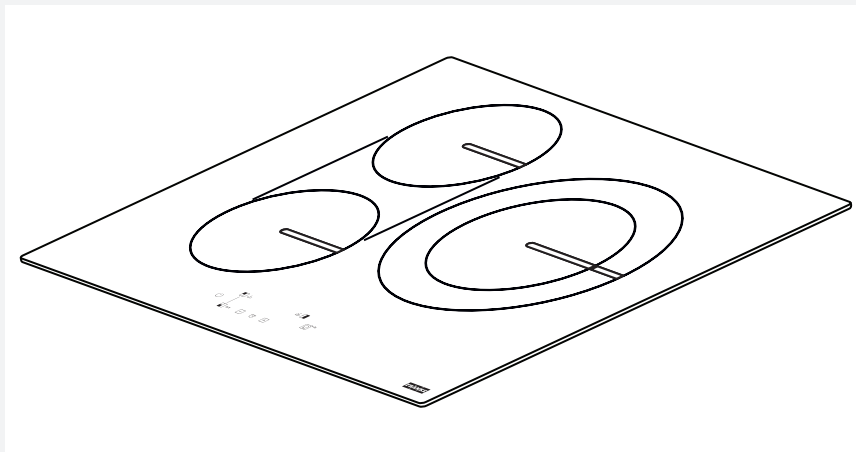




FSM 653 I D BK

EL	Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης
RO	Manual de instalare și service
TR	Kurulum ve servis kılavuzu
RU	Руководство по установке и обслуживанию
UK	Посібник зі встановлення та обслуговування
DA	Installations- og servicevejledning
NO	Installasjons- og servicemanual
SV	Installations- och servicehandbok
AR	دليل التركيب و الاستخدام

Επαγωγική εστία
Plită cu inducție
İndüksiyonlu Ocak
Индукционная варочная поверхность
Індукційна варильна поверхня
Kogeplade til induktion
Induksjonstopp
Induktionshäll
موقد يعمل بالحث

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ37

МОНТАЖ.....39

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ40

ОБЗОР41

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ41

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....42

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....42

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ43

РЕЖИМЫ44

ИНДИКАТОРЫ.....44

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД45

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ45

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ46

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ46

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.....46

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

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

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

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

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

УСТАНОВКА

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

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

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

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

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

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

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

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

ЧИСТКА И УХОД

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

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

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

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

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

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

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

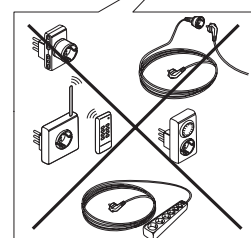
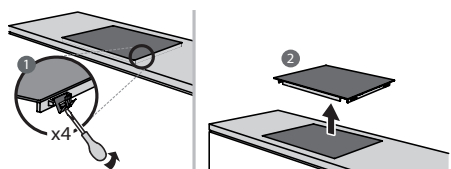
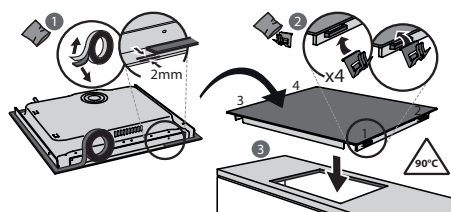
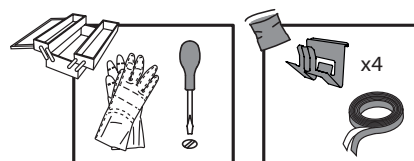
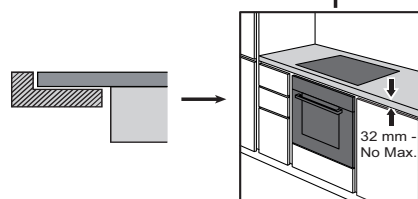
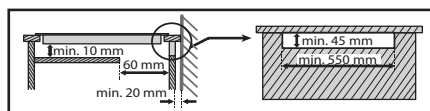
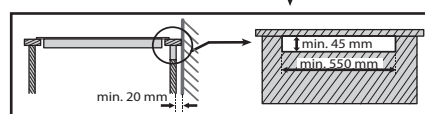
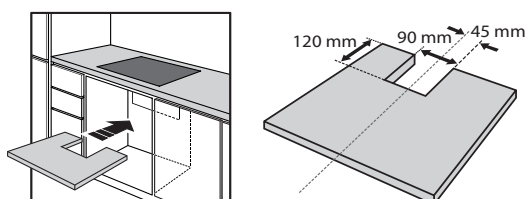
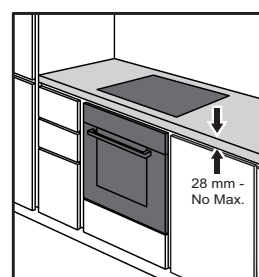
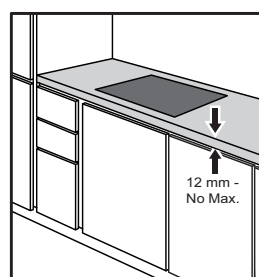
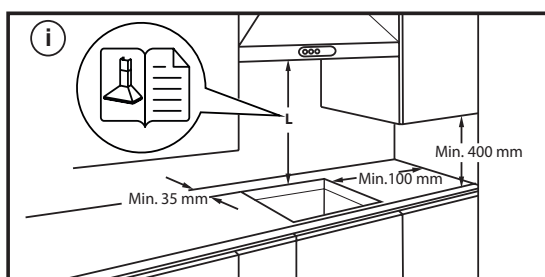
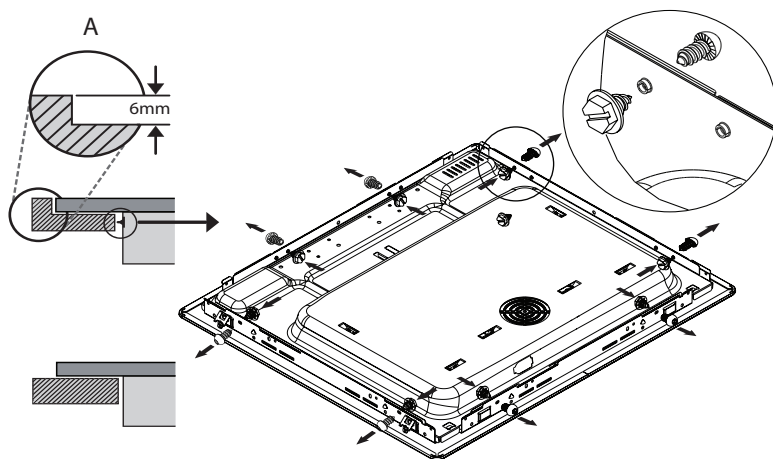
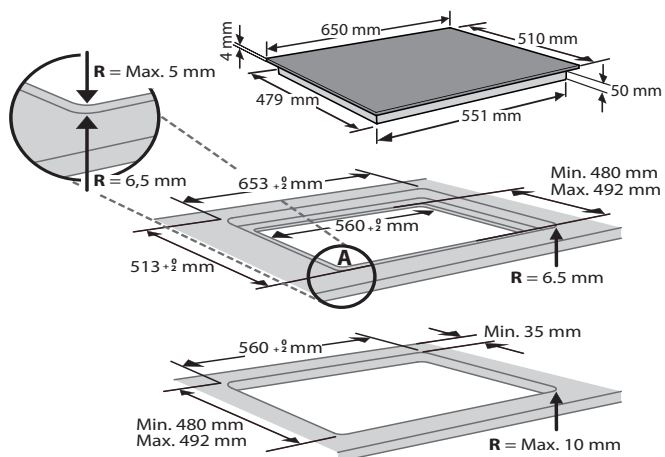
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

МОНТАЖ



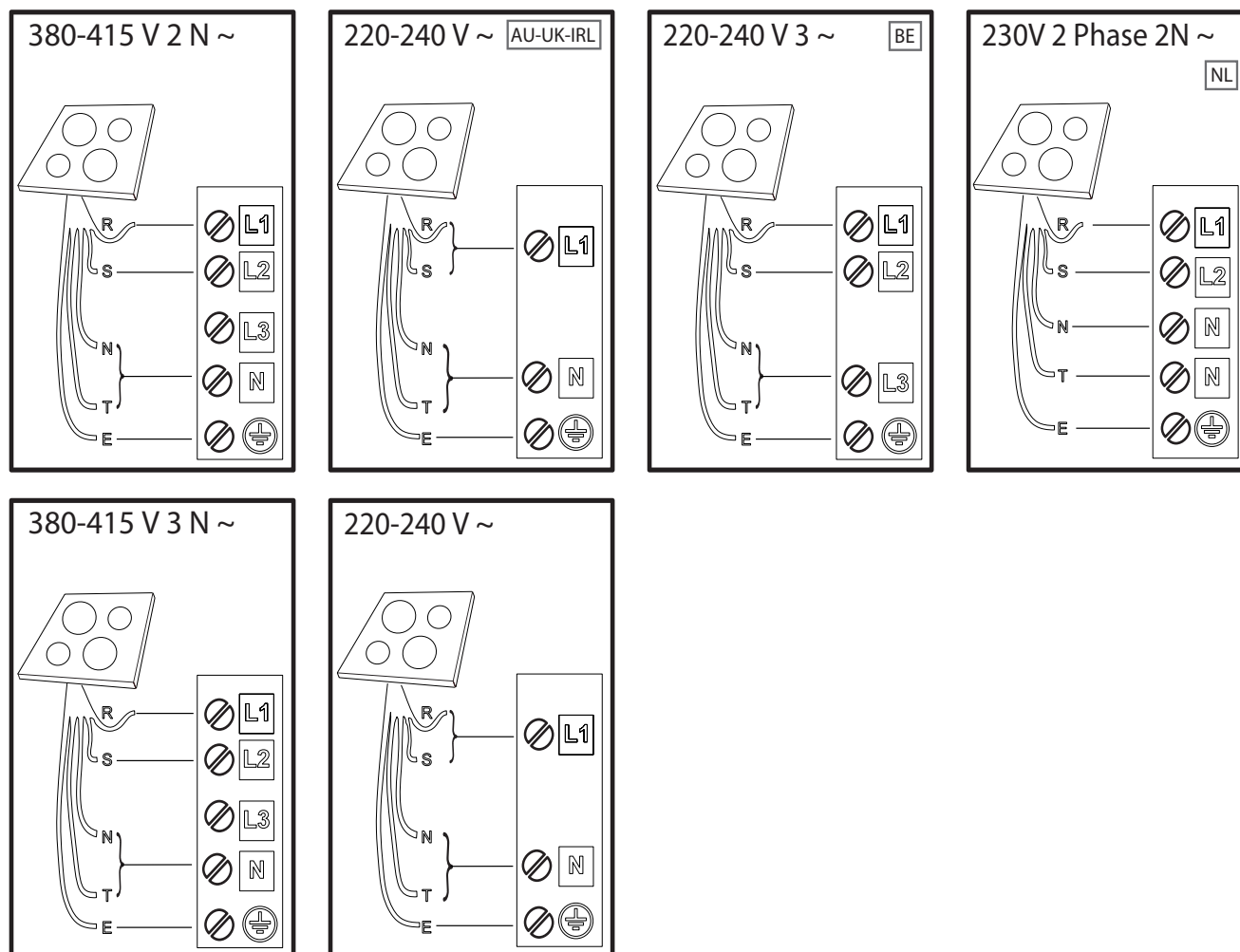
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.

Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения.

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

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



R

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

S

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

T

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

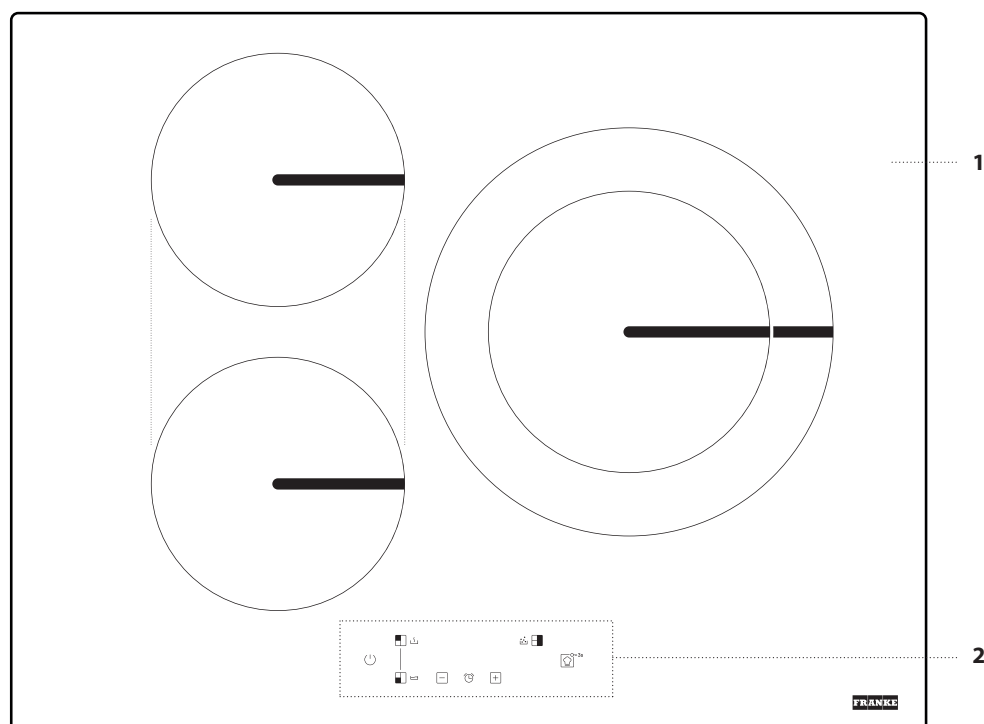
⏏ = E

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

N

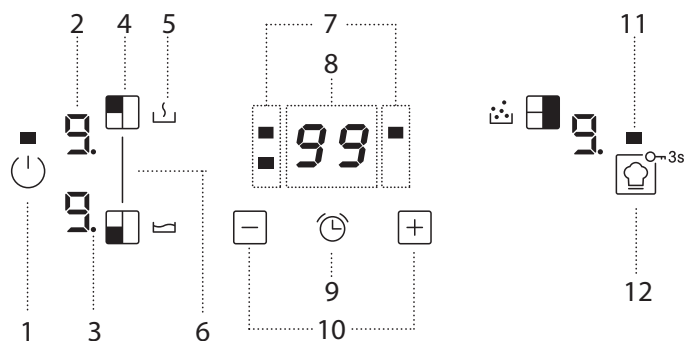
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blår

ОБЗОР



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

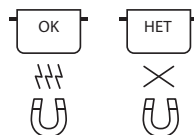
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | | |
|---------------------------------|---|--|
| 1. Кнопка включения/ выключения | 6. BRIDGE | 10. Кнопка мощности и кнопка настройки времени приготовления |
| 2. Выбранный уровень нагрева | 7. Индикаторы таймера для выбранной зоны включены | 11. Индикатор - активный режим |
| 3. Индикатор выбора зоны | 8. Индикатор времени приготовления | 12. COOKASSIST / Блокировка кнопок – 3 секунды |
| 4. Кнопка выбора зоны нагрева | 9. Кнопка таймера включения | |
| 5. Значок специальный режим | | |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

КАСТРЮЛИ И СКОВРОДЫ



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

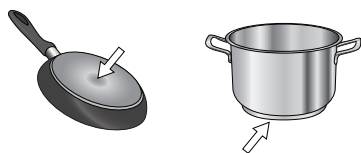
- кастрюли и сковороды из эмалированной стали
- чугунные кастрюли и сковороды
- специальные кастрюли и сковороды из нержавеющей стали, которые подходят для приготовления с применением индукции

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

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



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



Пустая посуда или посуда с тонким дном

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

Минимальный диаметр дна посуды для различных зон нагрева

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

При приготовлении помещайте посуду ровно посередине варочной зоны.

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

Ø мин.	120 мм	220 мм	внутренняя: 120 мм внешняя: 240 мм

АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРЮЛЬ/СКОВРОД, КОТОРЫЕ НЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ИНДУКЦИИ

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

POWER MANAGEMENT (УСТАНОВКА МОЩНОСТИ)

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

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

Установка мощности варочной панели:

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

Нажмите и удерживайте кнопку "+" не менее 3 секунд. На дисплее появится символ "PL".

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

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

Подтвердите выбор нажатием .

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

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

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

Если ошибка сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Чтобы включить/выключить звуковой сигнал:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;
- Через 60 секунд одновременно нажмите и удерживайте кнопки "+" и в течение 5 секунд.

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

Для включения и выключения деморежима:

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

- Через 60 секунд одновременно нажмите кнопки выбора варочной зоны слева и справа наверху и удерживайте в течение 3 секунд (как показано ниже);
- Первоначально на дисплее отображается "DE".



ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

РАЗМЕЩЕНИЕ ПОСУДЫ

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

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

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



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Включение зон нагрева:

Выберите предустановленную зону нагрева, нажав соответствующую кнопку "Панели управления зонами нагрева". На дисплее отобразится уровень "0".

Каждая зона нагрева характеризуется разными уровнями мощности, которые можно настроить, используя кнопки "+" / "-" от "1" (минимум) до "9" (максимум).

Для некоторых зон нагрева предусмотрена функция быстрого подогрева (Booster); на дисплее она обозначается буквой "P".



Выключение зон нагрева:

Для отключения выбранной зоны нагрева нажмите соответствующую кнопку выбора зоны на "Панели управления зонами нагрева" (на дисплее загорится точка справа внизу от индикатора уровня мощности). Нажимая кнопку "-", доведите уровень мощности до "0".

Для немедленного выключения нажмите и удерживайте одну из кнопок выбора зоны нагрева нажатой в течение 3 секунд. Зона нагрева выключается, и на дисплее появляется индикатор остаточного тепла "H".



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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



ТАЙМЕР

Таймер позволяет установить время приготовления для всех зон.

Включение таймера:

Выберите зону нагрева, для которой вы хотите установить таймер. Нажмите кнопку со значком часов и установите необходимое время, используя кнопки "+" и "-". Загорится индикатор таймера для используемой зоны.

Через несколько секунд после последнего касания таймер начнет обратный отсчет, и точка на дисплее, отсчитывающая секунды, начнет мигать.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключится.

После выбора зоны и значка часов время можно изменить в любой момент, а также можно одновременно активировать несколько таймеров. Таймер показывает время, установленное для выбранной области, либо самое короткое время.

Когда активны два и более таймеров, мигающий индикатор указывает зону, время приготовления на которой отображается на дисплее.

Чтобы настроить таймер для другой зоны, повторите вышеописанные действия.

Выключение таймера:

Выберите зону нагрева, для которой вы хотите отключить таймер.

Нажмите и удерживайте кнопку с символом часов (⌚) в течение 3 секунд. Или нажмите кнопку с символом часов, а затем нажмите и удерживайте кнопку "-", пока на дисплее не появится "0:0".

РЕЖИМЫ

BRIDGE

Это позволяет объединить две варочные зоны и использовать их как одну большую поверхность.

Идеально подходит для рыбоварок, кастрюль или решеток, которые покрывают всю варочную поверхность.

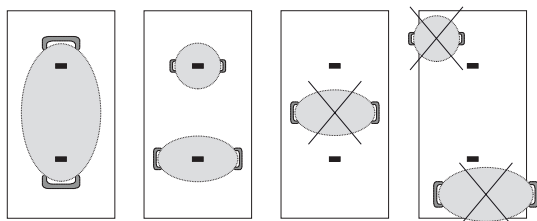
Функция деактивируется, если зона моста не полностью покрыта.

Можно использовать любую панель управления слева.

Для активации/деактивации функции одновременно нажмите кнопки выбора зоны нагрева слева.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании этой опции нельзя выбрать специальные функции.

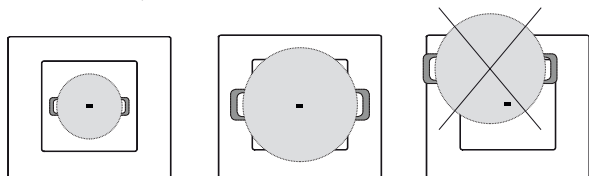
ВАЖНО: Помещайте посуду в центр варочной зоны так, чтобы была закрыта хотя бы одна из контрольных точек (как показано ниже).



РАСШИРЯЕМАЯ ЗОНА (ДВОЙНАЯ ЗОНА)

В зависимости от диаметра посуды зона адаптируется автоматически: включается частично (внутренняя зона) или полностью (внешняя зона). За дополнительной информацией обращайтесь к таблице посуды минимального диаметра.

ВАЖНО: При приготовлении убедитесь, что центр дна посуды находится посередине используемой варочной зоны (как показано ниже).



COOKASSIST

Кнопка "COOKASSIST" служит для выбора специальных режимов.

Разместите посуду и выберите зону нагрева.

Нажмите кнопку "COOKASSIST". На дисплее в выбранной зоне появится надпись "A".

Чтобы деактивировать специальную функцию и вернуться в ручной режим, выберите зону нагрева и снова нажмите кнопку "COOKASSIST".

При использовании специальных функций уровень мощности предварительно устанавливается варочной панелью и не может быть изменен.



РАСТАПЛИВАНИЕ

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



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Этот режим позволяет поддерживать оптимальную температуру вашего блюда, как правило, после завершения приготовления или при медленном выпаривании жидкостей.

Он может также использоваться для подачи блюд к столу при идеальной температуре.



КИПЯЧЕНИЕ

Этот режим позволяет доводить воду до кипения и поддерживать кипение с низким потреблением энергии.

Налейте в кастрюлю приблизительно 2 литра воды (желательно комнатной температуры).

Не накрывайте кастрюлю крышкой. Рекомендуется следить за процессом кипения и регулярно проверять объем воды, остающейся в кастрюле.

Если кастрюли большие, а объем воды превышает 2 литра, рекомендуется использовать крышку, чтобы ускорить кипячение.

ИНДИКАТОРЫ



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если на дисплее отображается символ "H", зона нагрева горячая.

Индикатор загорается, даже если зона не использовалась, но нагрелась вследствие использования соседних зон или от поставленной горячей посуды.

Когда зона нагрева остынет, буква "H" исчезнет.



ПОСУДА РАЗМЕЩЕНА НЕПРАВИЛЬНО ИЛИ ОТСУТСТВУЕТ

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НАЗНАЧЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Максимальная мощность	P	Быстрый нагрев/Booster	Подходит для быстрого доведения воды до кипения и быстрого разогрева жидких продуктов.
	8 – 9	Жарка – кипячение	Подходит для подрумянивания, начального этапа приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения до кипения.
Высокая мощность	7 – 8	Подрумянивание – медленная жарка – варка – жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение 5-10 минут).
	6 – 7	Подрумянивание – варка – тушение – медленная жарка – жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение среднего времени, 10-20 минут), предварительного нагрева посуды.
Средняя мощность	4 – 5	Варка – тушение – медленная жарка – жарка на решетке	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки (в течение продолжительного времени). Заправка макарон соусом.
	3 – 4	Варка – варка без кипения – загущение соусов – заправка соусом	Подходит для медленного приготовления блюд (рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока), заправки макарон соусом.
	2 – 3		Подходит для медленного приготовления блюд (объемом менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока).
Низкая мощность	1 – 2	Растапливание – размораживание – сохранение блюда теплым – доведение до кремообразного состояния	Подходит для размягчения сливочного масла, медленного растапливания шоколада, размораживания небольших объемов продуктов, сохранения горячими только что приготовленных блюд (соусов, супов, овощных рагу).
	1		Подходит для сохранения горячими только что приготовленных блюд, смешивания ризотто с соусом, поддержания необходимой для сервировки температуры тарелок (с применением принадлежностей для индукционных варочных панелей).
Мощность равна нулю	0	Использование в качестве подставки	Варочная панель в режиме ожидания или полностью выключена (наличие остаточного тепла указывается буквой "H").

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ

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

Важно:

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

