KÓD NA DISPLEJI	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútrotná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F02, F04	Napätie pripojeného zdroja je nesprávne.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte elektrické pripojenie.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vŕzgať. 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.

OVERENÉ VARENIE

Ďalej uvedená tabuľka bola vytvorená špeciálne na to, aby umožnila kontrolným orgánom používať naše výrobky.

OVERENÉ VARENIE	POLOHY OVERENÉHO VARENIA
Rozdelenie tepla, "palacinkový" test podľa EN 60350-2 §7.3	
Tepelný výkon, "hranolčekový" test podľa EN 60350-2 §7.4	
Roztápanie a udržiavanie jedla teplého, "čokoláda"	
Mierne varenie, "ryžový nákyt"	

EKODIZAJN: Test bol vykonaný podľa predpisov zvolením všetkých varných zón na varnej doske tak, aby tvorili jednu plochu, alebo pomocou funkcie FlexPro.

PODPORA

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

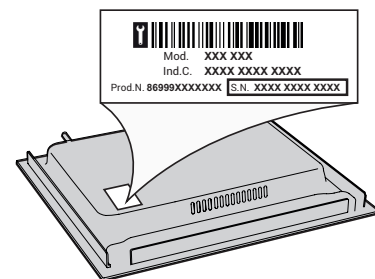
Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

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.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	40
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	42
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.....	43
ΠΕΡΙΛΗΨΗ	44
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	44
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	45
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	45
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	45
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	47
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ.....	49
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	49
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	49
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	50
ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	50
ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	50
ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ.....	50

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.

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.

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. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φινιρίσμα, 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.

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ


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

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των 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 σβήνοντας 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 σφιχτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

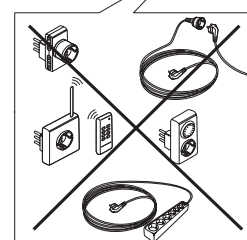
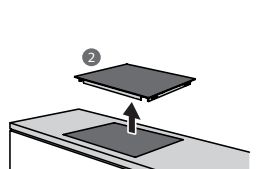
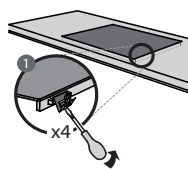
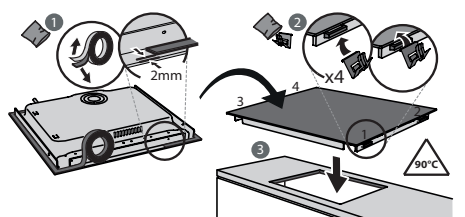
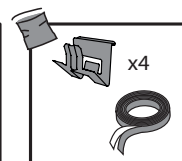
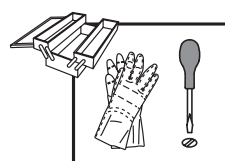
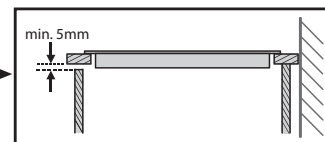
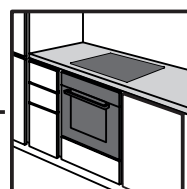
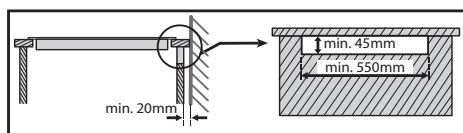
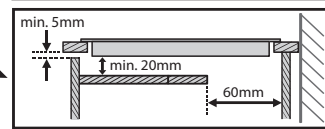
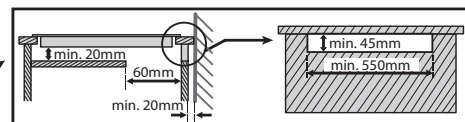
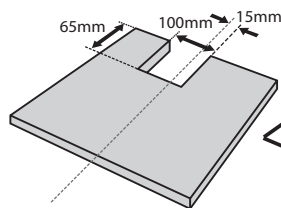
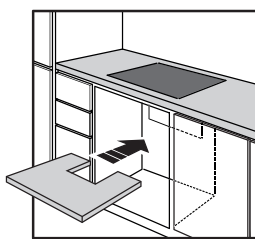
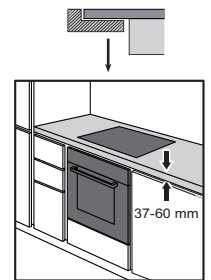
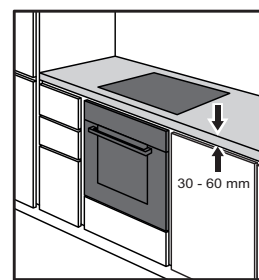
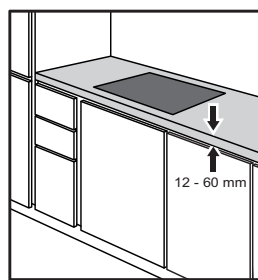
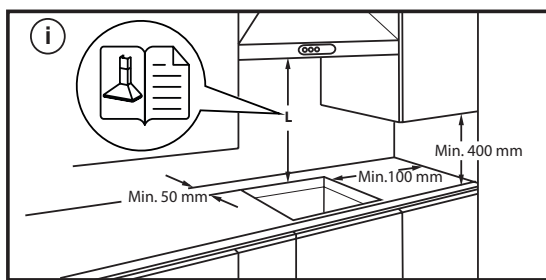
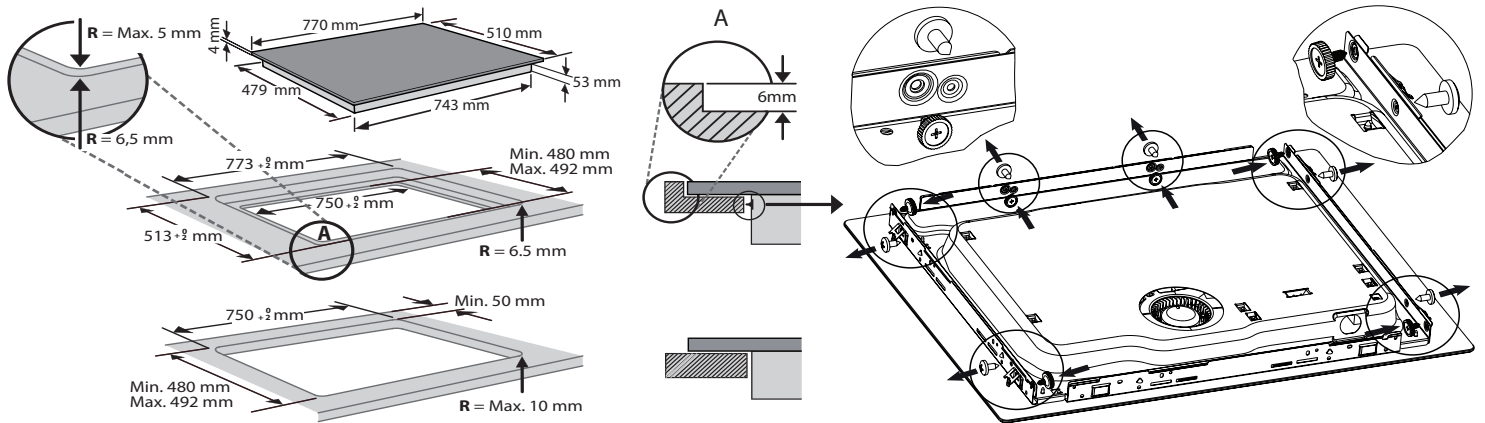
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (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



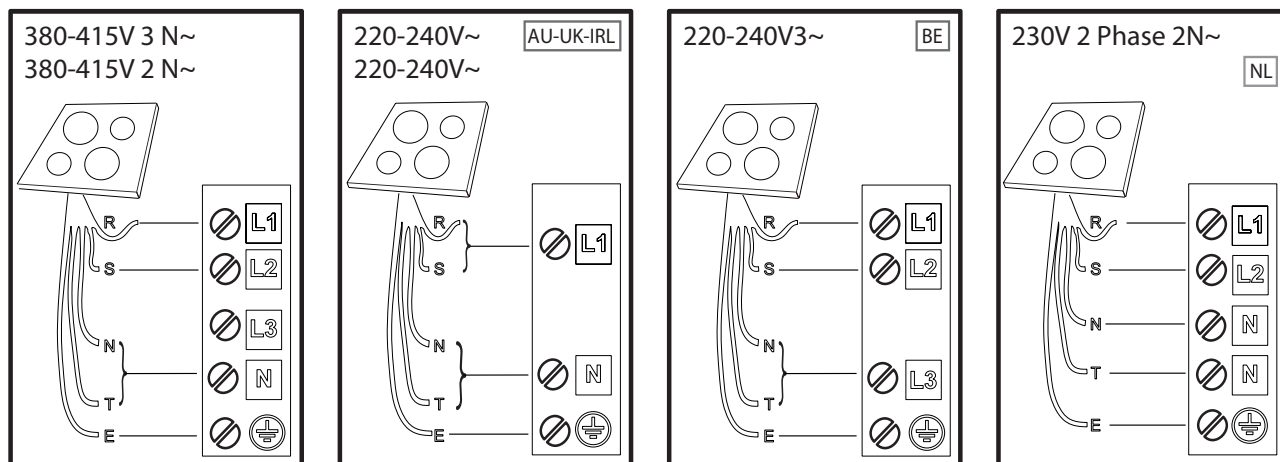
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

S

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

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
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)



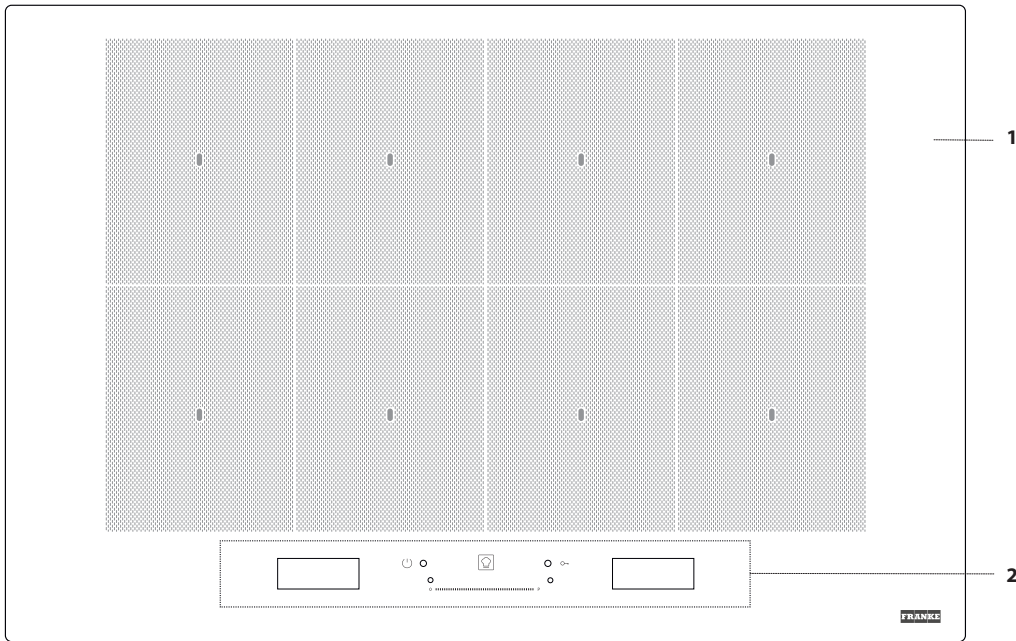
= E

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

N

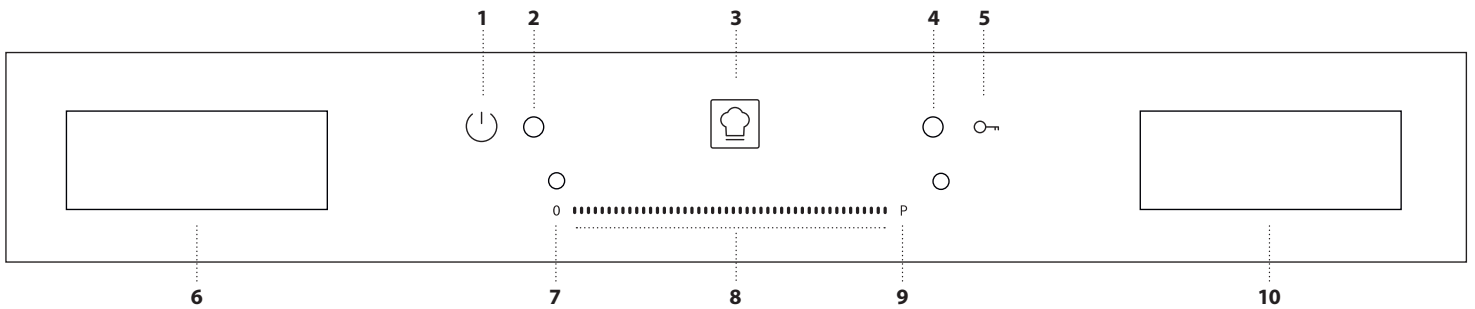
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ΠΕΡΙΛΗΨΗ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

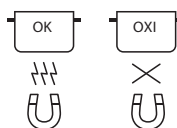
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ




1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Ενδεικτική λυχνία - μονάδα εστιών ενεργοποιημένη
3. Κουμπί "Cookassist" (ειδικές λειτουργίες)
4. Ενδεικτική λυχνία - κλειδωμα πλήκτρων ενεργό
5. Κλειδωμα πλήκτρων
6. Οθόνη επιλογής εστίας
7. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
8. Πληκτρολόγιο
9. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης
10. Οθόνη "Διαχείριση λειτουργιών"

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ



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

ΑΔΕΙΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΜΕ ΛΕΠΤΗ ΒΑΣΗ

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

Αν εμφανιστεί κάποιο σφάλμα, καλέστε το κέντρο σέρβις.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις της μονάδας εστιών σε οποιαδήποτε στιγμή. Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, κάντε κλικ στο σύμβολο  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.

Από το μενού ρυθμίσεων μπορείτε να:

- επιλέξετε γλώσσα,
- ρυθμίσετε τη φωτεινότητα,
- ρυθμίσετε την ένταση των ηχητικών προειδοποιήσεων,
- ρυθμίσετε τους τόνους των πλήκτρων,
- ρυθμίσετε την ισχύ της μονάδας εστιών,
- ελέγξετε την έκδοση του εγκατεστημένου λογισμικού;
- επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις της μονάδας εστιών.

Αν παρουσιαστεί διακοπή ρεύματος, οι ρυθμίσεις διατηρούνται.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης για περίπου 1 δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει η οθόνη.

Η μονάδα εστιών απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα εάν σε αυτό το διάστημα δεν επιλέξετε καμία λειτουργία.

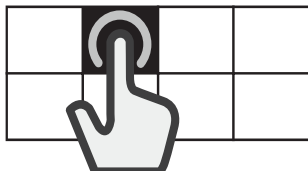
Η εστία σβήνει όταν πιάσετε οποιοδήποτε κουμπί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.

Για απενεργοποίηση, πατήστε το ίδιο κουμπί μέχρι να απενεργοποιηθούν οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες είναι απενεργοποιημένες.

Αν η μονάδα εστιών χρησιμοποιείται, με την απενεργοποίησή της απενεργοποιούνται όλες οι εστίες και η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας, “H”, θα παραμείνει αναμμένη μέχρι να κρυώσουν όλες οι εστίες.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος από την αριστερή οθόνη πιέζοντας τον αντίστοιχο πλαίσιο. Σε όλες τις μη επιλεγμένες περιοχές εμφανίζεται μια ελαφριά λωρίδα.



ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΒΑΣΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ/ΤΗΓΑΝΙΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να βεβαιωθείτε ότι η μονάδα εστιών λειτουργεί κανονικά, η κατσαρόλα πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που υποδεικνύονται στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχουν την απαιτούμενη ελάχιστη διάμετρο.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ	ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ
Κεντραρισμένο σε 1 σημείο	10 εκ.
Καλύπτονται 2 σημεία	19 εκ.
Καλύπτονται 3 σημεία	χύτρα για ψάρια/μεταλλική σχάρα
Καλύπτονται 4 σημεία (οριζόντια)	χύτρα για ψάρια/μεταλλική σχάρα
Καλύπτονται 4 σημεία (2 + 2) (κάθετα)	26 εκ.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Το μέγιστο επίπεδο ισχύος της μονάδας εστιών μπορεί να ρυθμιστεί από το μενού ρυθμίσεων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις ή ανάλογα με τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη.

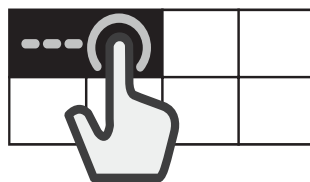
Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΥΕΛΙΚΤΗΣ ΖΩΝΗΣ


Η ευέλικτη ζώνη είναι η περιοχή όπου υπάρχουν παράλληλα πολλές ζώνες μαγειρέματος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως μία μεμονωμένη ζώνη μαγειρέματος.

Για να δημιουργήσετε μια ευέλικτη ζώνη:

Επιλέξτε ταυτόχρονα πολλαπλά πλαίσια ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος των πλαισίων ενώνοντας σταδιακά τα πλαίσια μαζί.



Για να διαχωρίσετε μια ευέλικτη ζώνη:

Κρατήστε πατημένο το πλαίσιο που αντιστοιχεί στη ζώνη που θέλετε να χωρίσετε για 3 δευτερόλεπτα. Εναλλακτικά, πατήστε το κουμπί “διαχωρισμός ζώνης”  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.

Όταν χωριστεί η ζώνη μαγειρέματος, και για τις δύο ξεχωριστές ζώνες ρυθμίζεται το ίδιο επίπεδο ισχύος.

Εάν δεν καλυφθούν όλες οι ζώνες μαγειρέματος από το σκεύος σε 30 δευτερόλεπτα, στην αριστερή οθόνη εμφανίζεται μια πυκνή λωρίδα.

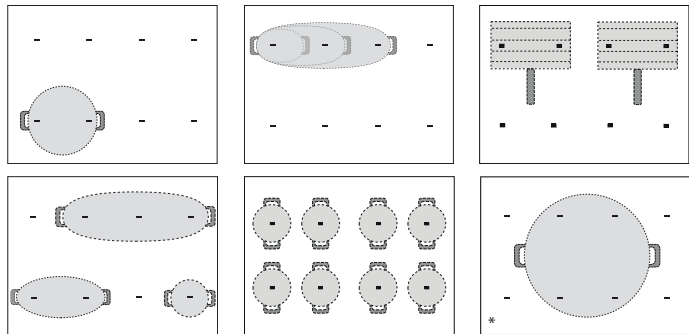
Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά την περιοχή με την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας) στη δεξιά οθόνη.



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

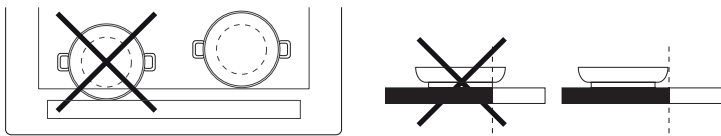
1. Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών. Αν το σκέυος βρίσκεται ήδη στη θέση του, η εστία το εντοπίζει αυτόματα. Για να επιλέξετε την ισχύ, επιλέξτε την προτεινόμενη περιοχή.
2. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στην επιλεγμένη περιοχή και βεβαιωθείτε ότι καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημάδια αναφοράς στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.



* Η χρήση αυτής της θέσης θα σας επιτρέψει να ωφεληθείτε από την μέγιστη ισχύ.

Σημείωση: Μην καλύπτετε την οθόνη ή το πληκτρολόγιο με εξαρτήματα. Αν ένα εξάρτημα κουζίνας καλύπτει μία από τις οθόνες, η εστία μπορεί να μην λειτουργεί σωστά. Στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" (ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΦΗΣ, αφαιρέστε το αντικείμενο εντός ενός λεπτού). Αφαιρέστε το αντικείμενο και περιμένετε να εξαφανιστεί το μήνυμα. Αν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε και επανασυνδέστε το ρεύμα στις εστίες.

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



3. Επιλέξτε την εστία ή την ευέλικτη περιοχή από την αριστερή οθόνη.
4. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος πιέζοντας ή μετακινώντας το δάχτυλο σας οριζόντια κατά μήκος του πληκτρολογίου.



Τ επιλεγμένο επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί στο πλαίσιο της επιλεγμένης εστίας.



Κάθε εστία έχει διαφορετικές ρυθμίσεις ισχύος που ξεκινούν από "1" (ελάχιστη ισχύς) έως "18" (μέγιστη ισχύς).

Χρησιμοποιώντας το πληκτρολόγιο, μπορείτε επίσης να επιλέξετε την λειτουργία ταχείας θέρμανσης, που θα εμφανιστεί στην οθόνη με το γράμμα "P".


Σημείωση: Αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία, το πλαίσιο της εστίας αναβοσβήνει. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκέυος, η μονάδα εστιών σβήνει.

Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:


Επιλέξτε την εστία στην αριστερή οθόνη και πατήστε το κουμπί απενεργοποίησης "OFF" στην επάνω πλευρά του πληκτρολογίου. Εάν η εστία είναι ακόμη ζεστή, στο αντίστοιχο πλαίσιο εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας "H".




ADD POT (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ)

Όταν χρησιμοποιείτε την περιοχή που αποτελείται από πολλές ζώνες, το σκέυος μπορεί να τοποθετηθεί οπουδήποτε στην ενεργή περιοχή. Η εστία θα αναγνωρίσει αυτόματα την τρέχουσα τοποθέτηση του σκεύους. Αν θέλετε να προσθέσετε ένα επιπλέον σκέυος στην ενεργή εστία, χρησιμοποιήστε την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας)  για να μπορέσει η εστία να εντοπίσει το σκέυος.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να αποτραπεί η τυχαία ενεργοποίηση της εστίας κατά τη διάρκεια καθαρισμού ή για να αποφευχθεί η τυχαία ενεργοποίηση των εστιών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί "Κλείδωμα πλήκτρων"  για 3 δευτερόλεπτα: Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε.

Οπίσκακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης "OFF".


Για την εκ νέου ενεργοποίηση των χειριστηρίων, πατήστε το κουμπί "Κλείδωμα πλήκτρων"  ξανά για 3 δευτερόλεπτα. Η προειδοποιητική λυχνία σβήνει και η μονάδα εστιών είναι και πάλι ενεργή.




ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Όταν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη δεξιά οθόνη ως χρονοδιακόπτη.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

1. Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών.
2. Πατήστε το εικονίδιο της κλεψύδρας  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+"/"- για να ρυθμίσετε το χρόνο.
4. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που ρυθμίστηκε, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.

Για να αλλάξετε ή να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:


1. Πατήστε το εικονίδιο της κλεψύδρας  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+ και "-" για να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο ή πατήστε το κουμπί "STOP" για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.




ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι εστίες μπορούν να προγραμματιστούν ώστε να απενεργοποιούνται αυτόματα.

Για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.
2. Πατήστε το εικονίδιο του χρονόμετρου  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+"/"- για να ρυθμίσετε το χρόνο.
4. Όταν λήξει ο χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Για να αλλάξετε ή να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε την ενεργή ζώνη μαγειρέματος.
2. Πατήστε το εικονίδιο του χρονόμετρου  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+ και "-" για να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο ή πατήστε το κουμπί "STOP" για να διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε ζώνη ή ευέλικτη περιοχή ακολουθώντας τα ίδια βήματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



COOKASSIST

Το κουμπί "Cookassist" επιτρέπει στους χρήστες να χρησιμοποιούν μια σειρά από ειδικές λειτουργίες:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Στη δεξιά οθόνη διαχείρισης λειτουργιών, μπορείτε να πλοηγηθείτε στις ειδικές λειτουργίες και να επιλέξετε αυτήν που επιθυμείτε.

Με τα βέλη, ^ / v μπορείτε να κυλήσετε τις διαθέσιμες επιλογές.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί OK για επιβεβαίωση της επιλογής και το διπλό βέλος << / >> για επιστροφή στο προηγούμενο μενού.

EASYCOOK

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε μία από τις προεπιλεγμένες λειτουργίες που βοηθούν στο μαγείρεμα μιας σειράς διαφορετικών φαγητών με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Η μονάδα εστίων υποστηρίζει το χρήστη παρέχοντας τις ιδανικές συνθήκες θέρμανσης και προσθήκης καρυκευμάτων στο σκεύος. Παρέχει επίσης οδηγίες που πρέπει να ακολουθηθούν κατά τη διάρκεια των διαφόρων σταδίων μαγειρέματος, προκειμένου να επιτευχθεί το βέλτιστο αποτέλεσμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία EasyCook™:

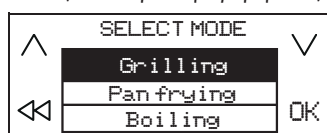
1. Πιέστε το κουμπί Cookassist.
2. Επιλέξτε "EasyCook" από την οθόνη διαχείρισης λειτουργιών και πατήστε επιβεβαίωση.



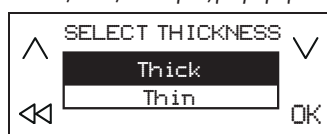
3. Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού που σκοπεύετε να μαγειρέψετε και επιβεβαιώστε.



4. Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.



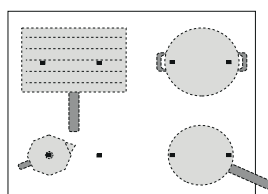
5. Επιλέξτε τις συνθήκες μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.



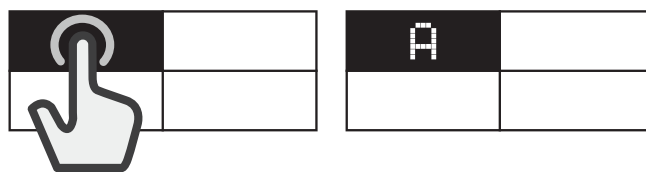
6. Τώρα θα είναι διαθέσιμες τέσσερις ζώνες μαγειρέματος. Τοποθετήστε το σκεύος στη θέση του, διασφαλίζοντας ότι καλύπτει τουλάχιστον δύο από τα σημεία αναφοράς στην επιφάνεια της μονάδας εστίων.

Η λειτουργία μαγειρέματος "Moka" είναι η μοναδική που επιτρέπει την κάλυψη μόνο ενός σημείου αναφοράς.

Παρακάτω παρατίθεται ένα παράδειγμα τοποθέτησης για μερικά εξαρτήματα.



7. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος από την αριστερή οθόνη. Στην επιλεγμένη ζώνη εμφανίζεται ένα "A".



8. Στη δεξιά οθόνη, εμφανίζονται οι οδηγίες που πρέπει να ακολουθήσετε (π.χ. "Add Oil" (Προσθέστε λάδι) ή "Add food" (Προσθέστε τρόφιμα)). Στο τέλος κάθε σταδίου, ο χρήστης πρέπει να επιβεβαιώσει την εντολή και να προχωρήσει με το μαγείρεμα.

9. Αν είναι απαραίτητο, το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".

10. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί "STOP" για απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιήθηκαν πολλαπλές εστίες κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, πρέπει πρώτα να επιλέξετε ποια εστία θέλετε να απενεργοποιήσετε.



Σημείωση: Η λειτουργία "EasyCook" μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν μία ή περισσότερες εστίες είναι ήδη ενεργοποιημένες.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "EasyCook" για περισσότερες εστίες:

Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας "EasyCook" για την πρώτη εστία, πατήστε ξανά το κουμπί "Cookassist" και επαναλάβετε την διαδικασία ενεργοποίησης για τη νέα εστία. Δεν μπορείτε να επιλέξετε τις εστίες που είναι ήδη ενεργοποιημένες.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έως και 4 εστίες με τη λειτουργία "EasyCook", με την προϋπόθεση ότι η επιλεγμένη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος το επιτρέπει.

Οι εστίες δεν μπορούν να συνδυαστούν για να σχηματίσουν μια μεγαλύτερη περιοχή.

Για συμβατικό μαγείρεμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία "EasyCook":

Όταν η λειτουργία "EasyCook" είναι ενεργή, μπορείτε να επιλέξετε την εστία που επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε από την αριστερή οθόνη και να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος για τη συγκεκριμένη εστία, πριν προχωρήσετε στη χρήση με αυτόν τον κανονικό τρόπο.

Επιλέξιμες λειτουργίες

FOOD CATEGORY		COOKING METHOD
	Meat	Grilling, Pan frying, Boiling
	Fish	Grilling, Pan frying, Boiling
	Vegetables	Grilling, Pan frying, Boiling
	Sauces, gravies, soups	Sauces (Tomato, Béchamel) Soups (Searing, Simmering, Creamy soups)
	Dessert	Custard, Panna cotta, Melted chocolate, Pancake, Rice pudding
	Eggs	Fried eggs, Omelette, Boiling (Boiled eggs, Soft-boiled), Frittata, Scrambled
	Cheese	Grilling, Pan frying, Fondue
	Pasta and Rice	Boiling, Pan frying, Risotto, Rice pudding
	Beverages	Milk, Water, Moka
	Custom	Boiling, Grilling, Pan frying, Simmering, Melting

ΒΑΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

(Κάθε μέθοδος ενδέχεται να περιλαμβάνει πρόσθετες επιλογές)

ΛΙΩΣΙΜΟ

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

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

Ο βαθμός μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" στη δεξιά οθόνη.

ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Για πιάτα που απαιτούν αργό μαγείρεμα και για αργή εξάτμιση υγρών, διατηρώντας την κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί το φαγητό. Αυτή η μέθοδος δεν επηρεάζει αρνητικά το φαγητό και προλαμβάνει το κόλλημα στην κατσαρόλα.

Η ποιότητα και ο τύπος του σκεύους μπορεί να επηρεάσει την απόδοση η τους χρόνους μαγειρέματος.

Ο βαθμός μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" στη δεξιά οθόνη.

ΒΡΑΣΙΜΟ

Για την αποτελεσματικό ζέσταμα νερού και για την προειδοποίηση του χρήστη όταν αρχίζει να βράζει, με ένα ηχητικό και οπτικό σήμα.

Ενώ βρίσκεται σε αναμονή επιβεβαίωσης από το χρήστη, το σύστημα διατηρεί το νερό σε ελεγχόμενο βράσιμο, αποτρέποντας τις διαρροές και την απώλεια ενέργειας. Ενώ είναι ενεργή αυτή η λειτουργία, ένας ηχητικός συναγερμό προειδοποιεί το χρήστη εάν το σκεύος είναι άδειο (χωρίς νερό) ή εάν έχει εξαντληθεί το νερό από το βράσιμο.

Προσθέστε αλάτι μόνο αφού ηχηρήσει η προειδοποίηση βρασμού.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Για να προθερμάνετε ή να προσθέσετε καρυκεύματα σε ένα άδειο σκεύος. Ένα ηχητικό και οπτικό σήμα υποδεικνύει ότι η ιδανική θερμοκρασία επιτεύχθηκε για να προστεθεί το φαγητό στο σκεύος. Ενώ βρίσκεται σε αναμονή για την επιβεβαίωση από τον χρήστη, το σύστημα διατηρεί το σκεύος σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, χωρίς να το αφήνει να φτάσει σε επιζήμιες θερμοκρασίες και για αποφυγή σπατάλης ενέργειας.

Για βέλτιστες συνθήκες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για σκεύη και προσθήκη καρυκευμάτων σε θερμοκρασία δωματίου.

Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι - για την προστασία από τις εκτινάξεις, συνιστάται η χρήση ενός ειδικού προστατευτικού εξαρτήματος.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε λάδια που είναι κατάλληλα για τηγάνισμα, όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, όπως σπορέλαιο ή άλλους τύπους. Όταν χρησιμοποιείτε διαφορετικά λάδια, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί στο μαγείρεμα κατά την πρώτη χρήση.

ΨΗΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο πολλών τροφίμων, ανάλογα με το πάχος τους. Όταν επιτευχθεί η ιδανική θερμοκρασία για να προστεθούν τα τρόφιμα, η εστία εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ". Στη συνέχεια η εστία σταθεροποιεί τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Μόλις ο χρήστης επιβεβαιώσει ότι προστέθηκαν τα τρόφιμα, αρχίζει το ψήσιμο.

Συνιστάται να προετοιμάζετε τα τρόφιμα κατά το στάδιο προθέρμανσης και να τα προσθέτετε μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

Για βέλτιστες συνθήκες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για σκεύη και προσθήκη καρυκευμάτων σε θερμοκρασία δωματίου.

Αν δεν χρησιμοποιείτε τη μεταλλική σχάρα που προορίζεται για αυτό το σκοπό, δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά της λειτουργία γκριλ, καθώς η ποιότητα της βάσης ενδέχεται να επηρεάσει τους χρόνους θέρμανσης. Σκεύη με λεπτή βάση μπορεί να φτάσουν σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε μικρό διάστημα.

ΜΟΚΑ

Η λειτουργία "Moka" τις ειδικές καφετιέρες να θερμανθούν αυτόματα. Ο κύκλος θέρμανσης μπορεί να ενεργοποιηθεί επιλέγοντας τη λειτουργία στο μενού και όταν ο καφές είναι έτοιμος θα ακουστεί ένα μπιπ. Η λειτουργία προγραμματίζεται να απενεργοποιηθεί αυτόματα, αποτρέποντας τις διαρροές.

Όταν την χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, να βεβαιώνετε πάντα ότι τηρούνται οι απαραίτητες προϋποθέσεις. Για βέλτιστες συνθήκες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία με καφετιέρες και νερό σε θερμοκρασία δωματίου.

Σημείωση: Προσπαθήστε να μην μετακινήσετε το σκεύος κατά τη διάρκεια θέρμανσης προκειμένου να μπορέσει η εστία να λειτουργήσει με τον καλύτερο τρόπο.

PROCOOK

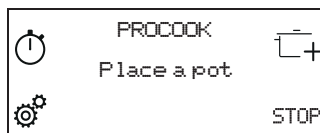
Αυτή η λειτουργία χωρίζει τη μονάδα εστιών σε τέσσερις ζώνες μαγειρέματος και τις ενεργοποιεί ταυτόχρονα σε ένα προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος. Σας επιτρέπει να μετακινήσετε την κατσαρόλα από τη μία ζώνη στην άλλη, έτσι ώστε να συνεχίσετε το μαγείρεμα σε διαφορετικές θερμοκρασίες.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας "ProCook":

1. Τοποθετήστε το σκεύος στη θέση του.
2. Πιέστε το κουμπί "Cookassist".
3. Επιλέξτε "ProCook" από την οθόνη διαχείρισης λειτουργιών και πατήστε επιβεβαίωση.



4. Τα πλαίσια των τεσσάρων ζωνών μαγειρέματος εμφανίζονται στην αριστερή οθόνη, με το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος (low (χαμηλό), medium (μεσαίο), high (υψηλό)).
5. Αν θέλετε να προσθέσετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας) [+].
6. Για έξοδο από αυτή τη λειτουργία, πατήστε "STOP".



Για να αλλάξετε την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος σύροντας το δάχτυλό σας στο πληκτρολόγιο, αυτό θα παραμείνει ορατό για περίπου 1 δευτερόλεπτο.
3. Εμφανίζεται ξανά η λέξη που αντιστοιχεί στο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (low (χαμηλό), medium (μεσαίο), high (υψηλό)).

Σημείωση: Οι νέες ρυθμίσεις αποθηκεύονται μέχρι να τις αλλάξετε ξανά ή να τις επαναφέρετε.

FLEXPRO

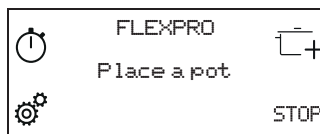
Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε ολόκληρη τη μονάδα εστιών ως μία μοναδική περιοχή μαγειρέματος.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας FlexPro:

1. Τοποθετήστε το σκεύος στη θέση του.
2. Πιέστε το κουμπί "Cookassist".
3. Επιλέξτε "FlexPro" από την οθόνη διαχείρισης λειτουργιών και πατήστε επιβεβαίωση.



4. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος από το πληκτρολόγιο. Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη.
5. Αν θέλετε να προσθέσετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας) [+].
6. Για έξοδο από αυτή τη λειτουργία, πατήστε "STOP".



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 παρακειμένων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ		ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγιστη ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα	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 βρασιμού, μαγείρεμα και γκριλ.
	10 – 14	Ρόδισμα – μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση απαλού βρασιμού, μαγείρεμα και γκριλ, και για προθέρμανση αξεσουάρ.
		Μαγείρεμα – μαγείρ. σε κατσαρόλα – σοτάρισμα – γκριλ – μαγείρεμα κρεμώδες	Ιδανικό για μαγείρ. σε κατσαρ., διατήρηση απαλού βρασιμού, 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 ψήσιματος (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
C81, C82	Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
F02, F04	Λανθασμένη τάση τροφοδοσίας της μονάδας.	Ο αισθητήρας ανιχνεύει διαφορετική τάση τροφοδοσίας.	Αποσυνδέστε τη μονάδα από το δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερ. και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας δημιουργήθηκε ειδικά για να καταστεί δυνατό για τους οργανισμούς ελέγχου να χρησιμοποιούν τα προϊόντα μας.

ΕΠΑΛΗΘΕΥΜΕΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ	ΘΕΣΕΙΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΜΕΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
Τεστ διανομής θερμότητας, "Τηγανίτες" κατά EN 60350-2 §7.3	
Τεστ απόδοσης θερμότητας, "Τηγανιτές πατάτες" κατά EN 60350-2 §7.4	
λιώσιμο και διατήρηση θερμό "σοκολάτα"	
Σιγοβράσιμο, "Ριζόγαλο"	

ECO-DESIGN: Το τεστ πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τους κανονισμούς, επιλέγοντας όλες τις εστίες στη μονάδα εστιών ώστε να δημιουργούν μία μόνο περιοχή ή χρησιμοποιώντας τη λειτουργία FlexPro.

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

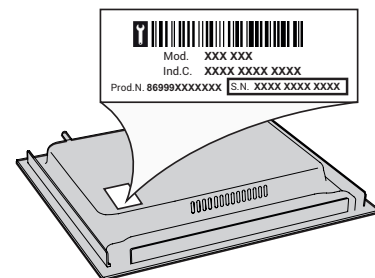
Πότε μην αποδέχεστε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένων τεχνικών.

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

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

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

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



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

CUPRINS

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ.....	52
INSTALARE.....	54
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ	55
PRIVIRE DE ANSAMBLU	56
PANOUL DE COMANDĂ	56
ACCESORII	57
PRIMA UTILIZARE	57
UTILIZAREA ZILNICĂ.....	57
FUNCȚII.....	59
INDICATORI	61
TABELUL DE GĂTIRE.....	61
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.....	61
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR.....	62
SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII	62
PREPARARE VERIFICATĂ.....	62
ASISTENȚĂ.....	62

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.

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.

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.

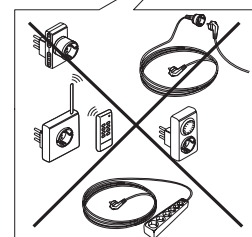
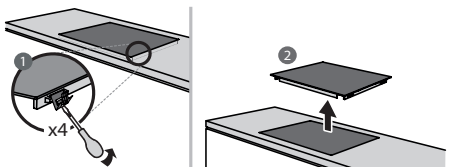
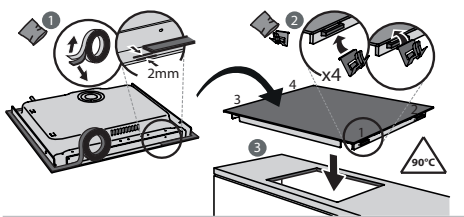
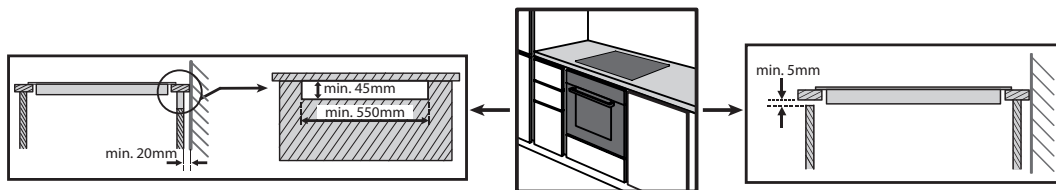
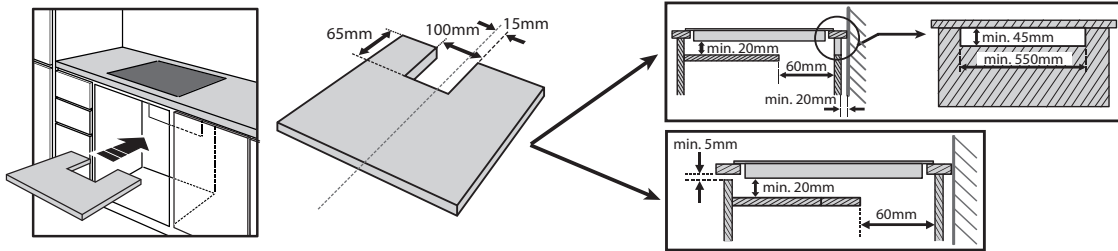
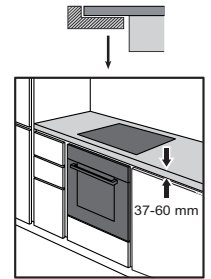
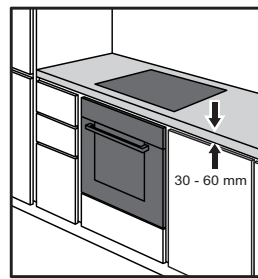
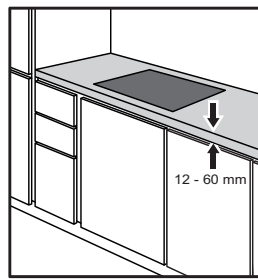
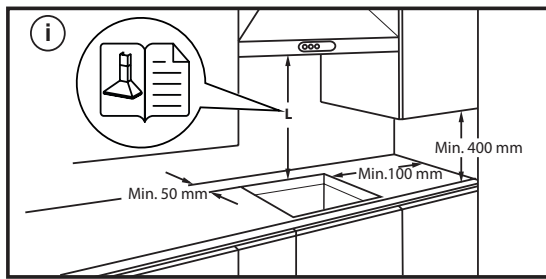
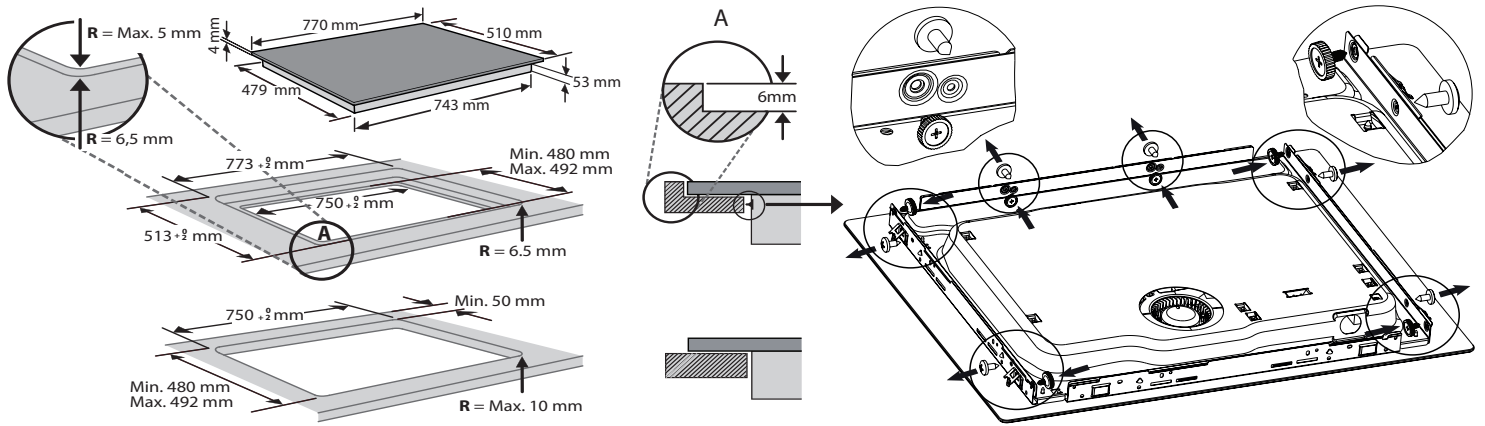
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

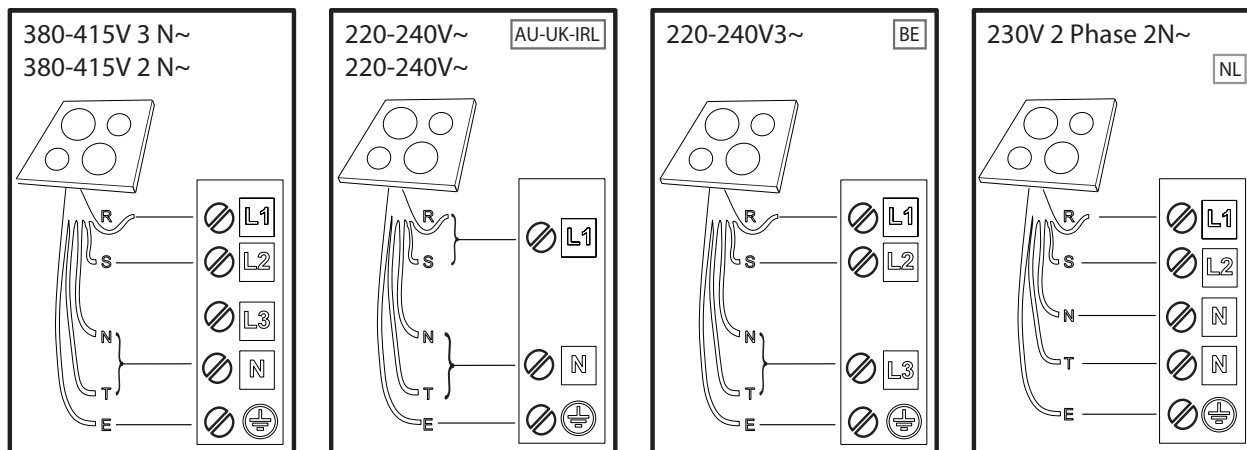


CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

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

S

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

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синь (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)



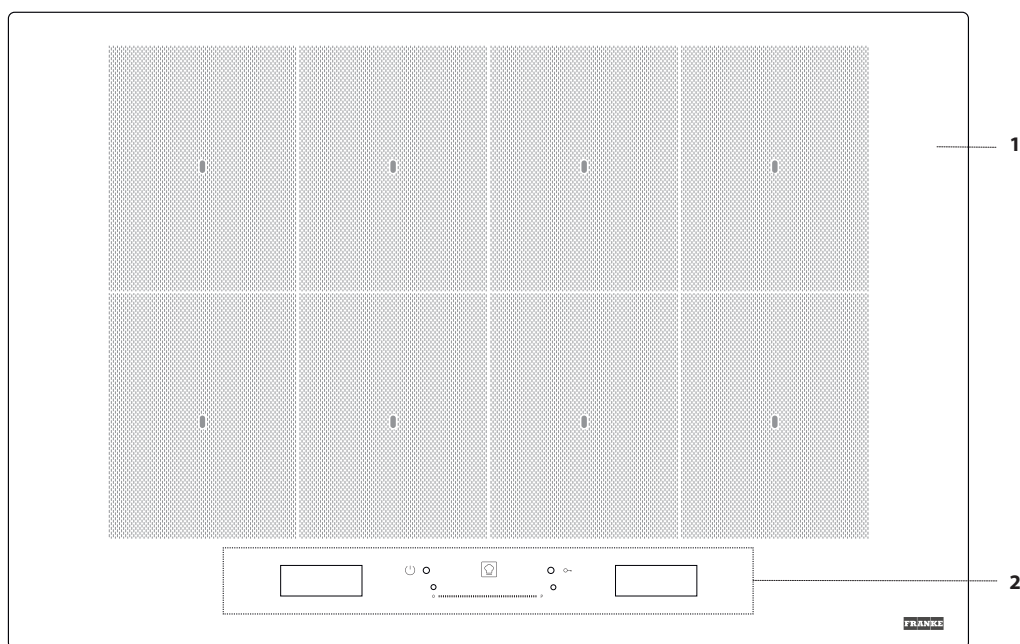
= E

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

N

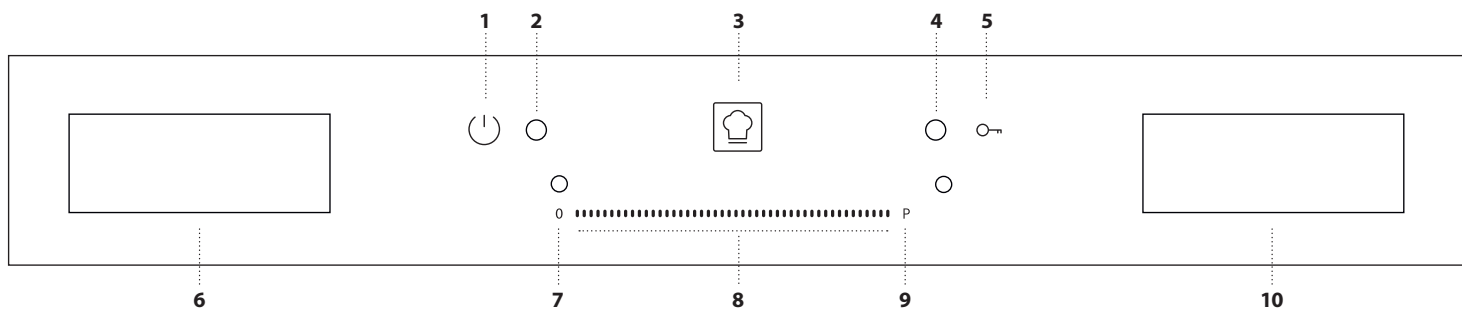
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синь
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

PRIVIRE DE ANSAMBLU



1. Plita
2. Panou de comandă

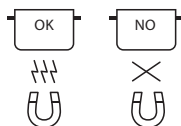
PANOUL DE COMANDĂ




1. Buton de pornire/oprire
2. Indicator luminos - plita pornită
3. Buton Cookassist (funcții speciale)
4. Indicator luminos - opțiunea de blocare a tastelor activă
5. Blocarea tastelor
6. Afișaj de selectare a zonei de gătit
7. Buton de oprire a zonei de gătit
8. Ecran tactil cu glisare
9. Buton pentru încălzire rapidă
10. Afișajul "Gestionare funcții"

ACCESORII

OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite 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.

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" poate fi declanșată cu o ușoară întârziere, determina astfel deteriorarea tigăii sau suprafeței plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele.


Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

DIAMETRU MINIM AL BAZEI OALEI/TIGĂII PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a vă asigura că plita funcționează în mod corespunzător, oala trebuie să acopere unul sau mai multe puncte de referință indicate pe suprafața plitei, și trebuie să aibă un diametru minim adecvat.

POZIȚIONAREA ACCESORIULUI	DIAMETRU MINIM
centrat pe 1 punct	10 cm
2 puncte acoperite	19 cm
3 puncte acoperite	tavă pentru gătit pește/grătar de sârm
4 puncte acoperite (orizontală)	tavă pentru gătit pește/grătar de sârm
4 puncte (2 + 2) acoperite (verticală)	26 cm

PRIMA UTILIZARE

Setările plitei pot fi modificate în orice moment. Pentru a modifica setările, faceți clic pe simbolul  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.

Din meniul de setări, puteți:

- selecta limba;
- regla luminozitatea;
- regla volumul avertizărilor sonore;
- regla tonalitățile butoanelor;
- regla nivelul de putere a plitei;
- verifica versiunea software-ului instalat;
- restabili setările din fabrică ale plitei.

Dacă are loc întreruperea alimentării cu curent electric, setările sunt păstrate.

REGLAREA NIVELULUI DE PUTERE A PLITEI

Nivelul maxim de putere a plitei poate fi setat din meniul de setări, în conformitate cu cerințele sau cu durata setată a temporizatorului. Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a porni plita, apăsați pe butonul de pornire timp de aprox. 1 secundă până când se aprind afișajele.

Plita va fi dezactivată automat după 30 secunde dacă nu selectați o funcție în acest interval de timp.

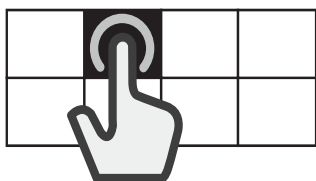
Plita se oprește dacă țineți apăsat orice buton timp de mai mult de 10 secunde.

Pentru a o opri, apăsați pe același buton până când afișajele se sting. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Dacă plita a fost utilizată, în momentul opririi acesteia, toate zonele de gătit vor fi dezactivate, iar indicatorul de căldură reziduală "H" va rămâne aprins până la răcirea zonelor de gătit.

SELECTAREA ZONEI DE GĂTIT

Zona de gătit dorită poate fi selectată de pe afișajul din stânga, apăsând pe panoul corespunzător. Va apărea o bandă luminoasă pe toate zonele de gătit neselectate.

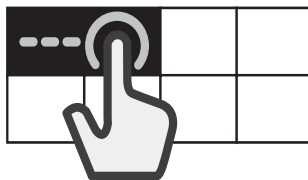


SELECTAREA ZONEI FLEXIBILE


Zona flexibilă este zona în care se suprapun mai multe zone de gătit și poate fi utilizată ca zonă de gătit simplă.

Pentru a crea o zonă flexibilă:

Selectați mai multe panouri sau culisați cu degetul pe suprafață, grupând treptat panourile.



Pentru a împărți o zonă flexibilă:

Apăsați și mențineți apăsați timp de 3 secunde panoul corespunzător zonei pe care doriți să o separați. Ca alternativă, apăsați butonul de "împărțire a zonei"  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.

Atunci când zona de gătit este împărțită, același nivel de putere este setat pentru fiecare zonă în parte.

Dacă nu sunt acoperite toate zonele de gătit selectate cu o oală în decurs de 30 de secunde, va apărea o bandă groasă pe afișajul din stânga. Puteți

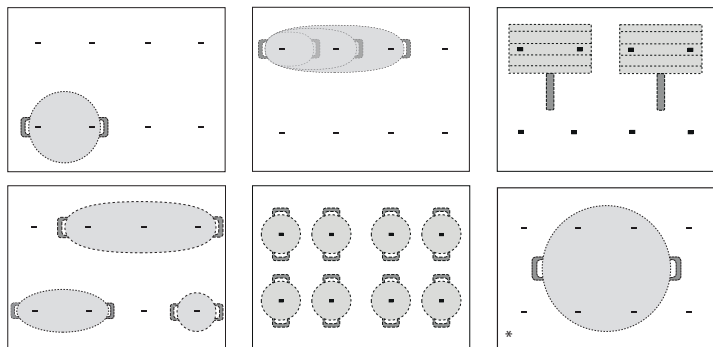
reactiva zona respectivă folosind comanda "Adăugați o oală" de pe afișajul din dreapta.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

Pentru a activa zonele de gătit:

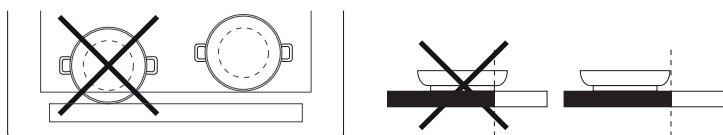
1. Activați plita. Dacă este amplasat deja un recipient, plita îl detectează automat. Selectați zona recomandată pentru a alege nivelul de putere.
2. Amplasați oala în zona de gătit selectată, asigurându-vă că acoperă unul sau mai multe puncte de referință de pe suprafața plitei.



* Folosirea acestei poziții vă va permite să beneficiați de nivelul maxim de putere.

Vă rugăm să rețineți: Nu trebuie să acoperiți afișajul sau ecranul tactil cu accesorii. În cazul în care o ustensilă acoperă unul dintre afișaje, este posibil ca plita să nu funcționeze corespunzător. Pe afișajul din dreapta, va apărea mesajul "VERIFICAȚI ZONA TACTILĂ, îndepărtați obiectul în decurs de un minut". Îndepărtați obiectul și așteptați până când dispare mesajul. Dacă problema persistă, deconectați și reconectați plita de la alimentarea electrică. În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

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



3. Selectați zona de gătit sau zona flexibilă de pe afișajul din stânga.
4. Setati nivelul de putere dorit apăsând sau mișcând degetul orizontal pe ecranul tactil cu glisare.



Nivelul de putere setat va apărea pe panoul zonei de gătit selectate.



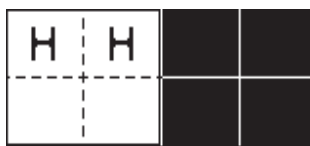
Fiecare zonă de gătit oferă o varietate de setări pentru nivelul de putere, de la "1" (putere minimă) la "18" (putere maximă).

Folosind ecranul tactil cu glisare, puteți selecta, de asemenea, funcția de încălzire rapidă, care va fi indicată pe afișaj prin litera "P".

Vă rugăm să rețineți: Dacă oala nu este adecvată pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționată corect sau dacă nu are o dimensiune corespunzătoare, panoul aferent zonei de gătit va clipi. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați zona de gătit de pe afișajul din stânga și apăsați butonul de "OFF" (OPRIRE) din partea superioară a ecranului tactil cu glisare. Dacă zona de gătit încă mai este fierbinte, indicatorul de căldură reziduală "H" apare pe panoul aferent.



COMANDA "ADĂUGAȚI O OALĂ"

Atunci când utilizați o suprafață de gătit alcătuită din mai multe zone, oala poate fi așezată oriunde pe zona activă. Plita va recunoaște automat poziția efectivă a oalei.

Dacă doriți să mai adăugați o oală pe zona de gătit activă, utilizați comanda "Adăugați o oală" pentru a-i permite plitei să detecteze oala nouă.

BLOCAREA TASTELOR

Pentru a preveni activarea accidentală a plitei în timpul curățării sau pentru a preveni schimbarea accidentală a butoanelor de comandă în timpul procesului de preparare, apăsați butonul "Blocare taste" timp de 3 secunde: emiterea unui semnal sonor și aprinderea unei lumini de avertizare indică faptul că funcția a fost activată.

Panoul de comandă va fi blocat, cu excepția butonului de oprire.

Pentru a reactiva butoanele de comandă, apăsați din nou butonul "Blocare taste" timp de 3 secunde. Lumina de avertizare se stinge, iar plita este din nou activă.

TEMPORIZATORUL

Atunci când plita este oprită, puteți utiliza afișajul din dreapta ca și temporizator.

Pentru a activa temporizatorul:

1. Activați plita.
2. Apăsați pe pictograma clepsidră care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
3. Utilizați butoanele "+" / "-" pentru a seta ora.
4. Când a trecut intervalul de timp stabilit, se aude un semnal acustic.

Pentru a modifica sau dezactiva temporizatorul:

1. Apăsați pe pictograma clepsidră care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
2. Utilizați butoanele "+" și "-" pentru a reseta durata de timp dorită sau apăsați butonul "STOP" pentru a opri temporizatorul.

SETAREA DURATEI DE PREPARARE

Zonele de gătit pot fi programate să se oprească automat.

Pentru a seta durata de preparare:

1. Selectați zona de gătit și setați nivelul de putere necesar.
2. Apăsați pe pictograma cronometru care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
3. Utilizați butoanele "+" / "-" pentru a seta ora.
4. La finalizarea duratei programate, se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat.

Pentru a modifica sau anula durata de preparare:

1. Selectați zona de gătit activă
2. Apăsați pe pictograma cronometru care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
3. Utilizați butoanele "+" și "-" pentru a reseta durata de timp dorită sau apăsați butonul "STOP" pentru a anula durata de preparare setată.

O durată de preparare poate fi setată pentru fiecare zonă în parte sau pentru zona flexibilă urmând aceeași pași.

FUNCȚII



COOKASSIST

Butonul "Cookassist" permite utilizatorilor să acceseze mai multe funcții speciale:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Pe afișajul de gestionare a funcțiilor din dreapta, puteți naviga prin funcțiile speciale și puteți selecta opțiunea dorită.

Folosind săgețile \wedge \vee , puteți derula prin opțiunile disponibile.

Utilizați butonul OK pentru a confirma alegerea făcută și săgeata dublă \ll pentru a reveni la meniul anterior.

EASYCOOK

Această funcție vă permite să selectați una din funcțiile presetate care vă ajută să preparați diferite tipuri de alimente în mod optim.

Plita asistă utilizatorul oferindu-i condițiile ideale pentru încălzirea și prepararea ingredientelor din oală. De asemenea, furnizează instrucțiunile care trebuie respectate în diferite etape ale procesului de preparare, pentru a se obține rezultate optime.

Pentru a activa funcția EasyCook:

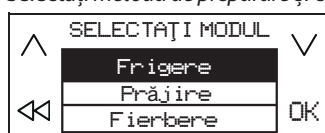
1. Apăsați butonul "Cookassist".
2. Selectați "EasyCook" de pe afișajul de gestionare a funcțiilor și confirmați.



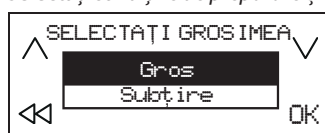
3. Selectați categoria de alimente pe care doriți să le preparați și confirmați.



4. Selectați metoda de preparare și confirmați.



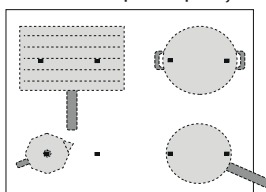
5. Selectați condițiile de preparare și confirmați.



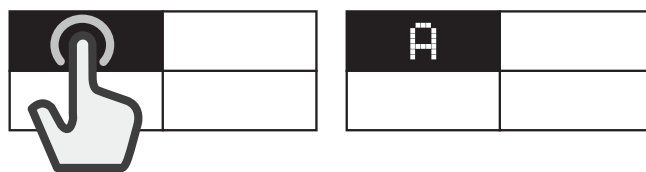
6. Acum, vor fi disponibile patru zone de gătit. Așezați oala în poziție, asigurându-vă că acoperă cel puțin două din punctele de referință de pe suprafața plitei.

Modul de preparare "Moka" este singurul care permite acoperirea unui singur punct de referință.

În continuare, este prezentat un exemplu de poziționare a mai multor accesorii.



7. Selectați zona de gătit dorită de pe afișajul din stânga. Va apărea litera "A" pe zona selectată.



8. Pe afișajul din dreapta, vor apărea instrucțiunile care trebuie respectate (de exemplu, "Adăugați ulei" sau "Adăugați alimente"). La finalul fiecărei etape, utilizatorul trebuie să confirme pentru a continua procesul de preparare.
9. Dacă este necesar, nivelul de putere presetat poate fi modificat în orice moment, folosind butoanele "+" și "-".
10. La finalizarea procesului de preparare, apăsați butonul "STOP" pentru a opri zona de gătit. Dacă au fost utilizate mai multe zone în timpul procesului de preparare, mai întâi trebuie să selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.



Vă rugăm să rețineți: Funcția "EasyCook" poate fi activată chiar și atunci când una sau mai multe zone de gătit sunt deja active.

Pentru a activa funcția EasyCook pentru mai multe zone de gătit:

După activarea funcției "EasyCook" pentru prima zonă de gătit, apăsați din nou butonul "Cookassist" și repetați procesul de activare pentru o zonă de gătit nouă. Zonele care sunt deja active nu pot fi selectate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți folosi până la 4 zone cu funcția "EasyCook", cu condiția ca nivelul de putere selectat să permită acest lucru. Zonele nu pot fi combinate pentru a forma o zonă mai mare.

Pentru a prepara alimente în mod tradițional atunci când funcția EasyCook este activă:

Atunci când funcția "EasyCook" este activă, puteți selecta zona de gătit pe care doriți să o activați de pe afișajul din stânga și puteți seta nivelul de putere pentru această zonă, înainte de a trece la utilizarea acesteia în mod obișnuit.

Opțiuni selectabile

CLASA DE ALIMENTE		METODĂ DE PREPARARE
	Carne	Frigere, Prăjire, Fierbere
	Pește	Frigere, Prăjire, Fierbere
	Legume	Frigere, Prăjire, Fierbere
	Sosuri, supe	Sosuri (Roșii, Bechamel) Supe (Uscare, Fierbere lentă, Supe creme)
	Deserturi	Custard, Pana cotta, Ciocolată topită, Clătite, Budincă de orez
	Ouă	Ouă prăjite, Omletă, Fierbere (Ouă fierte, Ușor-fierte), Frittata, Amestecate
	Brânză	Frigere, Prăjire, Fondue
	Paste	Fierbere, Prăjire, Risotto, Budincă de orez
	Băuturi	Lapte, Apă, Moka
	Personalizare	Fierbere, Frigere, Prăjire, Fierbere lentă, Topire

METODE DE PREPARARE PRINCIPALE

(Fiecare metodă poate include opțiuni suplimentare)

TOPIRE

Pentru a aduce alimentele la temperatura ideală de topire și pentru a menține starea acestora fără riscul de a le arde.

Această metodă nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele "+" și "-" de pe afișajul din dreapta.

FIERBERE LENTĂ

Pentru prepararea lentă a alimentelor și pentru evaporarea lentă a lichidelor, menținând starea acestora fără riscul de a le arde. Această metodă nu deteriorează alimentele și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

Calitatea și tipul de oală pot afecta rezultatele sau duratele de preparare.

Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele "+" și "-" de pe afișajul din dreapta.

FIERBERE

Pentru a încălzi apa în mod eficient și pentru a avertiza utilizatorul atunci când aceasta începe să fiarbă, prin intermediul unui semnal sonor și vizual. În timpul în care așteaptă confirmarea din partea utilizatorului, sistemul menține apa în stare de fierbere la foc mic controlat, prevenind vărsarea și consumul de energie. Când această funcție este activă, o alarmă acustică avertizează utilizatorul în cazul în care oala este goală (nu conține apă) sau dacă apa s-a evaporat prin fierbere.

Adăugați sare numai după ce a fost emisă avertizarea sonoră privind fierberea.

PRĂJIRE

Pentru a preîncălzi sau pentru a introduce ingrediente într-o oală sau o cratiță goală. Un semnal sonor și vizual indică faptul că a fost atinsă temperatura ideală pentru alimentele care trebuie adăugate în oală sau cratiță. În timpul în care așteaptă confirmarea din partea utilizatorului, sistemul menține accesoriul la o temperatură controlată, prevenind ca acesta să atingă temperaturi dăunătoare și evitând consumul de energie.

Pentru a beneficia de condiții optime de preparare, utilizați această funcție cu oale și ingrediente la temperatura camerei.

Nu utilizați capacul - pentru a asigura protecție împotriva stropirii, se recomandă utilizarea unei protecții antistropire.

Se recomandă să utilizați uleiuri adecvate pentru prăjire atunci când gătiți cu această funcție, de exemplu, uleiuri vegetale de diverse tipuri. Atunci când utilizați uleiuri diferite, supravegheați întotdeauna procesul de preparare la prima utilizare a acestora.

FRIGERE

Această funcție permite frigerea optimă la grătar a unei game variate de alimente, în funcție de grosimea acestora. La atingerea temperaturii ideale pentru alimentele care trebuie adăugate, plita emite un semnal sonor. Apoi, plita stabilizează temperatura pe parcursul desfășurării procesului de preparare, menținând-o constantă. Odată ce utilizatorul a confirmat faptul că alimentele au fost adăugate, începe procesul de preparare.

Se recomandă să preparați alimentele în timpul etapei de încălzire, adăugându-le imediat ce auziți semnalul sonor.

Pentru a beneficia de condiții optime de preparare, utilizați această funcție cu oale și ingrediente la temperatura camerei.

Dacă nu utilizați grătarul de sârmă conceput în acest scop, acordați atenție deosebită atunci când utilizați pentru prima dată funcția Grătar, deoarece calitatea bazei vasului de gătit poate afecta durata de încălzire. Accesoriile cu baza foarte subțire pot atinge temperaturi foarte înalte într-un timp scurt.

MOKA

Această funcție permite încălzirea automată a espressorului "Moka". Ciclul de încălzire poate fi activat prin selectarea funcției din meniu; se va emite un semnal sonor atunci când prepararea cafelei este finalizată. Funcția este programată să se oprească automat, prevenind astfel vărsarea. La prima

utilizare a acestei funcții, verificați întotdeauna dacă sunt îndeplinite condițiile descrise. Pentru a beneficia de condiții optime de preparare, utilizați această funcție cu espressorul și apa la temperatura camerei.

Vă rugăm să rețineți: Încercați să nu mișcați oala sau cratița în primul minut de încălzire, pentru a permite plitei să funcționeze în mod optim.

PROCOOK

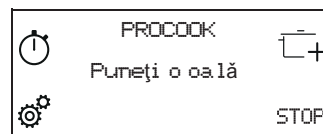
Această funcție împarte plita în patru zone de gătit, activându-le simultan la un nivel de putere presetat. Funcția vă permite să mutați oalele de pe o zonă pe alta, astfel încât să puteți continua prepararea la temperaturi diferite.

Pentru a activa funcția ProCook:

1. Așezați oala în poziție.
2. Apăsăți butonul "Cookassist".
3. Selectați "ProCook" de pe afișajul de gestionare a funcțiilor și confirmați.



4. Cele patru panouri ale zonei de gătit apar pe afișajul din stânga, însoțite de nivelul de putere corespunzător (reduc, mediu, ridicat).
5. Dacă doriți să adăugați mai multe oale, utilizați comanda "Adăugați o oală" $\bar{+}$.
6. Pentru a părăsi această funcție, apăsați "STOP".



Pentru a modifica nivelul de putere a zonei de gătit:

1. Selectați zona de gătit.
2. Selectați nivelul de putere dorit culisând cu degetul pe ecranul tactil cu glisare; acesta va rămâne vizibil timp de 1 de secundă.
3. Cuvântul corespunzător nivelului de putere selectat (reduc, mediu, ridicat) reapare.

Vă rugăm să rețineți: Setările modificate sunt salvate până când le modificați din nou sau până când le resetați.

FLEXPRO

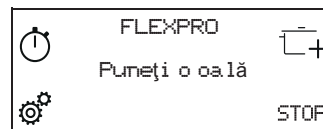
Această funcție vă permite să utilizați întreaga plită ca o zonă de gătit simplă.

Pentru a activa funcția FlexPro:

1. Așezați oala în poziție.
2. Apăsăți butonul "Cookassist".
3. Selectați "FlexPro" de pe afișajul de gestionare a funcțiilor și confirmați.



4. Setăți nivelul de putere dorit de pe ecranul tactil cu glisare. Nivelul de putere setat apare pe afișajul din stânga.
5. Dacă doriți să adăugați mai multe oale, utilizați comanda „Puneți o oală” $\bar{+}$.
6. Pentru a părăsi această funcție, apăsați „STOP”.



INDICATORI

H 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" dispăre.

TABELUL DE GĂTIRE

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	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 înăbușită – 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 decongeala 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	POSSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
C81, C82	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.
F02, F04	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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.

PREPARARE VERIFICATĂ

Tabelul de mai jos a fost creat special pentru a permite organismelor de control să folosească produsele noastre.

PROCES DE PREPARARE VERIFICAT	POZIȚII DE PREPARARE VERIFICATE
Distribuția căldurii, testată pentru preparare "Clătite" conform EN 60350-2 §7.3	
Performanța căldurii, testată pentru preparare "Cartofi prăjiți" conform EN 60350-2 §7.4	
Topire și menținere la cald, testare pentru preparare "ciocolată"	
Fierbere la foc mic, testată pentru preparare "budincă de orez"	

PROIECTARE ECOLOGICĂ: Testul a fost efectuat în conformitate cu normele, selectând toate zonele de gătit ale plitei pentru a forma o zonă unică, sau utilizând funcția FlexPro.

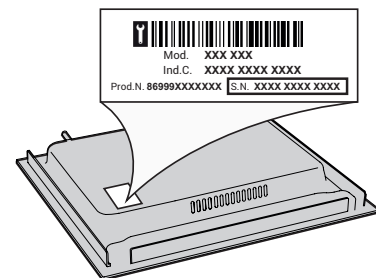
ASISTENȚĂ

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.....	64
SATIŞ SONRASI HİZMETLER.....	65
MONTAJ.....	66
ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	67
GENEL BAKIŞ	68
KONTROL PANELİ	68
AKSESUARLAR	69
İLK KULLANIM.....	69
GÜNLÜK KULLANIM	69
İŞLEVLER.....	71
GÖSTERGELER.....	73
PİŞİRME TABLOSU.....	73
TEMİZLİK VE BAKIM	73
SORUN GİDERME	74
ÇALIŞMA SIRASINDA ÇIKAN SESLER	74
ONAYLANMIŞ PİŞİRME	74
DESTEK.....	74

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.

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.

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, satıcınıza 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. Ellerinizi 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 kurulumu izin verilmez.

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

TEMİZLİK VE BAKIM

⚠ UYARI: Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazın kapatıldığından ve fişinin elektrik prizinden

çekildiğinden emin olun; asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın - elektrik çarpması riski.

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

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

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

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

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

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

Yalnızca altı düz tencereler ve tavalalar kullanın.

UYUMLULUK BEYANNAMESİ

Bu cihaz, EN 60350-2 sayılı Avrupa Standardı uyarınca 66/2014 sayılı Avrupa Yönetmeliğinin Eko tasarım gerekliliklerini ve Enerji ile İlgili Ürünlerle 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.

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 işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.

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

Cihazın montajı yetkili servis tarafından gerçekleştirilecektir.

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, tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir.

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

Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep edildiklerine 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.S.
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

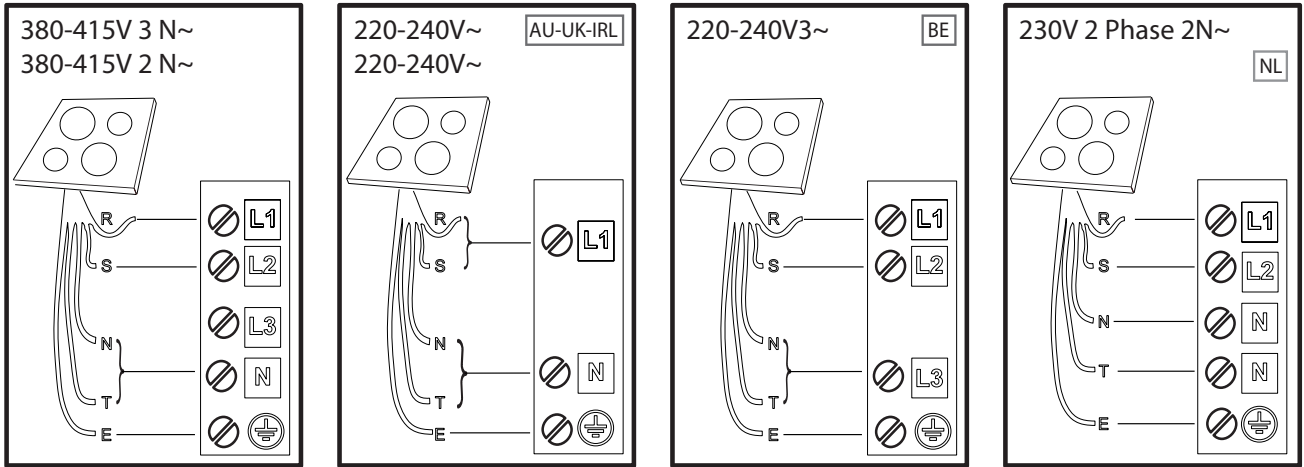
ELEKTRİK BAĞLANTISI

Elektrik bağlantısı, cihaz elektrik kaynağına bağlanmadan önce yapılmalıdır.

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

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

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



R

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

S

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

T

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



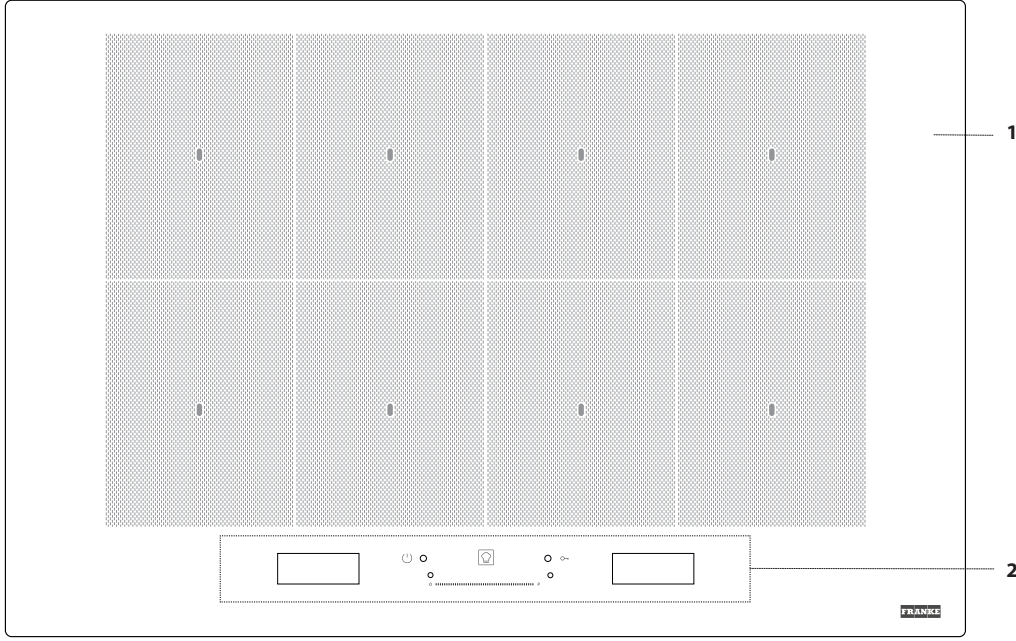
= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zařš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grøn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buı/glas

N

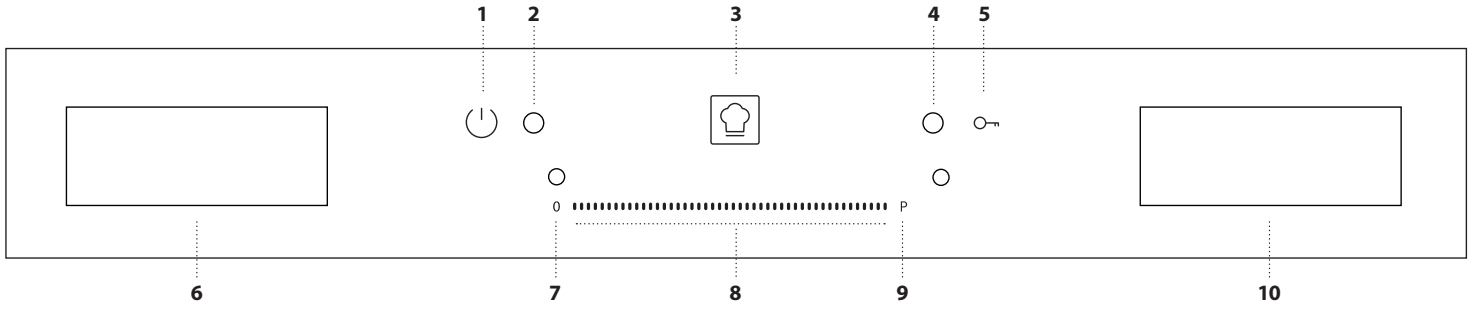
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-méllyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

GENEL BAKIŞ



1. Pişirme yüzeyi
2. Kontrol paneli

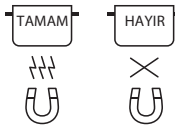
KONTROL PANELİ




1. Açık/ kapalı düğmesi
2. Gösterge lambası - ocak açıldı
3. "Cookassist" düğmesi (özel işlevler)
4. Gösterge lambası - tuş kilidi etkin
5. Tuş kilidi
6. Pişirme bölgesi seçme ekranı
7. Pişirme bölgesi kapalı düğmesi
8. Kaydırmalı dokunmatik ekran
9. Hızlı ısıtma düğmesi
10. "Manage functions" (İşlevleri yönet) ekranı

AKSESUARLAR

TENCERE VE TAVALAR



Yalnızca indüksiyonlu ocakta kullanılması uygun, ferro-manyetik malzemeden üretilmiş tencere ve tavaları kullanın. 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.

BOŞ TENCERELER VEYA İNCE TABANLI 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 biraz gecikmeli olarak tetiklenebilir; bu da tencereye veya tavaya zarar verir. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.


Hata mesajı görünürse, servis merkezini arayın.

FARKLI PIŞİRME ALANLARI İÇİN MİNİMUM TENCERE/TAVA TABANI ÇAPI

Ocağın düzgün çalışmasını sağlamak için, tencere, ocak yüzeyinde gösterilen referans noktalarının birini veya daha fazlasını kaplamalıdır ve minimum çapı uygun olmalıdır.

AKSESUARIN KONUMLANDIRILMASI	MINIMUM ÇAP
1 nokta üzerine ortalanır	10 cm
2 noktanın üzerinin kaplanması	19 cm
3 noktanın üzeri kaplanır	balık buğulama tenceresi/tel raf
4 noktanın üzeri kaplanır (yatay)	balık buğulama tenceresi/tel raf
4 noktanın (2 + 2) üzeri kaplanır (dikey)	26 cm

İLK KULLANIM

Ocak ayarları her zaman değiştirilebilir. Ayarları değiştirmek için, işlevleri yönetme ekranında görünen  simgesine tıklayın.

Ayarlar menüsünden aşağıdakileri yapabilirsiniz:

- dil seçimi;
- parlaklık ayarı;
- sesli uyarıların ses seviyesinin ayarlanması;
- düğme seslerinin ayarı;
- ocağın gücünün ayarlanması;
- yüklü yazılım sürümünün kontrolü;
- ocağın fabrika ayarlarına geri dönülmesi.

Elektrik kesintisi durumunda, ayarlar korunur.

OCAĞIN GÜCÜNÜN AYARLANMASI

Ocağın maksimum güç seviyesi, gerekliliklere uygun olarak ayarlar menüsünden veya zamanlayıcı süresi ile ayarlanabilir.

Kullanılabilir güç seviyeleri: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

GÜNLÜK KULLANIM



OCAĞI AÇMA/KAPATMA

Ocağı açmak için, ekranların ışığı yanana kadar açma düğmesine yaklaşık 1 saniye boyunca basın.

Ocak, 30 saniye içinde herhangi bir işlev seçmezseniz, bu sürenin sonunda otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır.

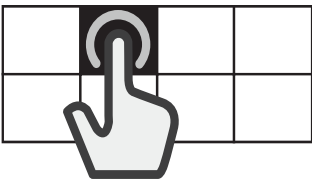
Herhangi bir düğmeyi 10 saniyeden daha uzun süre basılı tutarsanız, ocak kapanır.

Kapatmak için, aynı düğmeye ekranların ışığı sönene kadar basın. Tüm pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır.

Ocak kullanımda ise, kapattığınızda, tüm pişirme bölgeleri devre dışı kalacak ve kalan sıcaklık göstergesi "H"nin ışığı, pişirme bölgeleri soğuyana kadar yanmaya devam edecektir.

PIŞİRME BÖLGESİNİN SEÇİLMESİ

İstenilen pişirme bölgesi, soldaki ekrandan ilgili bölmeye basarak seçilebilir. Seçilmemiş tüm bölgelerde, bir ışıklı şerit görüntülenecektir.

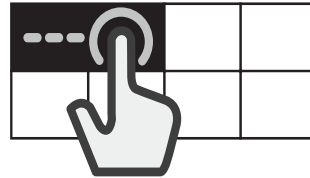


ESNEK ALANIN SEÇİLMESİ


Esnek alan, birkaç pişirme bölgesinin çakıştığı alandır ve tekli bir pişirme bölgesi olarak kullanılabilir.

Esnek alan oluşturmak için:

Birden fazla bölmeyi seçin veya parmağınızı kaydırarak, bölmeleri kademeli olarak birleştirin.



Esnek alanı bölmek için:

Ayrırmak istediğiniz bölgeye karşılık gelen bölmeye basın ve 3 saniye basılı tutun. Alternatif olarak, işlevleri yönetme ekranında gösterilen "divide zone" (bölgeyi böl) düğmesine  basın.

Pişirme bölgesi bölündüğünde, ayrı bölgelerin her biri için aynı güç seviyesi ayarlanır.

Seçilen tüm pişirme bölgelerinin üzerine 30 saniye içerisinde bir tencere yerleştirilmezse, sol taraftaki ekranda yoğun bir şerit görüntülenecektir.

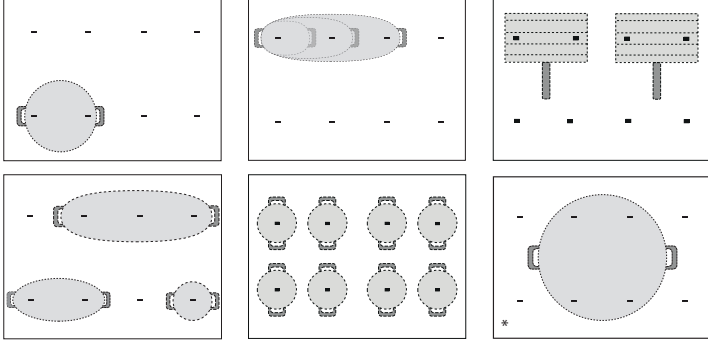
Sağ taraftaki ekranı kullanarak "Add pot" (Tencere ekleyin) komutu ile, söz konusu alanın tekrar etkinleştirilmesi mümkündür.



PIŞİRME BÖLGELERİNİN ETKİNLEŞTİRİLMESİ/DEVRE DIŞI BIRAKILMASI VE GÜCÜN AYARLANMASI

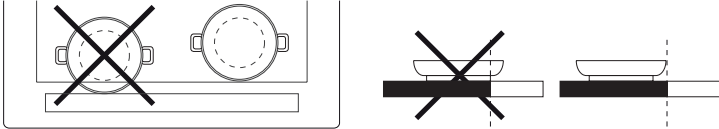
Pişirme bölgelerini etkinleştirmek için:

1. Ocağı açın. Halihazırda bir kap yerleştirilmişse, ocak bu kabı otomatik olarak algılar. Gücü seçmek için önerilen bölgeyi seçin.
2. Tencereyi, ocak yüzeyindeki referans işaretlerinden birini veya daha fazlasını kapladığından emin olarak, seçtiğiniz pişirme bölgesine yerleştirin.



* Bu konumun kullanılması, maksimum güç çıkışından yararlanmanıza imkan verecektir.

Lütfen dikkat edin: Ekranı veya kaydırmalı dokunmatik ekranı aksesuarlarla kapatmayın. Bir kap, ekranlardan bir tanesini kaplıyorsa, ocak doğru çalışmayabilir. Sağ ekranda, "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" (DOKUNMATİK EKRANI KONTROL EDİN, nesneyi bir dakika içerisinde kaldırın) mesajı görüntülenecektir. Nesneyi kaldırın ve mesaj kaybolana kadar bekleyin. Sorun devam ederse, ocağın güç bağlantısını keserek tekrar bağlayın. 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.



3. Sol taraftaki ekrandan, pişirme bölgesini veya esnek alanı seçin.
4. Parmağınızı kaydırmalı dokunmatik ekrana bastırarak veya bu ekranda yatay olarak hareket ettirerek, istediğiniz güç seviyesini ayarlayın.



Ayarlanan güç seviyesi, seçilen pişirme bölgesinin bölmesinde görüntülenecektir.



Her pişirme bölgesi, "1" (minimum güç) ile "18" (maksimum güç) arasında farklı ısı ayarları sunar.

Kayıdıcı kontrolleri kullanılarak, ekranda "P" ile gösterilen hızlı ısıtma işlevini de seçebilirsiniz.

Lütfen dikkat edin: Tencere induksiyonlu pişirme için uygun değilse, doğru konumlandırılmamışsa veya uygun boyutta değilse, ilgili pişirme bölmesi yanıp sönecektir. Seçim yapıldıktan sonra 30 saniye içinde tencere algılanmazsa, pişirme bölgesi kapanır.


Pişirme bölgelerini devre dışı bırakmak için:

Sol taraftaki ekranda pişirme bölgesini seçin ve kaydırmalı dokunmatik ekranın üstündeki "OFF" (KAPALI) düğmesine basın. Pişirme bölgesi hala sıcaksa, ilgili bölmede kalan sıcaklık göstergesi "H" görüntülenecektir.




TENCERE EKLEYİN


Birkaç bölgeden oluşan bir pişirme alanı kullanılırken, tencere, etkin alanda herhangi bir konuma yerleştirilebilir. Ocak, tencerenin fiili olarak konumlandırıldığını otomatik olarak tespit edecektir.

Etkin pişirme alanına ek bir tencere yerleştirmek isterseniz, ocağın yeni tencereyi algılayabilmesi için, "Add pot" (Tencere ekleyin)  komutunu kullanın.

TUŞ KİLİDİ

Temizlik sırasında ocağın yanlışlıkla etkinleştirilmesini veya pişirme esnasında kontrollerin yanlışlıkla değiştirilmesini önlemek için, "Key Lock" (Tuş Kilidi)  düğmesine 3 saniye süreyle basın: Bip sesi ve uyarı lambası, işlevin etkinleştirildiğini bildirir.

Kontrol paneli, kapalı düğmesi dışında kilitlenecektir.


Kontrolleri yeniden etkinleştirmek için, "Key Lock" (Tuş Kilidi)  düğmesine tekrar 3 saniye süreyle basın. Uyarı lambası söner ve ocak yeniden aktif hale gelir.




ZAMANLAYICI

Ocak kapalı iken, sağdaki ekranı zamanlayıcı olarak kullanabilirsiniz.

Zamanlayıcıyı etkinleştirmek için:

1. Ocağı açın.
2. İşlevleri yönetme ekranında gösterilen kum saati simgesine  basın.
3. Süreyi ayarlamak için "+" / "-" tuşlarını kullanın.
4. Ayarlanan süre geçince bir ses sinyali duyulur.

Zamanlayıcıyı değiştirmek veya devre dışı bırakmak için:


1. İşlevleri yönetme ekranında gösterilen kum saati simgesine  basın.
2. İsteddiğiniz süreyi sıfırlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın veya zamanlayıcıyı kapatmak için "STOP" (DURDUR) düğmesine basın.




PIŞİRME SÜRESİNİN AYARLANMASI

Pişirme bölgeleri, otomatik olarak kapanacak şekilde programlanabilir.

Pişirme süresini ayarlamak için:

1. Pişirme bölgesini seçin ve istediğiniz güç seviyesini ayarlayın.
2. İşlevleri yönetme ekranında gösterilen kronometre simgesine  basın.
3. Süreyi ayarlamak için "+" / "-" tuşlarını kullanın.
4. Ayarlanan zaman geçtikten sonra, sesli bir sinyal duyulur ve pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır.

Pişirme zamanlayıcısını değiştirmek veya devre dışı bırakmak için:

1. Aktif pişirme bölgesini seçin.
2. İşlevleri yönetme ekranında gösterilen kronometre simgesine  basın.
3. İsteddiğiniz süreyi sıfırlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın veya ayarlı pişirme süresini iptal etmek için "STOP" (DURDUR) düğmesine basın.

Aynı adımlar izlenerek, her bölge veya esnek alan için bir pişirme süresi ayarlanabilir.

İŞLEVLER



COOKASSİST

"Cookassist" düğmesi, kullanıcıların bir dizi özel işleve ulaşmasını sağlar:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Sağdaki işlevleri yönetme ekranında, özel işlevler arasında gezinebilir ve istediğinizi seçebilirsiniz.

Oklarla, ^ / v mevcut seçeneklerde gezinebilirsiniz.

Seçiminizi doğrulamak için OK düğmesini, bir önceki menüye dönmek için < / > çift oku kullanın.

EASYCOOK

Bu işlev, bir dizi farklı türdeki yiyeceği mümkün olan en iyi şekilde pişirmenize yardımcı olan önceden ayarlı işlevlerden birini seçmenizi sağlar.

Ocak, tencerenin ısıtılması ve çeşnilendirilmesi için ideal durumları sağlayarak, kullanıcıya yardımcı olur. Ayrıca, optimum sonuçlar için, farklı pişirme aşamalarında izlenecek talimatları da sunar.

EasyCook işlevini etkinleştirmek için:

1. "Cookassist" düğmesine basın.
2. İşlevleri yönetme ekranından "EasyCook"yi seçin ve onaylayın.



3. Pişirmeyi planladığınız yiyecek kategorisini seçin ve onaylayın.



4. Pişirme yöntemini seçin ve onaylayın.



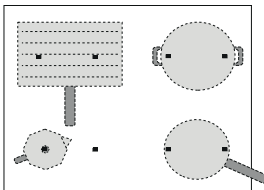
5. Pişirme durumlarını seçin ve onaylayın.



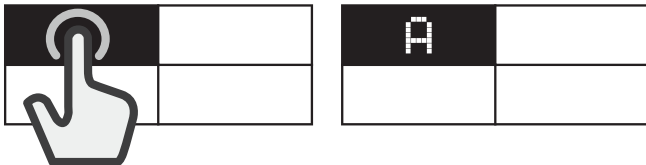
6. Şimdi, dört pişirme bölgesi kullanılabilir. Ocak yüzeyindeki referans noktalarının en az ikisini kapladığından emin olarak, tencereyi yerine yerleştirin.

"Moka" pişirme modu, yalnızca bir referans noktasının kaplanmasına izin veren tek moddur.

Aşağıda, bir dizi aksesuar için konumlandırma örneği verilmiştir.



7. Soldaki ekrandan istediğiniz pişirme bölgesini seçin. Seçilen bölgede bir "A" görüntülenecektir.



8. Sağdaki ekranda, izlenecek talimatlar görüntülenecektir (örn. "Add Oil" (Yağ Ekleyin) veya "Add Food" (Gıdayı ekleyin)). Her aşamanın sonunda, kullanıcı, pişirme işlemine devam etmek için onay vermelidir.
9. Gerekirse, "+" ve "-" düğmeleri kullanılarak, önceden ayarlı güç seviyesi herhangi bir zamanda değiştirilebilir.
10. Pişirme tamamlandığında, pişirme bölgesini kapatmak için "STOP" (DURDUR) düğmesine basın. Pişirme sırasında çoklu bölge kullanılmışsa, öncelikle kapatmak istediğiniz pişirme bölgesini seçmeniz gerekir.



Lütfen dikkat edin: "EasyCook" işlevi, bir veya daha fazla pişirme bölgesi halihazırda etkin durumdayken bile seçilebilir.

EasyCook işlevini birden fazla pişirme bölgesinde etkinleştirmek için:
"EasyCook" işlevini birinci pişirme bölgesi için etkinleştirdikten sonra, "Cookassist" düğmesine tekrar basarak, etkinleştirme işlevini yeni bir pişirme bölgesi için tekrarlayın. Halihazırda etkin olan bölgeler seçilemez.

Lütfen dikkat edin: Seçili güç seviyesi ayarının izin vermesi koşuluyla, "EasyCook" işlevi ile 4 adede kadar bölgeyi kullanabilirsiniz. Bölgeler, daha büyük bir alan oluşturmak üzere birleştirilemez.

EasyCook işlevi etkin iken geleneksel pişirme için:

EasyCook" işlevi etkin iken, devreye almak istediğiniz pişirme bölgesini soldaki ekrandan seçebilir ve normal şekilde kullanmaya başlamadan önce bu bölge için güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Mevcut seçenekler

YİYECEK KATEGORİSİ		PIŞİRME YÖNTEMİ
	Et	Izgara, Tavada kızartma, Kaynamak
	Balık	Izgara, Tavada kızartma, Kaynamak
	Sebzeler	Izgara, Tavada kızartma, Kaynamak
	Soslar ve çorbalar	Soslar (Domates, Beşamel) Çorbalar (Mühürleme, Kısık ateşte pişirme, Kremalı çorbalar)
	Tatlı	Muhallebi, Panna cotta, Erimiş çikolata, Krep, Sütlaç
	Yumurtalar	Sahanda yumurta, Omlet, Haşlama (Haşlanmış yumurta, Rafadan), İtalyan omleti, Çırpılmış
	Peynir	Izgara, Tavada kızartma, Fondü
	Makarna	Haşlama, Tavada kızartma, Risotto, Sütlaç
	İçecekler	Süt, Su, Moka
	İsteğe Göre	Kaynamak, Izgara, Tavada kızartma, Kısık ateşte pişirme, Eritme

BAŞLICA PIŞİRME YÖNTEMLERİ

(Her yöntem, ek seçenekler içerebilir)

ERİTME

Yiyecekleri ideal eritme sıcaklığına getirmek ve yanma riski olmaksızın yiyeceğin durumunu korumak için kullanılır.

Bu yöntem, çikolata gibi hassas yiyeceklere zarar vermez ve tencereye yapışmalarını engeller.

Pişirme hızı, sağ taraftaki ekranda yer alan "+" ve "-" düğmeleri kullanılarak her zaman ayarlanabilir.

KISIK ATEŞTE PIŞİRME

Yavaş pişirilmesi gereken yemekler için ve yanma riski olmadan yemeğin durumunu koruyarak, sıvıların yavaş bir şekilde buharlaştırılması için kullanılır.

Bu yöntem, yiyeceklere zarar vermez ve tencereye yapışmalarını engeller. Tencerenin kalitesi ve türü, performansı veya pişirme sürelerini etkileyebilir. Pişirme hızı, sağ taraftaki ekranda yer alan "+" ve "-" düğmeleri kullanılarak her zaman ayarlanabilir.



KAYNAMAK

Suyu etkili bir şekilde ısıtmak ve kaynamaya başladığında sesli ve görsel bir sinyal ile kullanıcıya uyarı vermek için kullanılır.

Sistem, kullanıcıdan onay beklerken, suyun kontrollü bir sıcaklıkta kaynamasını sürdürerek, dökülmesini ve enerji sarfiyatını önler. Bu işlev etkin iken, tencere boş (su yok) veya içindeki su biterse, sesli bir alarm ile kullanıcıya uyarı verilir.

Kaynama ikaz sesi duyulduktan sonra sadece tuz ekleyin.

TAVADA KIZARTMA

Boş bir tencere veya tavayı önceden ısıtmak ya da çeşnilendirmek için kullanılır. Tencereye veya tavaya yiyecek eklemek için ideal sıcaklığa ulaşıldığında sesli ve görsel bir sinyal verilir. Sistem, kullanıcıdan onay beklerken, aksesuarı kontrollü bir sıcaklıkta tutarak, tavanın zarar verici sıcaklıklara ulaşmasını ve enerji sarfiyatını önler.

Optimum durumlar için, bu işlevi oda sıcaklığında tencere ve çeşni ile kullanın.

Kapak kullanmayın - yemek sıçramalarına karşı korumak için, bir sıçrama koruyucusu önerilir.

Bu işlevle pişirme sırasında, çeşitli tohum yağları gibi kızartma işlemine uygun yağ kullanılması önerilir. Farklı yağlar kullanılırken, pişirme işlemi ilk kullanım sırasında daima çok dikkatli bir şekilde denetleyin.



IZGARA

Bu işlev, farklı türdeki yiyeceklerin kalınlıklarına göre ızgarada optimum şekilde pişirilmesini sağlar. Ekleniecek gıda için ideal sıcaklığa ulaşıldığında, ocak bir bip sesi verir. Ocak daha sonra pişirme boyunca sıcaklığı dengeleyerek, sabit bir seviyede tutar. Kullanıcı gıda eklendiğini onayladığında, pişirme işlemi başlatılır.

Yiyeceklerin ısıtma sırasında hazırlanması, bip sesi duyulduktan hemen sonra eklenmesi önerilir.

Optimum durumlar için, bu işlevi oda sıcaklığında tencere ve çeşni ile kullanın.

Bu amaç için tasarlanmış tel rafı kullanmadığınız zamanlarda, taban kalitesi ısıtma sürelerini etkileyebileceğinden, ızgara işlevini ilk kullanımınız sırasında ekstra dikkatli olun. Çok ince tabanlı aksesuarlar, kısa sürede çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.



MOKA

Bu işlev, ocaktaki "moka" cezvelerinin otomatik olarak ısıtılmasını sağlar. Isıtma çevrimi, menüde ilgili işlev seçilerek etkinleştirilebilir; kahve hazır olduğunda bip sesi verilecektir. İşlev, dökülmeyi önlemek için, otomatik olarak kapanmak üzere programlanmıştır. İlk kullanım sırasında, tanımlanan koşulların karşılanıp karşılanmadığını daima kontrol edin. Optimum durumlar için, bu işlevi oda sıcaklığındaki cezve ve su ile kullanın.

Lütfen dikkat edin: Ocağın optimum işlev gösterebilmesi için, ısıtma işlemine başladığında ilk dakika içinde tencereyi veya tavayı hareket ettirmemeye çalışın.

PROCOOK

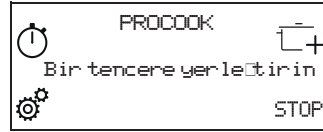
Bu işlev, ocağı dört pişirme bölgesine ayırarak, tamamını önceden ayarlı bir güç seviyesinde eşzamanlı olarak etkinleştirir. Pişirme işlemi farklı sıcaklıklarda sürdürebilmeniz için, tencereleri bir alandan diğerine taşımanızı sağlar.

ProCook işlevini etkinleştirmek için:

1. Tencereyi yerine yerleştirin.
2. "Cookassist" düğmesine basın.
3. İşlevleri yönetme ekranından "ProCook"u seçin ve onaylayın.



4. Soldaki ekranda, ilgili güç seviyesiyle birlikte (low (düşük), medium (orta), high (yüksek)) dört adet pişirme bölmesi görüntülenir.
5. Daha fazla tencere eklemek isterseniz, "Add pot" (Tencere ekleyin) komutunu kullanın [+].
6. Bu işlevden çıkmak için, "STOP"a (DURDUR) basın.



Bir pişirme bölgesinin gücünü değiştirmek için:

1. Pişirme bölgesini seçin.
2. Parmağınızı 1 saniye görünür durumda kalacak olan kaydırmalı dokunmatik ekranda sürükleyerek, istediğiniz güç seviyesini seçin.
3. Seçilen güç seviyesine karşılık gelen sözcük (low (düşük), medium (orta), high (yüksek)) yeniden görüntülenir.

Lütfen dikkat edin: Değiştirilen ayarlar, tekrar değiştirene kadar veya sıfırlanana kadar kayıtlı tutulur.

FLEXPRO

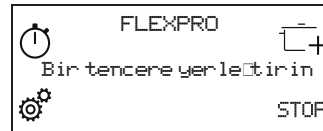
Bu işlev, ocağın tamamını tek bir pişirme alanı olarak kullanmanızı sağlar.

FlexPro işlevini etkinleştirmek için:

1. Tencereyi yerine yerleştirin.
2. "Cookassist" düğmesine basın.
3. İşlevleri yönetme ekranından "FlexPro"u seçin ve onaylayın.



4. Kaydırmalı dokunmatik ekrandan istediğiniz güç seviyesini seçin. Ayarlanan güç seviyesi, soldaki ekranda görüntülenir.
5. Daha fazla tencere eklemek isterseniz, "Add pot" (Tencere ekleyin) komutunu kullanın [+].
6. Bu işlevden çıkmak için, "STOP"a (DURDUR) basın.



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.

PIŞİRME TABLOSU

GÜÇ SEVİYESİ		PIŞİRME TİPİ	ÖNERİLEN KULLANIM Pişirme deneyimi ve alışkanlıkları gösterir
Maksimum güç	P	Hızlı ısıtma	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 uyarak) kullanın.
- Pişirme bölgelerine sıvı dökülmesi, tencerelerin hareket etmesine veya titremesine neden olabilir.
- Ocağı temizledikten sonra iyice kurulaştırın.

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, tencelerden 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
C81, C82	Kontrol paneli aşırı yüksek sıcaklıklar nedeniyle kapanıyor.	Elektronik parçaların iç sıcaklığı çok yüksektir.	Yeniden kullanmadan önce ocağın soğumasını bekleyin.
F02, F04	Bağlantı gerilimi yanlış.	Sensör, cihaz gerilimi ile şebeke beslemesinin gerilimi arasında bir uyumsuzluk algılıyor.	Ocağı şebekeden ayırın ve elektrik bağlantısını kontrol edin.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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.

ONAYLANMIŞ PIŞİRME

Aşağıdaki tablo, denetim kuruluşlarının ürünlerimizi kullanmasını sağlamak için özel olarak hazırlanmıştır.

VERIFIED COOKING	VERIFIED COOKING POSITIONS
Isı dağılımı, "Krep" testi, EN 60350-2 §7.3 'e göre	
Isı performansı, "Patates kızartması" testi EN 60350-2 §7.4 'e göre	
Eritme ve sıcak tutma, "çikolata"	
Kısık ateşte pişirme, "sütlaç"	

EKO-TASARIM: Test, tek bir pişirme alanı oluşturmak üzere ocaktaki pişirme bölgelerinin tümü seçilerek veya FlexPro işlevi kullanılarak, yönetmelikler uyarınca gerçekleştirilmiştir.

DESTEK

Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız durumunda Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun.

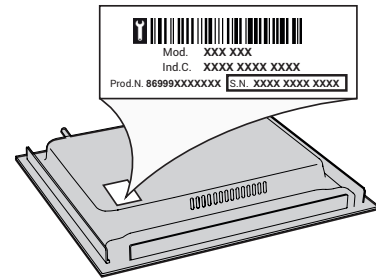
Yetkisiz kişilerin ürüne müdahale etmesine kesinlikle izin verilmemelidir.

Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:

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

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

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



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

Make
it
Wonderful

www.franke.com

FRANKE

CL 1 400011626022 EN-DE-FR-NL-IT-ES-PT
CL 2 400011626023 PL-CS-SK-EL-RO-TR
CL 2 400011626024 RU-UK-DA-NO-SV-AR



400011626023