

FMY 808 I FP BK

RU	Руководство по установке и обслуживанию
UK	Посібник зі встановлення та обслуговування
DA	Installations- og servicevejledning
NO	Installasjons- og servicemanual
SV	Installations- och servicehandbok
FI	Asennus- ja käyttöopas
AR	دليل التركيب و الإستخدام

Индукционная варочная поверхность
Індукційна варильна поверхня
Kogeplade til induktion
Induksjonstopp
Induktionshäll
Induktiolieden
موقد يعمل بالحث

LANGUAGES

RU	РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ	4
UK	ПОСІБНИК ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	17
DA	INSTALLATIONS- OG SERVICEVEJLEDNING	30
NO	INSTALLASJONS- OG SERVICEMANUAL	42
SV	INSTALLATIONS- OCH SERVICEHANDBOK	54
FI	ASENNUS- JA KÄYTTÖOPAS	4
AR	دليل التركيب و الإستخدام	67

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	4
МОНТАЖ.....	6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	7
ОБЗОР.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	9
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
РЕЖИМЫ	11
ИНДИКАТОРЫ.....	13
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	13
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ	14
ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	15
ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.....	15

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 сможете 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.

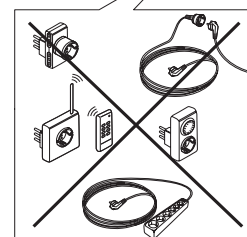
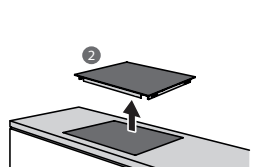
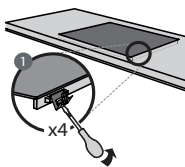
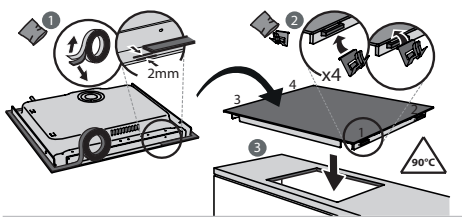
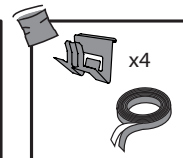
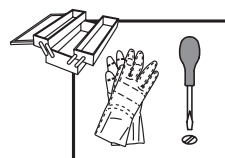
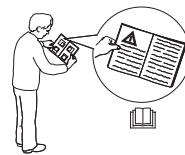
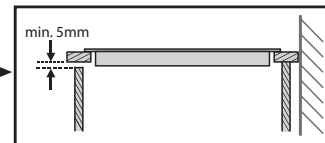
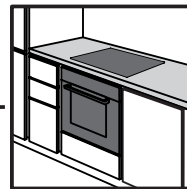
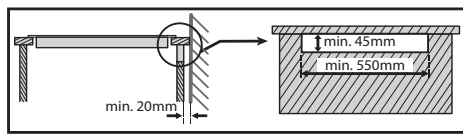
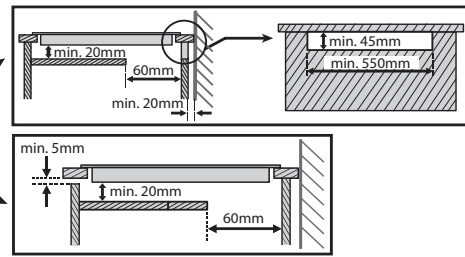
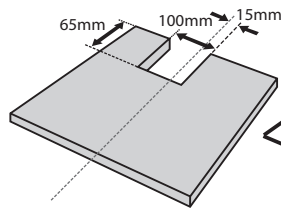
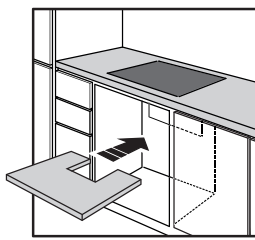
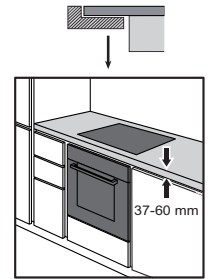
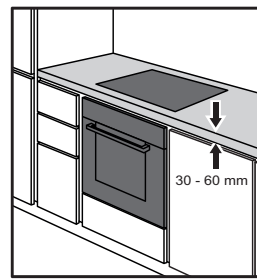
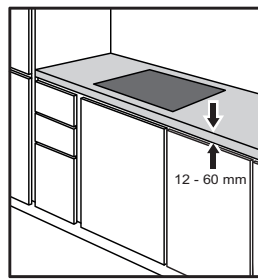
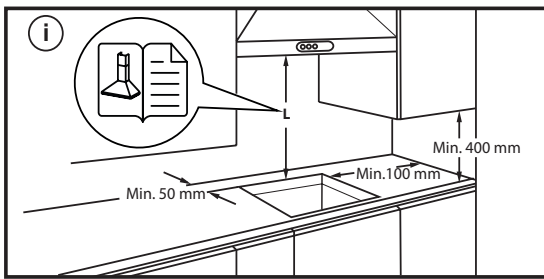
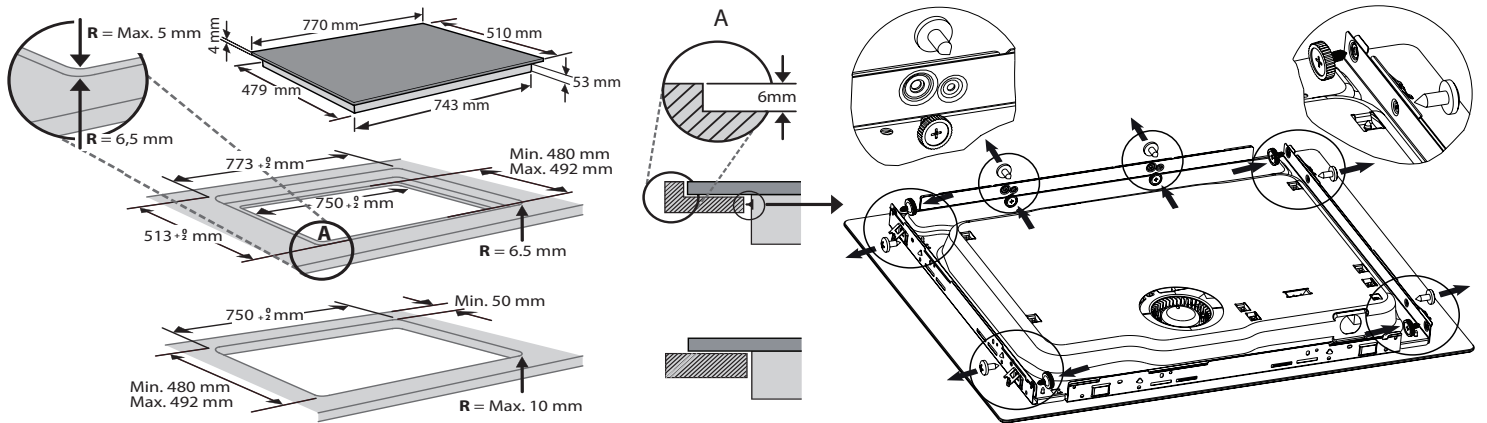
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

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.

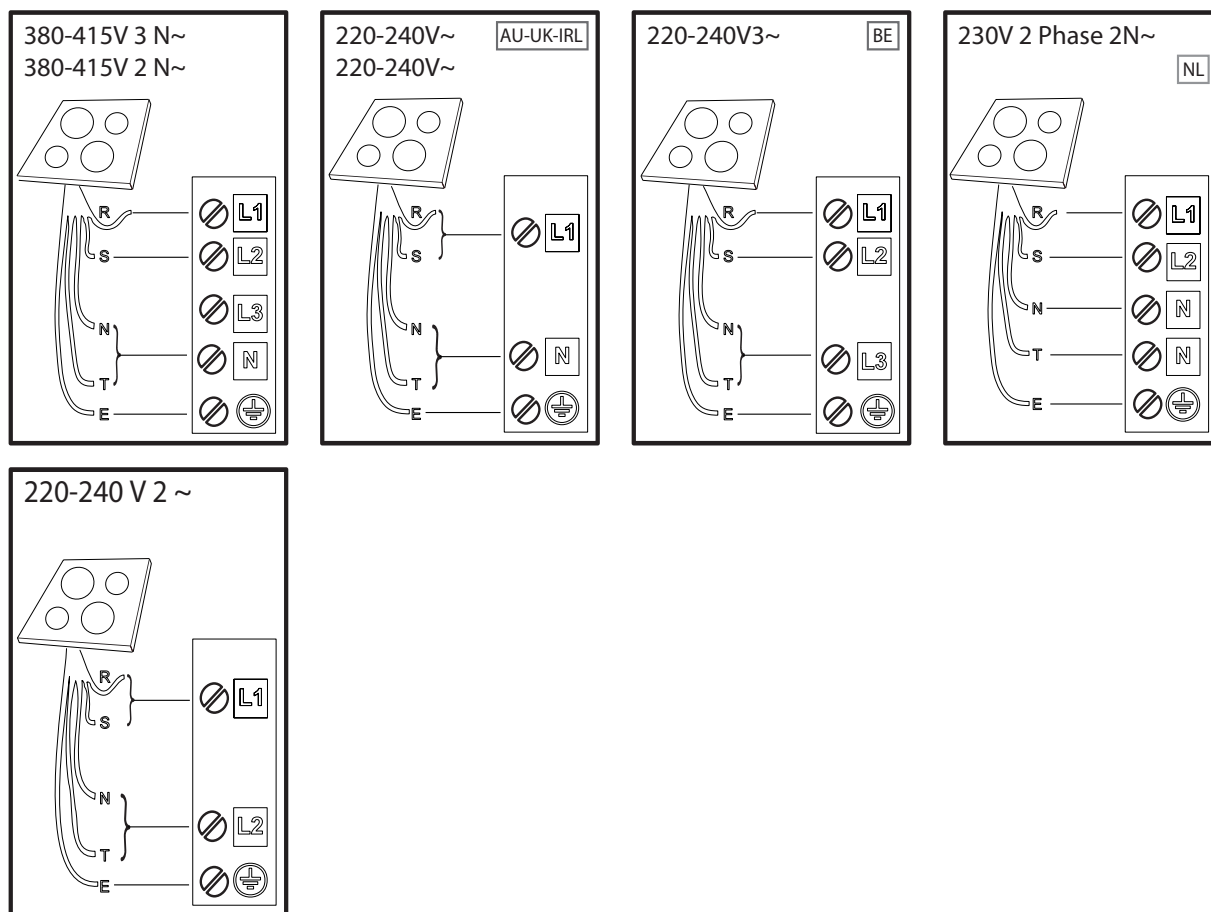
МОНТАЖ



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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафьяв-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)
mélvna(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)

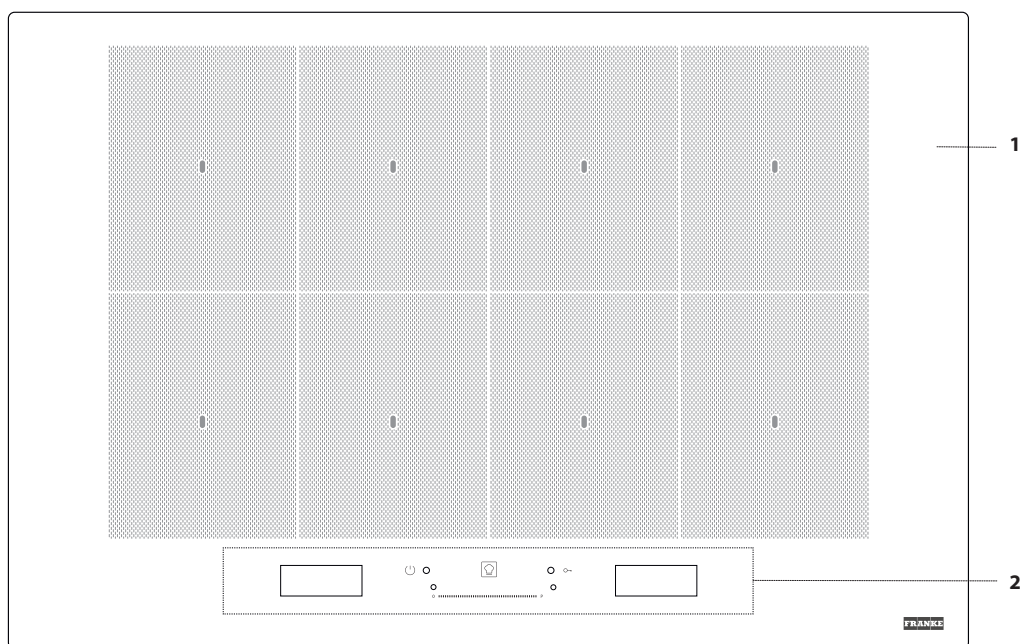
**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-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

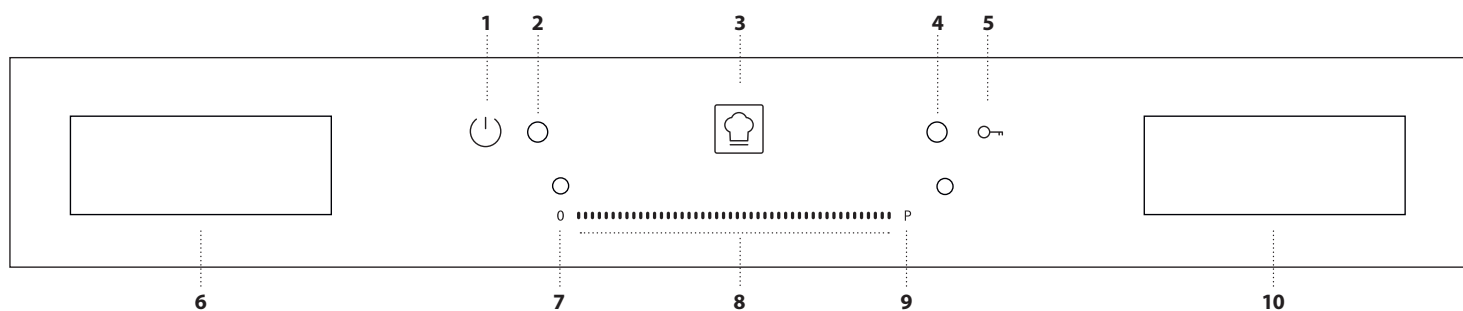
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ОБЗОР



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

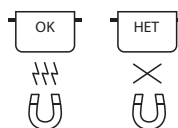
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/выключения
2. Индикатор - варочная панель включена
3. Кнопка Cookassist (специальные режимы)
4. Индикатор - блокировка клавиш активна
5. Блокировка панели управления
6. Дисплей выбора зоны нагрева
7. Кнопка выключения зоны нагрева
8. Сенсорная шкала
9. Кнопка быстрого прогрева
10. Дисплей "Управление функциями"

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ



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

ПУСТАЯ ПОСУДА ИЛИ ПОСУДА С ТОНКИМ ДНОМ

Не ставьте на включенную варочную панель пустую посуду. Варочная панель оснащена встроенной системой безопасности, которая постоянно следит за температурой и вводит в действие функцию "автовывключение" в случае достижения высоких температур. При размещении на варочной панели пустой посуды или посуды с тонким дном температура может вырасти очень быстро: функция "автовывключение" может сработать с задержкой, что приведет к повреждению посуды. 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 надлежащей работы варочной панели посуда должна закрывать собой не менее одной контрольной точки, обозначенной на варочной панели; кроме того, посуда должна иметь подходящий диаметр (больше минимального).

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР
расположение центра на 1 точке	10 см
закрыты 2 точки	19 см
закрыты 3 точки	рыбоварка/проволочная решетка
закрыты 4 точки (по горизонтали)	рыбоварка/проволочная решетка
закрыты 4 точки (2+2, по вертикали)	26 см

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Настройки варочной панели можно изменить в любой момент. Для изменения настроек нажмите значок , отображающийся на дисплее управления функциями.

В меню настроек можно осуществлять следующие действия:

- выбирать язык;
- регулировать яркость;
- регулировать громкость звуковых уведомлений;
- регулировать тон кнопок;
- регулировать мощность варочной панели;
- проверять установленную версию программного обеспечения;
- возвращать заводские настройки варочной панели к заводским значениям.

В случае сбоя питания настройки сохраняются.

РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Максимальный уровень мощности варочной панели может задаваться из меню настроек в соответствии с требованиями, а также в соответствии с длительностью таймера. Доступны следующие уровни мощности. 2.5кВт – 4.0кВт – 6.0кВт – 7.4кВт.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ



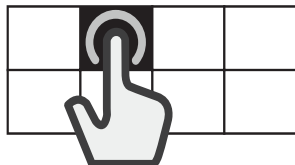
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку включения примерно на 1 секунду, до тех пор пока не включится дисплей. Если в течение 30 секунд вы не выберете функцию, варочная панель автоматически деактивируется. Варочная панель отключается в случае нажатия на любую из кнопок более 10 секунд.

Чтобы выключить панель, нажмите и удерживайте эту же кнопку, пока дисплей не погаснет. При этом все зоны нагрева выключаются. При отключении варочной панели после ее использования все зоны нагрева отключаются, а индикатор остаточного тепла H продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

ВЫБОР ЗОНЫ НАГРЕВА

Для выбора зоны нагрева нажмите на соответствующую клетку левого дисплея. На всех не выбранных зонах появится неяркая полоска.

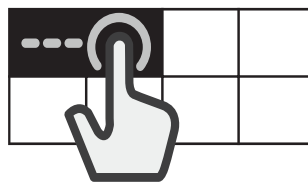


ВЫБОР АДАПТИРУЕМОЙ ОБЛАСТИ

Адаптируемая область представляет собой область перекрытия нескольких зон нагрева, которые в таком случае могут использоваться в качестве единой зоны.

Для создания адаптируемой области выполняйте следующие действия:

Выберите несколько клеток либо проведите пальцем, последовательно объединив несколько клеток.



Для разделения адаптируемой области выполняйте следующие действия:

Нажмите клетку, соответствующую зоне, которую вы желаете разделить, и удерживайте ее в течение 3 секунд. Кроме того, можно нажать кнопку "Разделить зону" , отображающуюся на дисплее управления функциями.

После разделения зоны нагрева соответствующий уровень мощности будет установлен для каждой из отдельных зон.

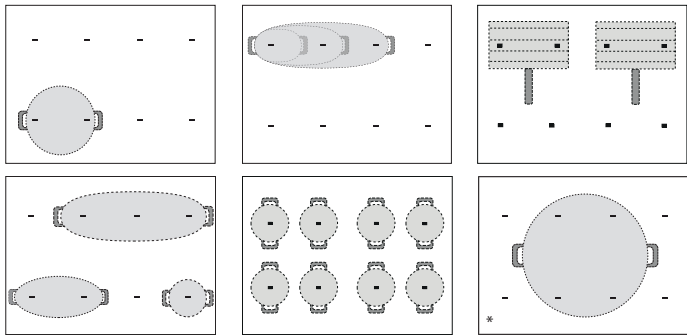
Если все выбранные зоны нагрева не будут заняты посудой в течение 30 секунд, на левом дисплее появится яркая полоска. Область можно активировать повторно, используя команду "Добавить посуду" на правом дисплее.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Включение зон нагрева:

1. Включите варочную панель. Если емкость уже стоит на варочной панели, последняя автоматически распознает ее присутствие. Выберите рекомендуемую зону, чтобы установить мощность.
2. Поставьте посуду на выбранную зону нагрева так, чтобы она закрывала одну или несколько контрольных точек на поверхности варочной панели.

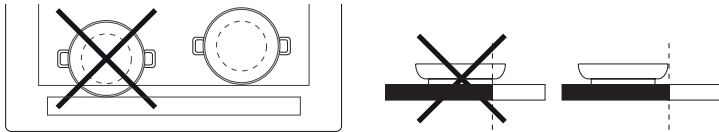


* При использовании указанного положения вы получите максимальную выходную мощность.

Примечание: не ставьте принадлежности на дисплей и сенсорную шкалу. Если посуда перекрывает один из дисплеев, варочная панель может работать неправильно. На правом дисплее появляется сообщение "ПРОВЕРЬТЕ СЕНСОРНУЮ ЗОНУ, уберите предмет в течение одной минуты". Уберите предмет и дождитесь исчезновения сообщения. Если проблема не устранена, отсоедините и снова присоедините питание варочной панели.

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

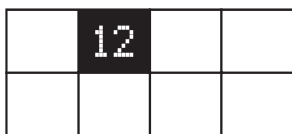
Это позволит предотвратить перегрев сенсорной панели. При жарке или приготовлении на гриле используйте задние зоны нагрева всегда, когда это возможно.



3. Выберите зону нагрева или адаптируемую область на левом дисплее.
4. Задайте необходимый уровень мощности, нажав или проведя пальцем по горизонтали вдоль сенсорной шкалы.



Заданный уровень мощности отобразится на клетке выбранной зоны нагрева.



В каждой зоне нагрева имеются разные диапазоны уровня мощности от "1" (минимальная мощность) до "18" (максимальная мощность).

С помощью сенсорной шкалы можно также выбрать функцию быстрого прогрева, обозначаемую символом P на дисплее.

Примечание: если посуда непригодна для индукционного приготовления, размещена неправильно или имеет неподходящий размер, клетка соответствующей зоны нагрева будет мигать. Если в течение 30 секунд после выбора посуда не будет обнаружена, зона нагрева выключается.

Выключение зон нагрева:

Выберите зону нагрева на левом дисплее и нажмите кнопку выключения (OFF) в верхней части сенсорной шкалы. Пока зона нагрева не остыла, в соответствующей клетке будет отображаться символ остаточного тепла "Н".



ДОБАВИТЬ ПОСУДУ

При использовании зоны нагрева, состоящей из нескольких зон, можно размещать посуду в любом месте активной зоны. Варочная панель автоматически определит текущее положение посуды.

Если необходимо разместить дополнительную посуду в активной зоне нагрева, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" +, чтобы варочная панель обнаружила новую посуду.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы избежать случайной активации варочной панели во время чистки, а также чтобы не допустить случайного изменения элементов управления во время приготовления, нажмите кнопку "Блокировка панели управления" в течение 3 секунд: ввод в действие данной функции подтверждается звуковым сигналом и включением индикатора. Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, заблокируются.

Для повторной активации элементов управления нажмите повторно кнопку "Блокировка панели управления" в течение 3 секунд. При этом индикатор погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.



ТАЙМЕР

Когда варочная панель выключена, можно использовать правый дисплей в качестве таймера.

Включение таймера:

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите значок песочных часов , отображающийся на дисплее управления функциями.
3. Воспользуйтесь кнопками "+" / "-" для установки времени.
4. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Для изменения или деактивации таймера выполняйте следующие действия:

1. Нажмите значок песочных часов , отображающийся на дисплее управления функциями.
2. С помощью кнопок "+" / "-" сбросьте необходимое время либо нажмите кнопку "СТОП" для отключения таймера.



УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно программировать зоны нагрева на автоматическое выключение.

Для установки длительности приготовления выполняйте следующие действия:

1. Выберите зону нагрева и задайте необходимый уровень мощности.
2. Нажмите значок секундомера , отображающийся на дисплее управления функциями.
3. Воспользуйтесь кнопками "+" / "-" для установки времени.
4. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается.

Для изменения или деактивации таймера приготовления выполняйте следующие действия:

1. Выберите активную зону нагрева.
2. Нажмите значок секундомера ⌚, отображающийся на дисплее управления функциями.
3. С помощью кнопок "+" / "-" сбросьте необходимое время либо нажмите кнопку "СТОП" для отмены заданного времени приготовления.

Процедура задания времени приготовления одинакова как для отдельных зон, так и для адаптируемой области.

РЕЖИМЫ



COOKASSIST

Благодаря кнопке Cookassis пользователи могут получать доступ к некоторым специальным функциям:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

С помощью правого дисплея управления функциями можно переходить между специальными функциями и выбирать требуемый вариант выбора.

Для прокрутки между доступными вариантами выбора используйте стрелки ^ \/. Для подтверждения своего выбора нажмите кнопку ОК; для возврата в предыдущее меню нажмите двойную стрелку <<.

EASYCOOK

Благодаря этой функции можно выбирать одну из предварительно настроенных опций, с помощью которых можно оптимальным образом готовить широкое разнообразие блюд.

Варочная панель специально создает идеальные условия для нагрева и подготовки посуды к приготовлению. Кроме того, указанная функция отображает инструкции, которые следует выполнять на разных этапах приготовления для получения оптимальных результатов.

Для включения функции "EasyCook" выполните следующие действия:

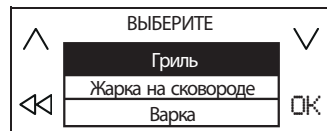
1. Нажмите кнопку "Cookassis".
2. На дисплее управления функциями выберите "EasyCook" и подтвердите свой выбор.



3. Выберите категорию блюда, которое вы планируете готовить, и подтвердите свой выбор.



4. Выберите метод приготовления и подтвердите свой выбор.



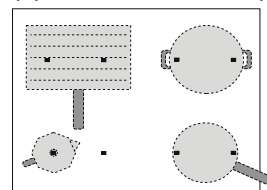
5. Выберите условия приготовления и подтвердите свой выбор.



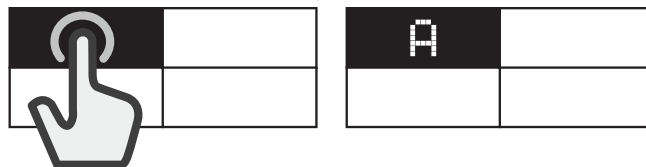
6. С этого момента вам будут доступны четыре зоны нагрева. Поставьте посуду на свое место так, чтобы она закрывала как минимум две контрольные точки на варочной панели.

Режим приготовления "Мока" является единственным режимом, в котором допускается перекрытие только одной контрольной точки.

Ниже приведен пример расположения некоторых принадлежностей.



7. Выберите необходимую зону нагрева на левом дисплее. В выбранной зоне отобразится буква "А".



8. На правом дисплее будут отображаться инструкции, которым необходимо следовать (например, "Добавьте масло" или "Добавьте продукты"). По окончании каждого этапа пользователь должен подтверждать свои действия для продолжения приготовления.
9. При необходимости можно в любое время изменять предварительно заданный уровень мощности (с помощью кнопок +/-).
10. По завершении приготовления нажмите кнопку "СТОП" для отключения зоны нагрева. Если во время приготовления блюда использовалось несколько зон нагрева, выберите первую зону, которую необходимо отключить.



Примечание: Функцию "EasyCook" можно активировать даже тогда, когда одна или несколько зон нагрева уже активны.

Чтобы включить функцию "EasyCook" для нескольких зон нагрева, выполните следующие действия:

После включения функции "EasyCook" для первой зоны нагрева нажмите повторно кнопку "Cookassis", а затем повторите процесс активации для новой зоны нагрева. При этом нельзя выбирать уже активированные зоны.

Примечание: С помощью функции "EasyCook" можно выбирать до 4 зон при условии, что это допускается выбранным уровнем мощности. При этом невозможно сочетать зоны для формирования более крупной области.

Для традиционного приготовления блюд с включенной функцией "EasyCook" выполняйте следующие действия:

Прежде чем начать эксплуатацию зоны нагрева обычным образом, при включенной функции "EasyCook" выберите на левом дисплее зону нагрева, которую требуется активировать, а затем задайте уровень мощности для этой зоны.

Варианты выбора

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА	МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
 Мясо	Гриль, Жарка на сковороде, Варка	
 Рыба	Гриль, Жарка на сковороде, Варка	
 Овощи	Гриль, Жарка на сковороде, Варка	
 Соус, суп	Соусы (Томатный, Бешамель) Супы (Обжарка, Томление, Крем-суп)	
 Десерт	Заварной крем, Панна котта, Топленый шоколад, Блины, Оладьи, Рисовый пудинг	
 Яйца	Глазунья, Омлет, Сварить (Вкрутую, Всмятку), Фриттата, Яичница скрэмбл	
 Сыр	Гриль, Жарка на сковороде, Фондю	
 Паста	Сварить, Жарка на сковороде, Ризотто, Рисовый пудинг	
 Напитки	Молоко, Вода, Мокка	
 Другое	Варка, Гриль, Жарка на сковороде, Томление, Растапливание	

ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

(Каждый метод может включать дополнительные варианты выбора)

РАСТАПЛИВАНИЕ

Эта функция позволяет доводить продукт до идеальной температуры растапливания и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит. Такой способ не разрушает деликатные продукты (такие как шоколад) и не дает им пригорать.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

ТОМЛЕНИЕ

Эта функция предназначена для блюд, которые готовятся медленно, а также для медленного испарения жидкости; при этом такие условия приготовления продуктов гарантируют, что продукт не подгорит. Такой способ не разрушает продукты и не дает им пригорать. Тип и качество посуды влияют на эффективность или время приготовления.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+" / "-" на правом дисплее).

ВАРКА

Эффективный нагрев воды и оповещение пользователя о начале кипения с помощью звукового или визуального сигнала.

При ожидании подтверждения от пользователя система контролирует медленное кипение воды для предупреждения разливания жидкости и лишних энергозатрат. Если эта функция активна, звуковая сигнализация будет предупреждать пользователя о пустой посуде (в которой нет воды) либо о выкипании воды.

Добавляйте соль только после звукового оповещения о кипении воды.

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ

Указанный вариант предназначен для предварительного нагрева или подготовки пустой посуды либо сковороды к приготовлению продуктов. Звуковой и визуальный сигналы указывают на достижение идеальной температуры для добавления продуктов в посуду или сковороду. При ожидании подтверждения от пользователя система контролирует нагрев принадлежности для предупреждения разрушительного перегрева посуды и лишних затрат электроэнергии. Для получения оптимальных условий применяйте указанную функцию с посудой и заправкой комнатной температуры.

Не используйте крышку для защиты от разбрызгивания; рекомендовано использовать щиток от брызг.

Для приготовления продуктов с этой функцией рекомендовано применять подходящее масло для жарки, например различные виды растительного масла. При использовании других типов масла обязательно придерживайтесь особых мер предосторожности для присмотра за процессом приготовления в первый раз.

ГРИЛЬ

Указанная функция обеспечивает оптимальное приготовление различных блюд на гриле в соответствии с их толщиной. При достижении идеальной температуры для добавления продуктов в посуду варочная панель воспроизведет звуковой сигнал. Затем варочная панель будет стабилизировать температуру на протяжении всего процесса приготовления, поддерживая ее на постоянном уровне. После того как пользователь подтвердит добавление всех продуктов, запустится их приготовление.

Рекомендуется готовить пищевые продукты на этапе нагрева; при этом следует добавлять продукты после звукового сигнала.

Для получения оптимальных условий применяйте указанную функцию с посудой и заправкой комнатной температуры.

Если вы не используете проволочную решетку, специально предназначенную для этих целей, будьте особо внимательны при первом использовании функции гриля, поскольку качество дна принадлежности может влиять на время нагревания. Принадлежности с крайне тонким дном могут нагреваться за короткое время до очень высоких температур.

МОКА

Указанная функция обеспечивает автоматический нагрев кофеварок "Мока" для варочных панелей. Для активации цикла нагрева выберите функцию в меню; при готовности кофе вы услышите звуковой сигнал. Указанная функция запрограммирована на автоматическое выключение во избежание разливания жидкости. При первом использовании обязательно проверяйте выполнение перечисленных условий. Для получения оптимальных условий при применении указанной функции используйте кофеварку и воду комнатной температуры.

Примечание: Для оптимального функционирования варочной панели постарайтесь не перемещать посуду или сковороду на первой минуте нагревания.


PROCOOK

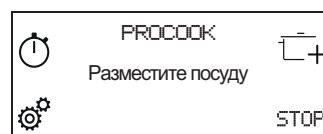
Указанная функция служит для разделения варочной панели на четыре зоны нагрева, которые активируются одновременно при предварительном заданном уровне мощности. При этом вы можете перемещать посуду из одной области в другую, варьируя температуру приготовления.

Для включения функции ProCook выполняйте следующие действия:

1. Разместите посуду на своей позиции.
2. Нажмите кнопку "Cookassist".
3. На дисплее управления функциями выберите ProCook и подтвердите свой выбор.



4. Четыре клетки зон нагрева будут отображаться на левом дисплее с указанием уровня мощности (низкий, средний, высокий).
5. Если необходимо разместить дополнительную посуду, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" .
6. Для выхода из этой функции нажмите "СТОП".



Для изменения мощности зоны нагрева выполните следующие действия:

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимый уровень мощности, проведя пальцем вдоль сенсорной шкалы, которая будет отображаться в течение 1 секунды.
3. Повторно отобразится слово, соответствующее выбранному уровню мощности (низкий, средний, высокий).

Примечание: измененные настройки хранятся в памяти до тех пор, пока вы их повторно не измените или не сбросите.

FLEXPRO

Благодаря этой функции можно использовать всю варочную панель в качестве единой зоны нагрева.

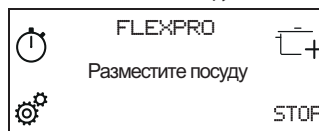
Для включения функции FlexPro выполняйте следующие действия:

1. Разместите посуду на своей позиции.
2. Нажмите кнопку "Cookassis".

3. На дисплее управления функциями выберите FlexPro и подтвердите свой выбор.



4. Задайте необходимый уровень мощности на сенсорной шкале. Заданный уровень мощности отобразится на левом дисплее.
5. Если необходимо разместить дополнительную посуду, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" $\square+$.
6. Для выхода из этой функции нажмите "СТОП".



ИНДИКАТОРЫ

Н ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если на дисплее отображается символ "Н", 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 "Н" исчезнет.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ

- Не используйте пароочистители.
- Перед началом чистки убедитесь, что зоны нагрева выключены и индикатор остаточного тепла ("Н") 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 недостаточной 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, впитывающую 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 удается выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями представленной ниже таблицы.

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

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F02, F04	Неверное напряжение в электросети.	Датчик регистрирует несоответствие напряжения номинальному значению.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Представленная ниже таблица была составлена специально для возможности проверки наших изделий сертификационными органами.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ	ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ
Распределение тепла, тест "блинчики" согласно EN 60350-2 §7.3	
Тепловая эффективность, тест "картофель-фри" согласно EN 60350-2 §7.4	
Растапливание и сохранение тепла, "шоколад"	
Тушение, "рисовый пудинг"	

ЭКОДИЗАЙН: Тестирование проводилось в соответствии с законодательством посредством объединения всех зон нагрева варочной панели в единую область или использования функции FlexPro.

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.

