

## FSM 653 I D BK

EN	Installation and user manual
DE	Installations- und Gebrauchsanweisung
FR	Manuel d'installation et mode d'emploi
IT	Manuale per l'installazione e l'uso
ES	Manual de instalación y servicio
PT	Manual de instalação e de assistência
PL	Instrukcja montażu i obsługi
CS	Návod na instalaci a obsluhu
SK	Návod na inštaláciu a obsluhu

Induction hob
Kochfeld Induktion
Plaque à induction
Piano cottura a induzione
Placa de cocción por inducción
Placa de indução
Indukcyjna płyta grzewcza
Indukční varná deska
Indukčná varná doska

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**

# LANGUAGES

---

EN	INSTALLATION AND USER MANUAL .....	4
DE	INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUNG .....	15
FR	MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI .....	26
IT	MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO .....	37
ES	MANUAL DE INSTALACIÓN Y SERVICIO .....	48
PT	MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE ASSISTÊNCIA .....	59
PL	INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI .....	70
CS	NÁVOD NA INSTALACI A OBSLUHU .....	81
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU .....	92

---

# TABLE OF CONTENTS

---

SAFETY INFORMATION .....	4
INSTALLATION .....	6
ELECTRICAL CONNECTION.....	7
OVERVIEW .....	8
CONTROL PANEL.....	8
ACCESSORIES .....	9
FIRST TIME USE.....	9
DAILY USE .....	10
FUNCTIONS.....	10
INDICATORS.....	11
COOKING TABLE.....	11
CLEANING AND MAINTENANCE.....	12
TROUBLESHOOTING .....	12
SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION.....	13
SUPPORT .....	13

---

## SAFETY INFORMATION

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

### PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.


### ELECTRICAL WARNINGS


⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.


⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

## CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

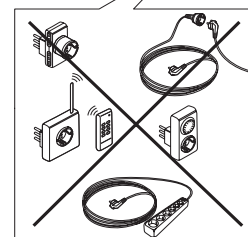
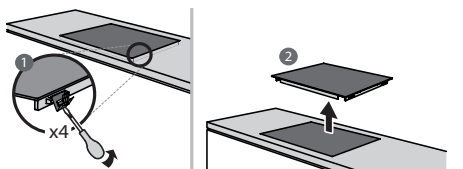
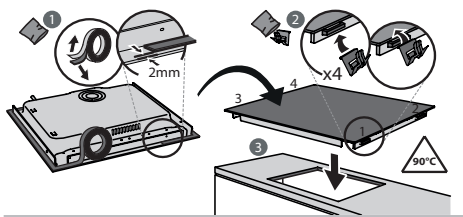
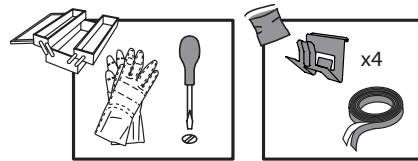
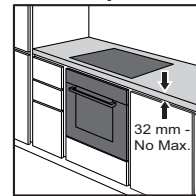
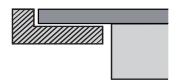
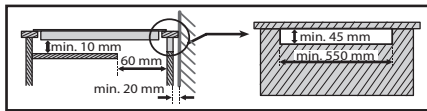
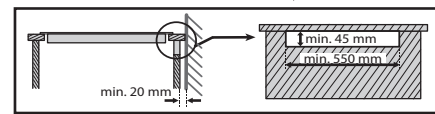
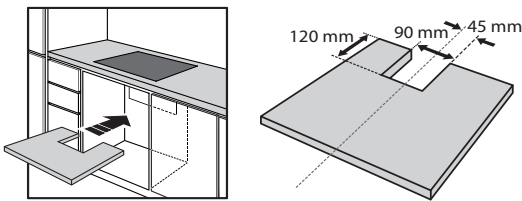
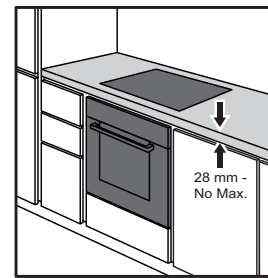
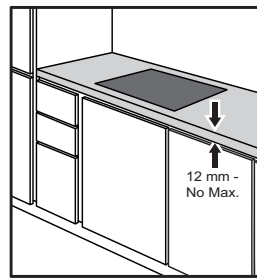
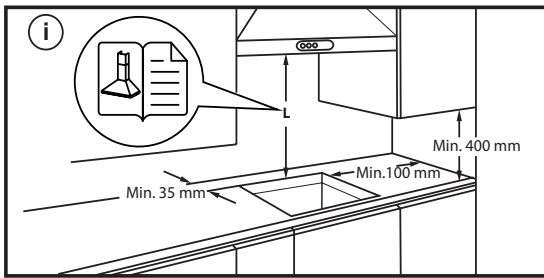
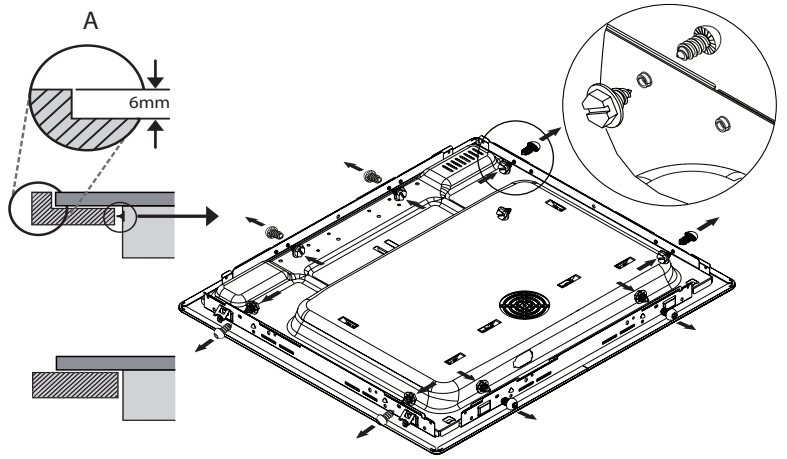
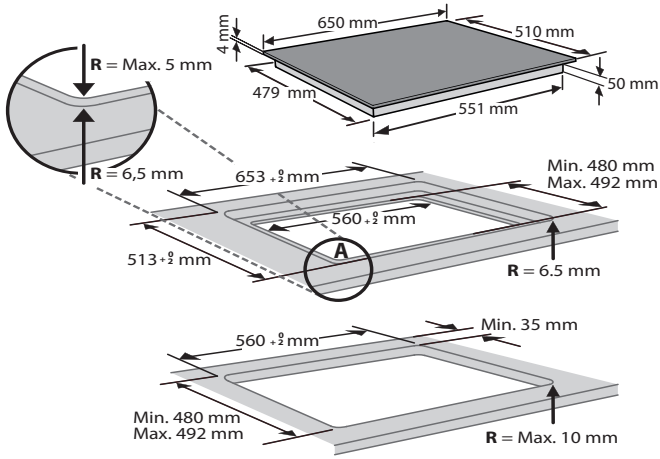
## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Ecodesign requirements set out in European Regulation n. 66/2014, in conformity to the European standard EN 60350-2.

## NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

# INSTALLATION



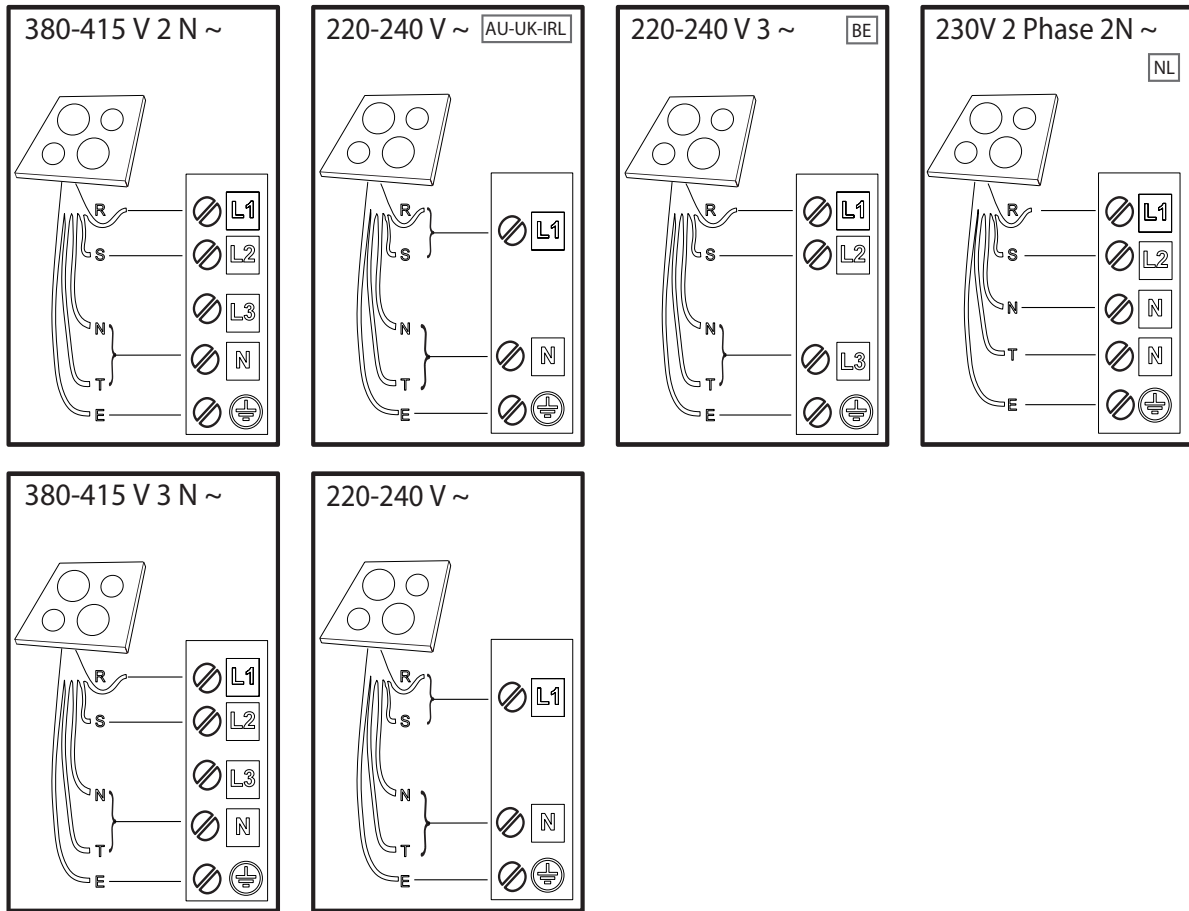
# ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.

Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

**R**

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

**S**

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

**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)

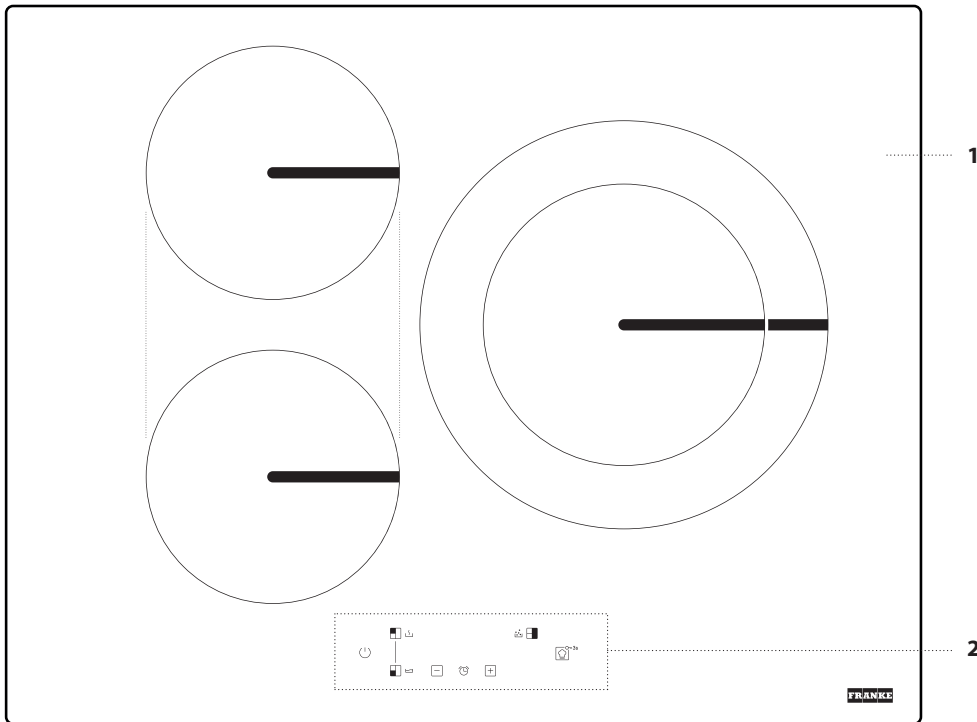
 = **E**

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

**N**

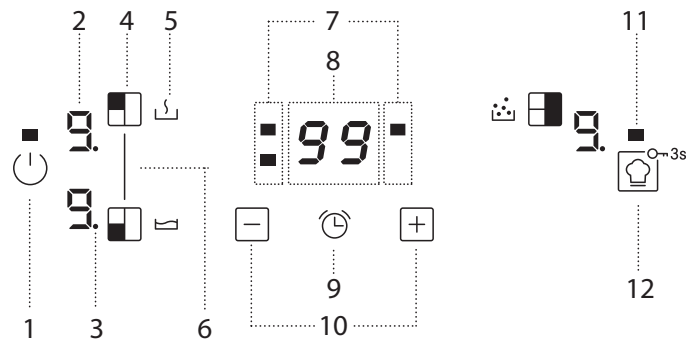
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

# OVERVIEW



1. Cooktop
2. Control panel

## CONTROL PANEL



1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button

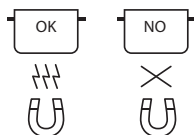
5. Special function icon
6. BRIDGE
7. Timer indicators active for the selected zone
8. Cooking time indicator

9. Activate timer button
10. Power and cooking time adjustment buttons
11. Indicator light – function active
12. COOKASSIST / Key lock button – 3 seconds



## ACCESSORIES

### POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

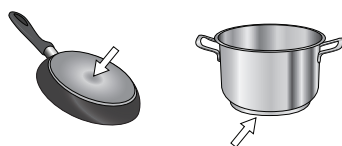
To determine whether a pot is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in a ferromagnetic material, with parts in another material that is not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognize the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



### Empty pots or pots with a thin base

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may not be triggered immediately, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything, and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

### Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the table below).

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use.

It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.

ø min.	120 mm	220 mm	inner: 120 mm outer: 240 mm

### ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and consequently the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness, and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

## FIRST TIME USE

### POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting to the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g., boil or fast heating) could be automatically limited in order to prevent the selected limit from being exceeded.

#### To set the power of the hob:


Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Press the  button. The last power level selected appears on the display.

Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing .


The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, then plug it back in and repeat the steps above.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

### ACOUSTIC SIGNAL ON / OFF

To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  simultaneously for at least 5 seconds.

### DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



# DAILY USE



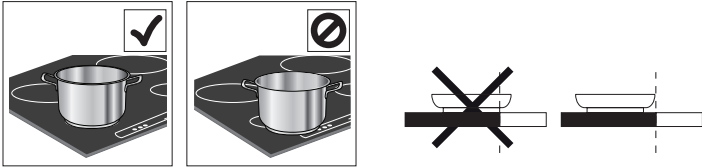
## SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second.  
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

## POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.  
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



## ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

### To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".  
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+"/"-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.  
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



### To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the bottom right of the power level indicator). Press the "-" to set the level to "0".

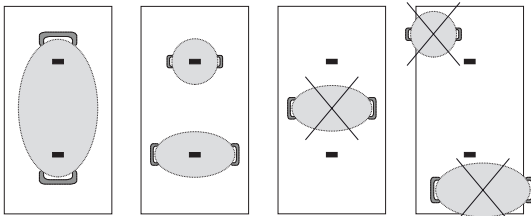
# FUNCTIONS

## BRIDGE

It allows to combine two cooking zones and use them as a single large area. Ideal for fish kettles, pots or grilles that cover the entire cooking surface.  
The function is deactivated if the bridge area is not entirely covered.  
Either of the keypads on the left can be used.

To activate/deactivate the function, simultaneously press the left-hand cooking area selection buttons.

**IMPORTANT:** Place the pots in the center of the cooking zone so that they cover at least one of the reference points (as shown below).



## EXTENDIBLE ZONE (DOUBLE ZONE)

Depending on container's diameter, the zone adapts itself automatically, turning on partially (inner zone) or completely (outer zone).  
For more information, refer to the minimum diameter table.

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated, and the residual heat indicator "H" appears on the display.



## CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it being switched on accidentally, press and hold the Cookassist/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (⏻). To unlock the controls, repeat the activation procedure.



## TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

### To activate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to set the timer. Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.

A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown, and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash. When the set time is up, an acoustic signal will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

The timer always shows the time set for the selected area or the shortest remaining time.

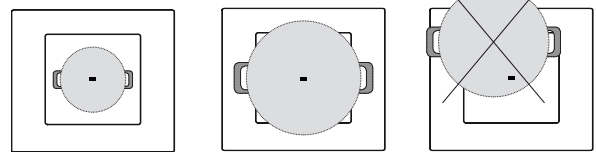
When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.

To set the timer for another zone, repeat the above steps.

### To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer. Press the button with the clock icon (⌚) for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".

**IMPORTANT:** Place the pot making sure that its center corresponds to the center of the cooking zone in use (as shown below).



## COOKASSIST

The "COOKASSIST" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the "COOKASSIST" button. The display of the selected area will show "A". To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "COOKASSIST" button again.

The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

 **MELTING**

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning. This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.

 **KEEP WARM**

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete, or when reducing liquids very slowly. Ideal for serving foods at the perfect temperature.

 **BOILING**

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption. About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.

In all cases, users are advised to closely monitor the boiling water and check the amount of water remaining regularly. If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

## INDICATORS

 **RESIDUAL HEAT**

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.

When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.

 **POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING**

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly, or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

## COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products, and keeping just-cooked food warm (e.g., sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

# CLEANING AND MAINTENANCE



## WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.**

### Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar, and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper, or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

# TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you are unable to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected, but it is not compatible with the requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone or is not compatible with one or more cooking zones.	Press the On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the cooking zone's functionality. Then, try to use the cookware with a different cooking zone or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in the “ELECTRICAL CONNECTION” paragraph.	Adjust the power supply connection according to the “ELECTRICAL CONNECTION” paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
dE [when the hob is off]	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the “DEMO MODE” paragraph.
e.g.  → -	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph “Power management”.
e.g.  → 5 [Power level lower than level requested]	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph “Power management”.

## SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used, and to the amount of food, it contains and are not the symptom of something wrong.

## SUPPORT

In the event of any operation problems, contact a Franke Technical Service Centre.

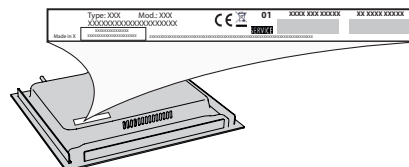
Never use the services of unauthorized technicians.

When contacting the customer service, please provide the following information:

- type of fault
- appliance model (Art.)
- serial number (S.N.)

This information is given on the data plate. The data plate is attached on the bottom side.

You must also have proof of purchase if you're still within the warranty period.



---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

SICHERHEITSHINWEISE.....	15
INSTALLATION .....	17
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	18
ÜBERSICHT .....	19
BEDIENFELD .....	19
ZUBEHÖR.....	20
ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS .....	20
TÄGLICHER GEBRAUCH.....	21
FUNKTIONEN.....	21
ANZEIGEN.....	22
GARTABELLE.....	22
REINIGUNG UND WARTUNG .....	23
LÖSEN VON PROBLEMEN .....	23
GERÄUSCHE.....	24
SUPPORT .....	24

## SICHERHEITSHINWEISE

## DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Weist die Glaskeramik Sprünge oder Risse auf, Gerät ausschalten, um einen Stromschlag zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

### ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

### INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

### HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im

Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.


⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

### **REINIGUNG UND WARTUNG**

⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

### **ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN**


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

### **ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN**

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

### **ENERGIESPARTIPPS**

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

### **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

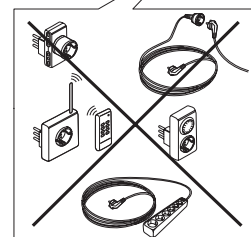
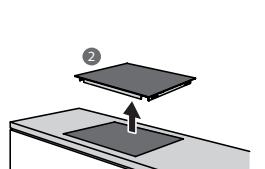
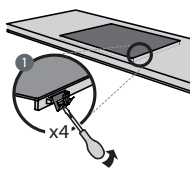
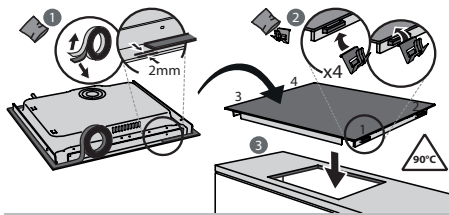
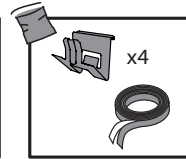
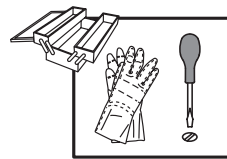
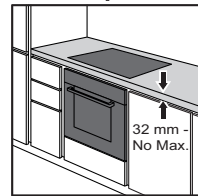
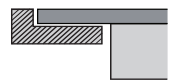
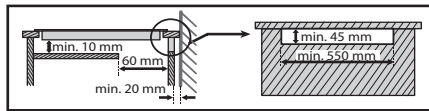
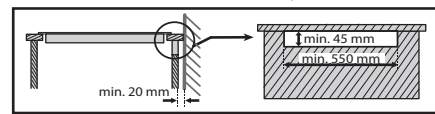
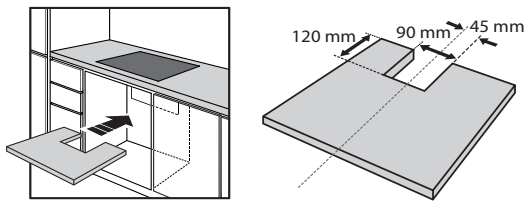
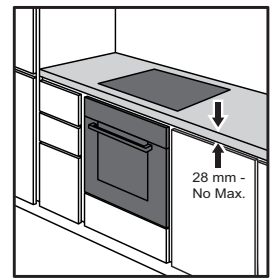
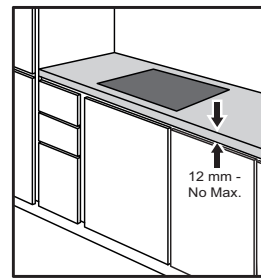
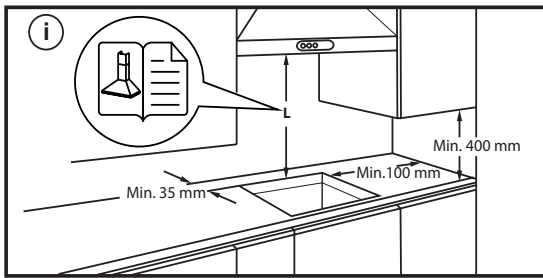
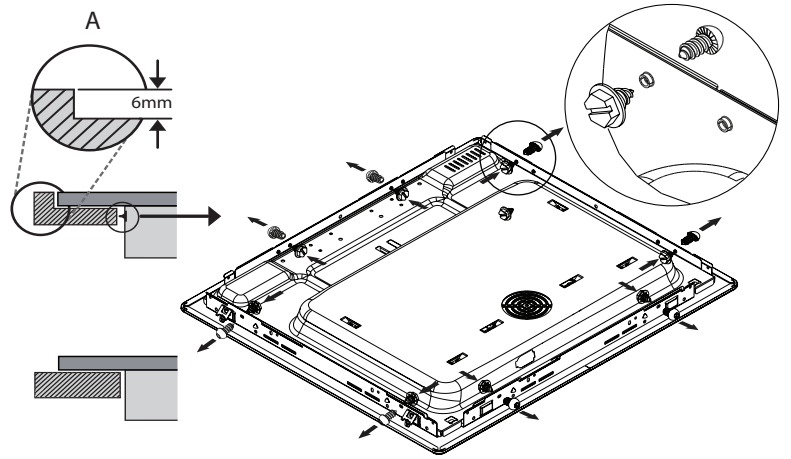
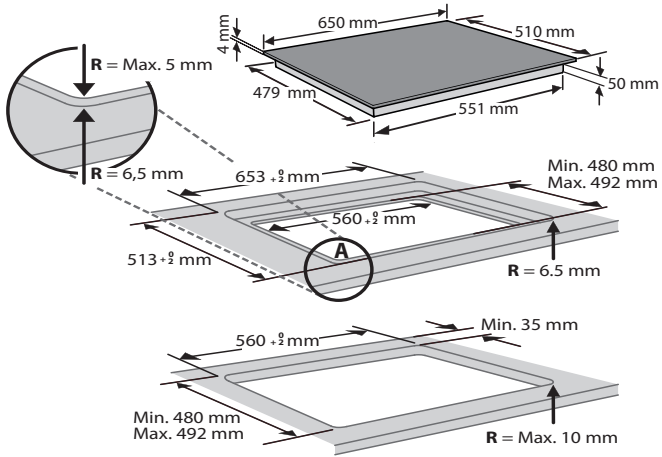
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

### **HINWEIS**

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.



# INSTALLATION



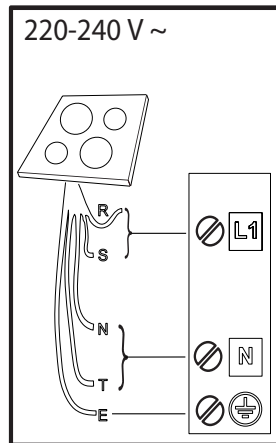
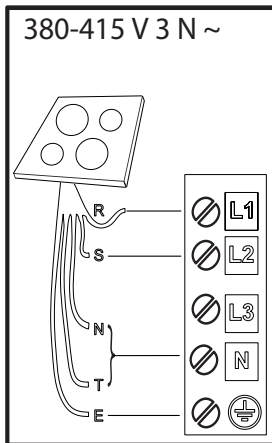
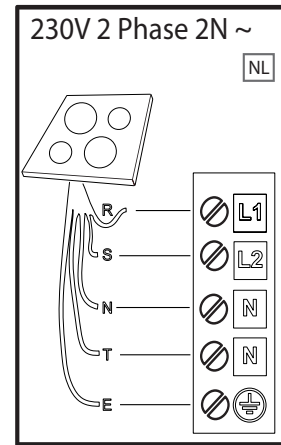
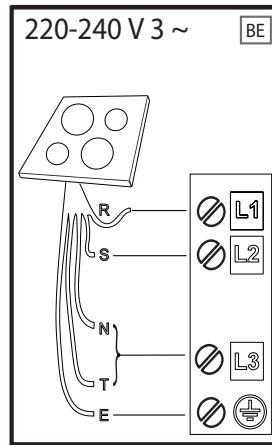
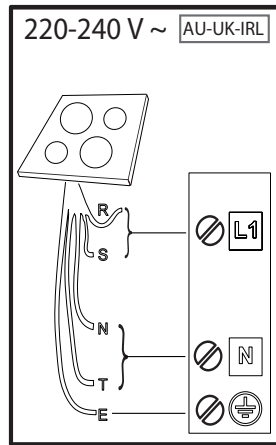
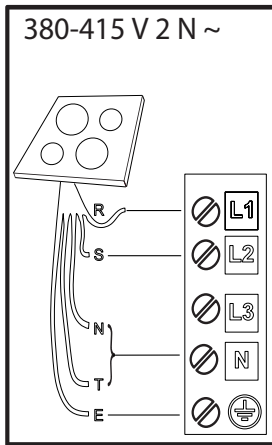
# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.


Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.



**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

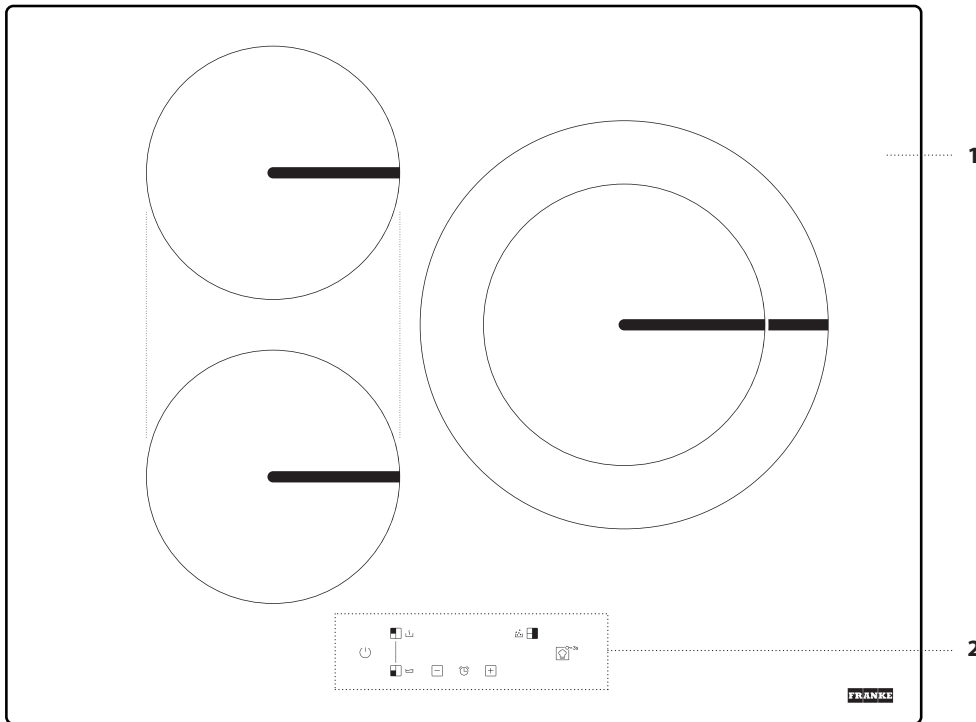
**S** brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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

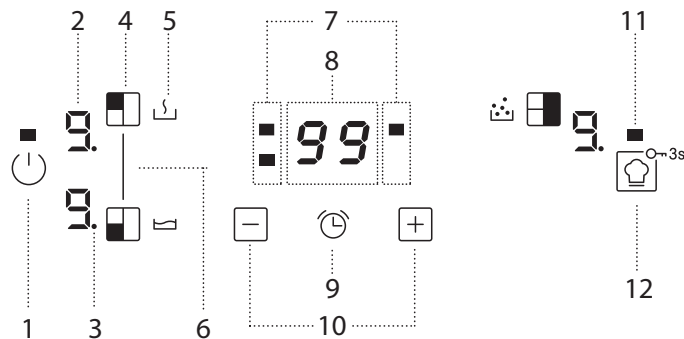
 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil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

**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

# ÜBERSICHT



## BEDIENFELD



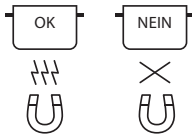
1. Ein/Aus-Taste
2. Ausgewählte Garstufe
3. Anzeige Kochzonenauswahl
4. Kochzonen Auswahlstaste

5. Sonderfunktionen-Symbol
6. BRIDGE
7. Timer-Anzeigen für die gewählte Zone aktiv
8. Garzeitanzeige

9. Timer-Taste aktivieren
10. Leistungs- und Garzeit-Einstelltasten
11. Anzeigeleuchte – Funktion aktiv
12. COOKASSIST / Tastensperre – 3 Sekunden


# ZUBEHÖR

## TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl

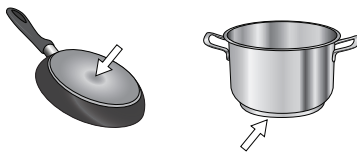
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanz). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfbodens kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfen und Pfannen ist nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material mit Teilen aus anderem Material, das zum Kochen mit Induktion nicht geeignet ist. Diese Bereiche können sich auf verschiedene Stufen oder mit geringeren Temperaturen aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld möglicherweise die Pfanne nicht und schaltet die Kochzone daher nicht ein.



Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.



## Leere Töpfe oder Töpfe mit einem dünnen Boden

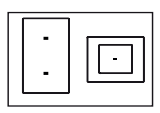
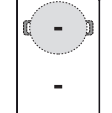
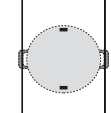
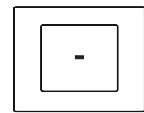

Bei eingeschaltetem Kochfeld keine leeren Töpfe oder Pfannen verwenden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das kontinuierlich die Temperatur überwacht und es aktiviert die Funktion des "automatischen Abschaltens" bei hohen Temperaturen. Bei der Verwendung mit leeren Töpfen oder Töpfen mit dünnen Böden kann die Temperatur sehr schnell steigen und die Funktion des "automatischen Abschaltens" kann nicht sofort ausgelöst werden, wodurch das Kochgeschirr oder die Kochfeld-Oberfläche beschädigt wird. In diesem Fall nichts berühren und warten bis alle Komponenten abgekühlt sind. Sollten Fehlermeldungen erscheinen, das Servicezentrum kontaktieren.

## Minimaler Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die unterschiedlichen Kochstellen

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Mindestdurchmesser, um den einwandfreien Betrieb des Kochfelds sicherzustellen (siehe nachstehende Tabelle). Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Mindestdurchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Stellen Sie den Topf auf und stellen Sie sicher, dass er schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht.

Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der verwendeten Kochzone überschreiten.

			
Mindestdurchmesser 	120 mm	220 mm	innere: 120 mm äußere: 240 mm

## ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.


# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## POWER MANAGEMENT (EINSTELLEN DER LEISTUNG)

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.


HINWEIS: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung könnten einige der Kochzonen Leistungsstufen und Funktionen (z. B. Sieden oder schnelles Aufwärmen) automatisch begrenzt sein, um zu verhindern, dass der gewählte Grenzwert überschritten wird.

### Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden. Taste "+" mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Bildschirm wird das Symbol  angezeigt.

Drücken Sie die  Taste. Die Tasten "+" und "-" für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden.

Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Die Taste  zur Bestätigung drücken.


Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol "EE" und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

## AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Tasten "+" und  mindestens 5 Sekunden lang gleichzeitig.

## DEMO-MODUS (Aufwärmen deaktiviert, siehe Abschnitt "Lösen von Problemen")

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochzonen-Auswahl-tasten oben links und oben rechts mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig (wie unten gezeigt);
- "DE" wird auf dem Display angezeigt.



# TÄGLICHER GEBRAUCH



## DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

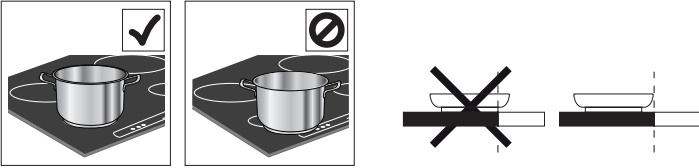
Zum Einschalten des Kochfelds, die Einschalttaste etwa 1 Sekunde drücken. Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste erneut drücken, alle Kochzonen werden deaktiviert.

## POSITIONIERUNG

Gewünschte Kochzone mit Hilfe der Positionssymbole ausfindig machen. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochtopf bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



## AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSTUFEN

### Zur Aktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die vorgewählte Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahltaaste. Auf dem Display erscheint Stufe "0".

Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die über die "+" / "-" Tasten von einem Minimalwert 1 bis auf einen Maximalwert 9 eingestellt werden können.

Einige Kochzonen haben eine schnelle Aufwärmfunktion (Booster), die mit dem Buchstaben "P" angezeigt wird.



### Zur Deaktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahltaaste aus (ein Punkt leuchtet auf dem Display auf, unten rechts von der Leistungsstufenanzeige). Drücken Sie "-", bis die Stufe "0" erscheint.

# FUNKTIONEN

## BRIDGE

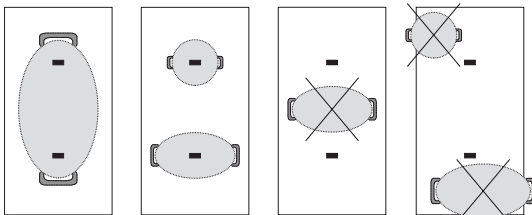
Sie ermöglicht, zwei Kochzonen miteinander zu kombinieren und diese als einzigen großen Bereich zu verwenden. Ideal für Fischtöpfe, Töpfe oder Gitter, die gesamte Kochfläche bedecken.

Die Funktion wird deaktiviert, wenn der Brückenbereich nicht vollständig abgedeckt wird.

Es kann jedes der Tastenfelder auf der linken Seite verwendet werden.

Drücken Sie zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion gleichzeitig die Auswahlstasten im linken Kochbereich.

**WICHTIG:** Stellen Sie die Töpfe so in der Mitte der Kochzone auf, dass sie wenigstens einen der Referenzpunkte abdecken (wie nachstehend gezeigt).



Um sofort auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste für die Kochzonenwahl 3 Sekunden lang. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmanzeige "H" erscheint auf dem Display.



## BEDIENFELDSPERRE

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die Cookassist/Tastensperre 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Signalton und eine Kontrollleuchte über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschalt-Funktion gesperrt ( ). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.



## TIMER

Mit dem Timer kann für alle Zonen eine Garzeit eingestellt werden.

### Zur Aktivierung des Timers:

Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. Drücken Sie die Taste mit dem Uhrsymbol und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den "+" und "-" Tasten ein. Die Timer LED für die verwendete Zone leuchtet auf. Einige Sekunden nach der letzten Berührung beginnt der Timer das Rückzählen. Der Punkt auf dem Display, der das Verstreichen der Sekunden anzeigt, beginnt zu blinken.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Nach Auswahl der Zone und des Uhrsymbols, kann die Zeit jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Der Timer zeigt stets die für die ausgewählte Zone eingestellte Zeit oder die kürzeste Restzeit.

Wenn mehr als ein Timer aktiv ist, zeigt die blinkende LED die Zone an, für die die Garzeit auf dem Display angezeigt wird.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen.

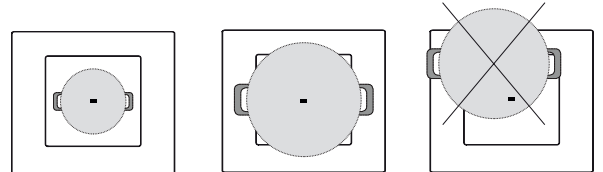
### Zur Deaktivierung des Timers:

Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten. Drücken Sie die Taste mit dem Uhrsymbol ( ) 3 Sekunden lang. Alternativ drücken Sie die Taste mit dem Uhrsymbol und halten Sie die "-" Taste gedrückt, bis "0:0" am Display erscheint.

## ERWEITERBARE ZONE (DOPPELZONE)

Je nach Durchmesser des Behälters passt sich die Zone automatisch an und schaltet sich teilweise (innere Zone) oder vollständig (äußere Zone) ein.

**WICHTIG:** Stellen Sie den Topf so auf, dass seine Mitte der Mitte der verwendeten Kochzone entspricht (wie unten gezeigt).



## COOKASSIST

Die "COOKASSIST" -Taste aktiviert die Sonderfunktionen.

Den Topf positionieren und die Kochzone auswählen.

Die "COOKASSIST"-Taste drücken. Das Display des gewählten Bereichs zeigt "A". Zum Deaktivieren der Sonderfunktion und zum Zurückkehren in den manuellen Modus wählen Sie die Kochzone aus und drücken erneut die "COOKASSIST"-Taste.

Die Leistungsstufe wird bei der Verwendung von Sonderfunktionen durch das Kochfeld voreingestellt und kann nicht geändert werden.

### SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel auf eine ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht werden und der Zustand der Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr erhalten werden.

Diese Methode ist ideal, da sie empfindlichen Lebensmitteln, wie Schokolade, nicht schadet und verhindert, dass diese am Topf kleben.

### WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten Ihrer Speisen bei einer idealen Temperatur, gewöhnlich nach Abschluss des Garvorgangs oder bei sehr langsamer Reduktion von Flüssigkeiten.

Ideal zum Servieren von Speisen bei optimaler Temperatur.

### KOCHEN

Mit dieser Funktion kann Wasser bei geringem Energieverbrauch zum Kochen gebracht und am Kochen gehalten werden.

Etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollten in den Topf gegeben werden.

In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

Wenn die Töpfe groß sind und die Wassermenge mehr als 2 Liter beträgt, empfehlen wir die Verwendung eines Deckels, um die Kochzeit zu optimieren.

## ANZEIGEN

### RESTWÄRME

Wird "H" am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß.

Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde.

Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

### FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

## GARTABELLE

Der Kochtisch liefert ein Beispiel für den Kochtyp für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen/Booster	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7 – 8	Schmoren – Anbraten – Sieden – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Schmoren – Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4 – 5	Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	0	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

# REINIGUNG UND WARTUNG



## WARNUNG



- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**

### Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
  - Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
  - Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.
- HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

ANZEIGECODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F0E1	Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.	Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel.	Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code F0E1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden.
F0E7	Falscher Stromkabelanschluss.	Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.	Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
d E <i>[wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]</i>	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".
Beispiel: 	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".
Beispiel:  <i>[Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]</i>	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".

# GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

# SUPPORT

Bei Problemen mit der Bedienung wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Franke.

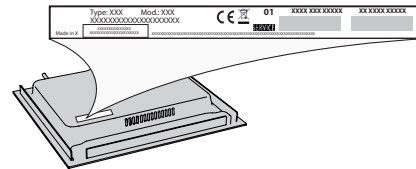
Greifen Sie nie auf die Dienste von unautorisierten Technikern zurück.

Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Art der Störung
- Gerätemodell (Art.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite.

Zudem müssen Sie den Kaufbeleg vorlegen, wenn die Gewährleistungsfrist noch nicht verstrichen ist.





---

# SOMMAIRE

---

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ .....	26
INSTALLATION .....	28
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE .....	29
VUE D'ENSEMBLE .....	30
PANNEAU DE COMMANDE .....	30
ACCESSOIRES .....	31
PREMIÈRE UTILISATION.....	31
USAGE QUOTIDIEN .....	32
FONCTIONS .....	32
INDICATEURS .....	33
TABLEAU DE CUISSON.....	33
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	34
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	34
BRUITS DE FONCTIONNEMENT .....	35
ASSISTANCE.....	35

# INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter les risques de chocs électriques.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau : au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ **AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

### USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.


⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

### MISE AU REBUT DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil porte le symbole conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

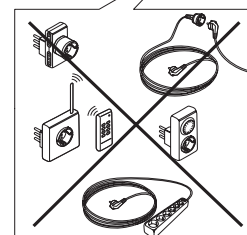
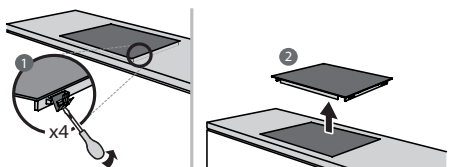
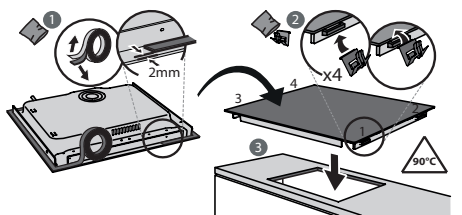
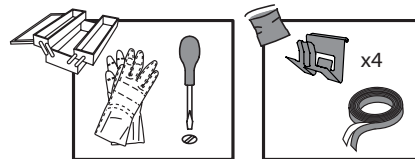
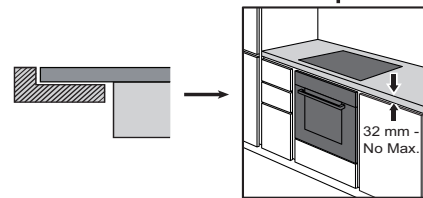
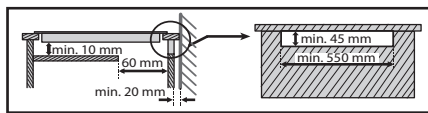
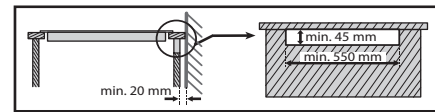
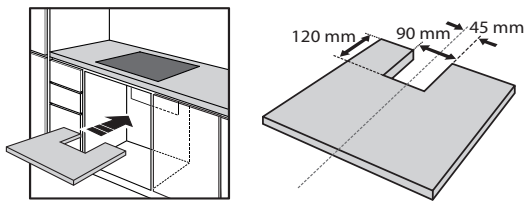
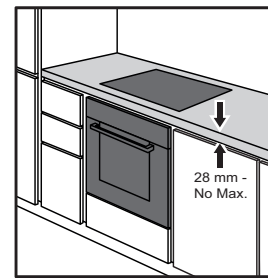
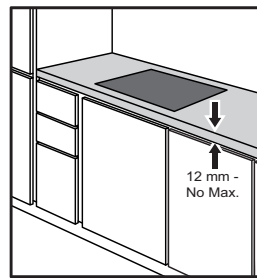
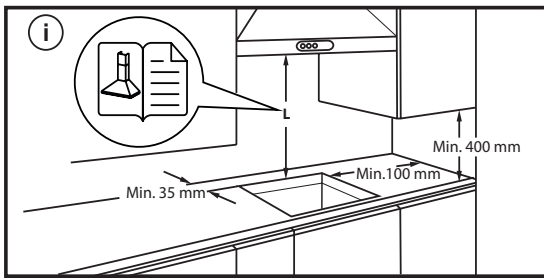
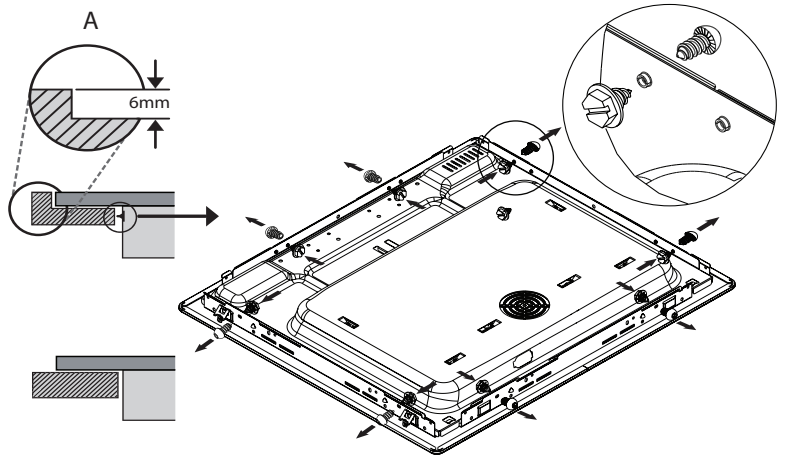
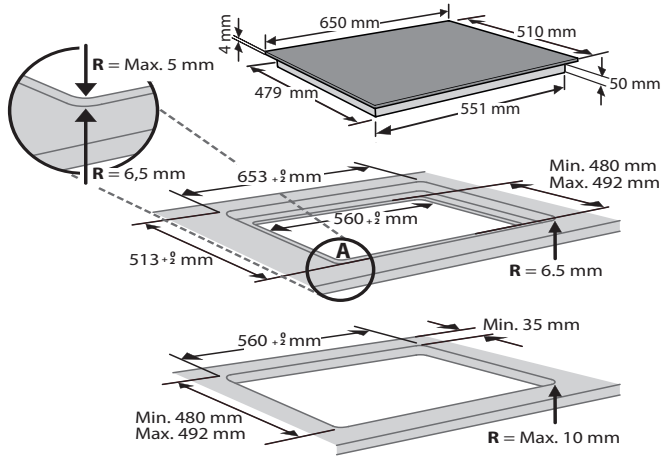
### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2

### REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.

# INSTALLATION



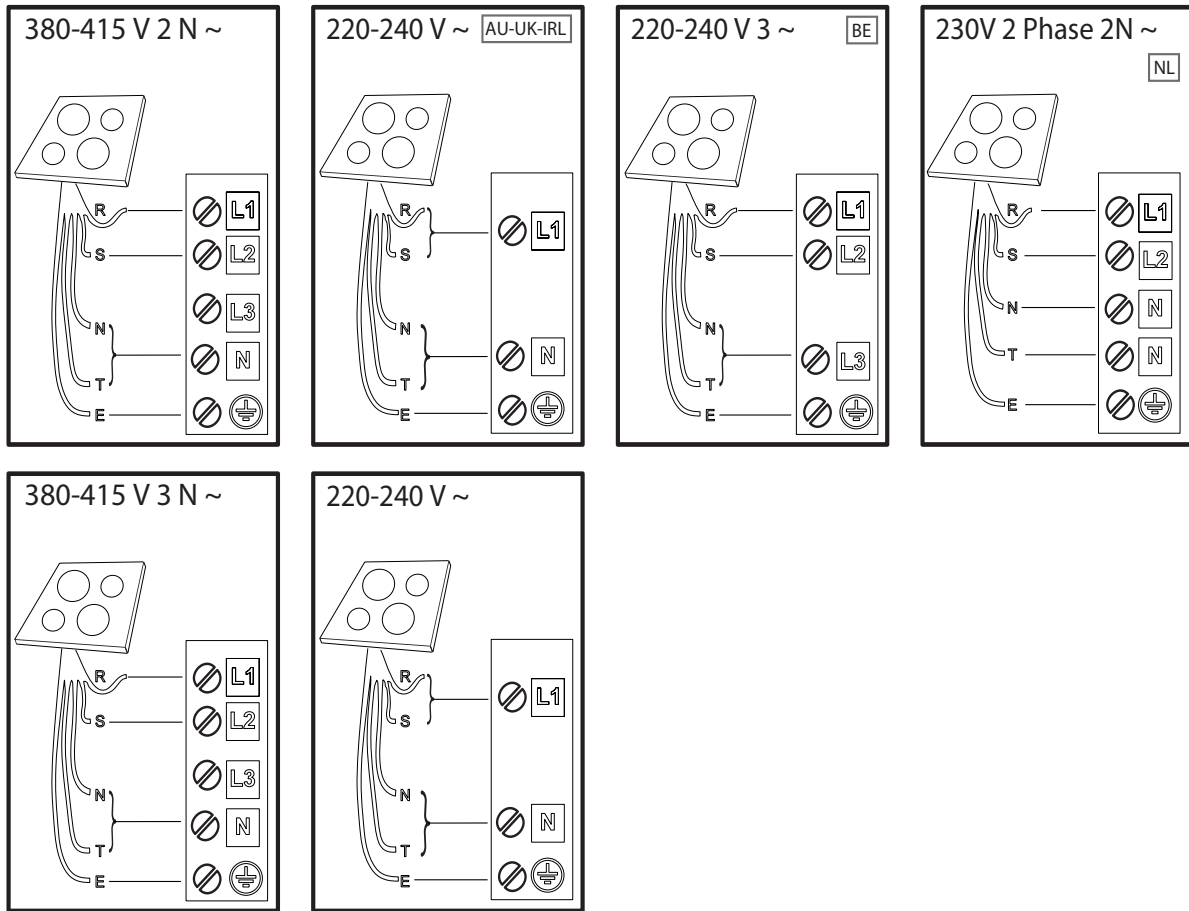
# BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.

Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



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

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

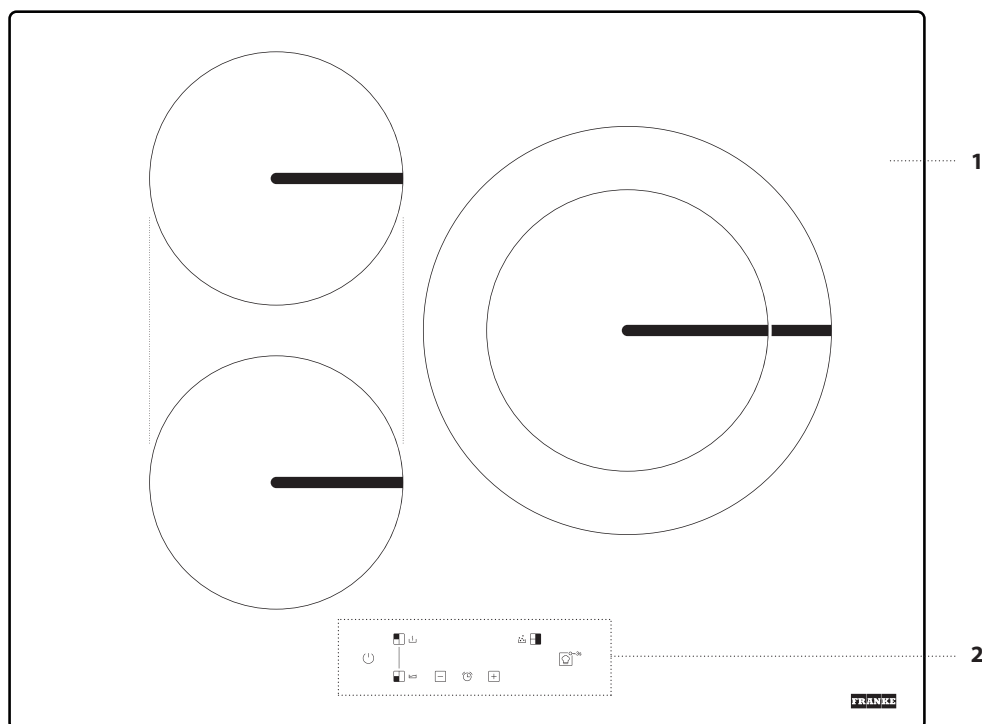
**T** blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék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

**E**

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

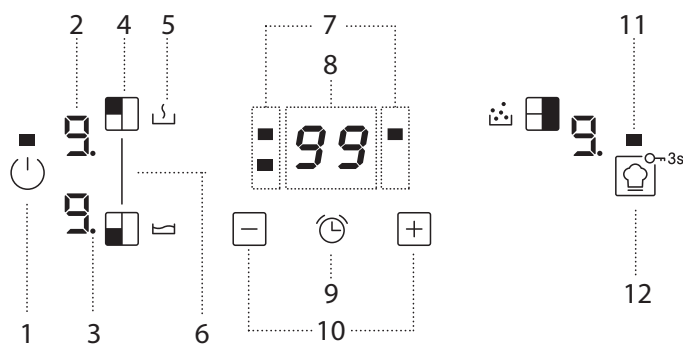
**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

# VUE D'ENSEMBLE



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

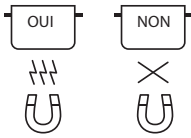
## PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Marche/Arrêt
2. Niveau de cuisson choisie
3. Indicateur de sélection de zone
4. Bouton de sélection du foyer
5. Icône de fonction spéciale
6. BRIDGE
7. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée
8. Indicateur de temps de cuisson
9. Bouton du minuteur actif
10. Boutons de réglage de la puissance et du temps de cuisson
11. Témoin indicateur – fonction active
12. Bouton COOKASSIST / Verrouillage des touches – 3 secondes


# ACCESSOIRES

## POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction:

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

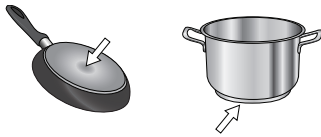
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifier si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la plaque de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.



### Casseroles vides ou casseroles avec une base fine

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand la table de cuisson est allumée. La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui

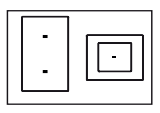
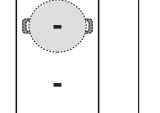
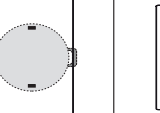
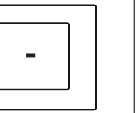

contrôle constamment la température, en activant la fonction "arrêt automatique" où des températures élevées sont détectées. Lors de l'utilisation de casseroles vides ou de casseroles avec des bases fines, la température peut augmenter très rapidement et la fonction "arrêt automatique" peut ne pas être enclenchée immédiatement, endommageant ainsi la poêle ou la surface de la plaque. Si cela se produit, ne touchez à rien, et attendez que tous les composants refroidissent. Si des messages d'erreur apparaissent, appelez le service après-vente.

### Diamètre minimum de la base de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre minimum adapté (voir le tableau ci-dessous). Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée.

Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent du périmètre de la zone de cuisson utilisée.

			
ø min. 	120 mm	220 mm	interne: 120 mm externe: 240 mm

### ADAPTEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

# PREMIÈRE UTILISATION

## RÉGLER LA PUISSANCE


Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

### Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.

Appuyez sur le bouton "+" pendant au moins 3 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.

Appuyez sur le bouton . Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.

Confirmer avec la touche .


Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.

Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

## MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons "+" et  simultanément pendant au moins 5 secondes.

## MODE DÉMO (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons de sélection du foyer dans les parties supérieure gauche et supérieure droite simultanément pendant au moins 3 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".



# USAGE QUOTIDIEN



## MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

## POSITIONNEMENT

Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

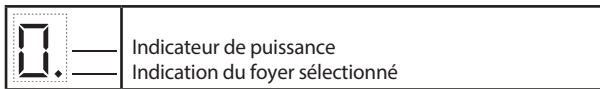
Veillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large). Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



## ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

### Pour activer les zones de cuisson:

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0". Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"-", qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9. Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre "P".



### Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche "-" pour régler la puissance à "0".

# FUNCTIONS

## BRIDGE

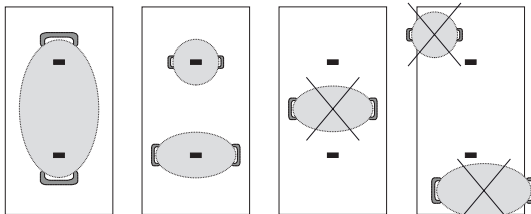
Il permet de combiner deux zones de cuisson et de les utiliser comme une grande superficie unique.

Idéal pour les poissonnières, les casseroles ou grilles qui recouvrent toute la surface de cuisson.

La fonction est désactivée si la zone de pont n'est pas entièrement couverte. N'importe lequel des claviers sur la gauche peut être utilisé.

Pour activer/désactiver la fonction, appuyez simultanément sur les touches de sélection de zone de cuisson à gauche.

**IMPORTANT:** Placer les casseroles au centre de la zone de cuisson afin qu'elles couvrent au moins un des points de repère (comme indiqué ci-dessous).



## ZONE EXTENSIBLE (DOUBLE ZONE)

En fonction du diamètre du récipient, la zone s'adapte automatiquement, en s'allumant partiellement (zone interne) ou totalement (zone externe).

Pour plus d'informations, consulter le tableau des diamètres minimums.

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.



## VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton Cookassist/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt ( ). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



## MINUTERIE

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

### Pour activer la minuterie:

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, en utilisant les boutons "+" et "-". Le voyant du minuterie pour le foyer utilisé sera allumé.

Quelques secondes après la dernière pression, le minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera.

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran.

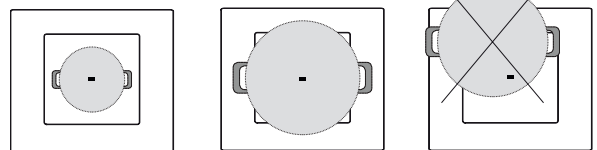
Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

### Pour désactiver la minuterie:

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie.

Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge ( ) pendant 3 secondes. Sinon, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et appuyez ensuite sur le bouton "-" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche "0:0".

**IMPORTANT:** Placer la casserole en s'assurant que son centre correspond au centre de la zone de cuisson utilisée (comme indiqué ci-dessous).



## COOKASSIST

Le bouton "COOKASSIST" active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.

Appuyer sur le bouton "COOKASSIST". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A".

Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le bouton "COOKASSIST".

Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est pré-réglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.



## FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle.



Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.

### MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est terminée, ou lors de la réduction de liquides de manière très lente.

Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.

### BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.

Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.

## INDICATEURS

### CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un "H" apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus.

Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.

### CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

## TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement/Booster	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frire – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 – 2	Fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance nulle	0	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un "H").

# NETTOYAGE ET MAINTENANCE



## AVERTISSEMENT





- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**

### Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
  - Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
  - Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.
- Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".	Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patientez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".
par ex.  :  → -	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".
par ex.  →  [Niveau de puissance inférieur au niveau requis]	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

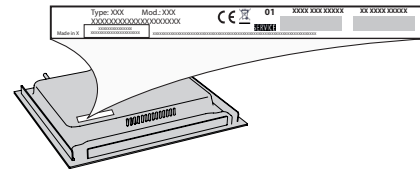
## ASSISTANCE

En cas de problèmes de fonctionnement, contacter le S.A.V. Franke. Ne jamais avoir recours aux services de techniciens non autorisés. Lorsque vous contactez le service à la clientèle, veuillez fournir les informations suivantes:

- type de défaut
- modèle d'appareil (Art.)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique. La plaque d'identification est fixée sur la face inférieure.

Vous devez également vous munir de la preuve d'achat si la période de garantie n'est pas terminée.



---

# INDICE

---

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA .....	37
INSTALLAZIONE .....	39
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	40
VISTA D'INSIEME .....	41
PANNELLO DI CONTROLLO .....	41
ACCESSORI .....	42
PRIMO UTILIZZO .....	42
USO QUOTIDIANO .....	43
FUNZIONI.....	43
INDICATORI .....	44
TABELLA DI COTTURA .....	44
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	45
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	45
SUONI FUNZIONALI.....	46
ASSISTENZA.....	46

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **ATTENZIONE:** Se la superficie presenta crepe, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di una scossa elettrica.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, la messa a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.

La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.

Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

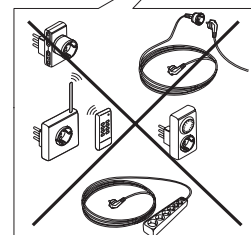
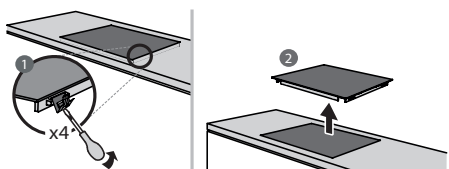
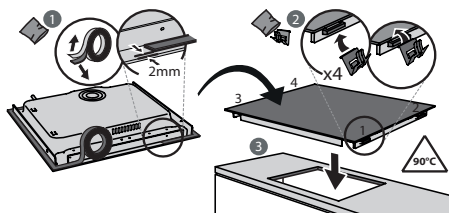
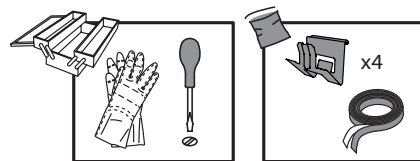
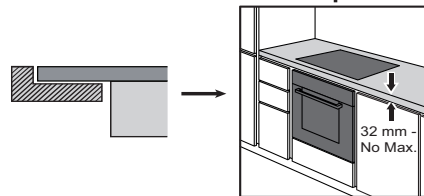
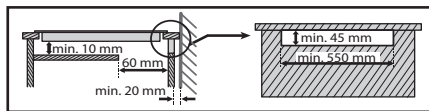
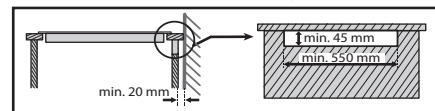
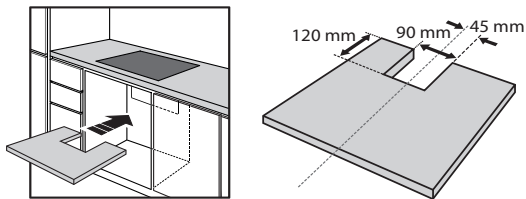
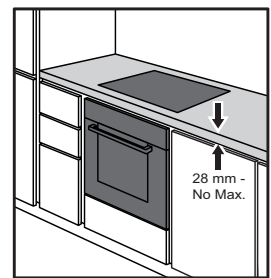
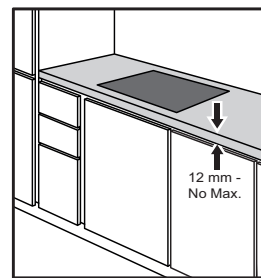
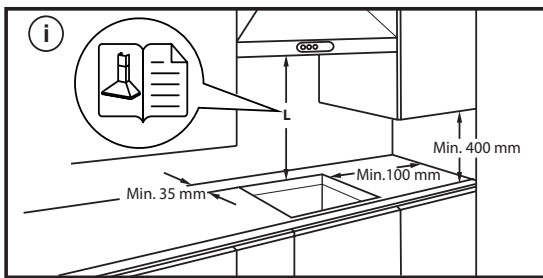
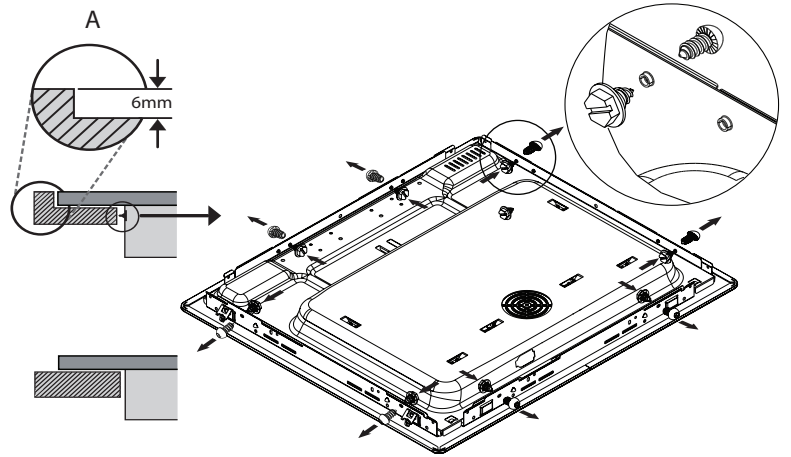
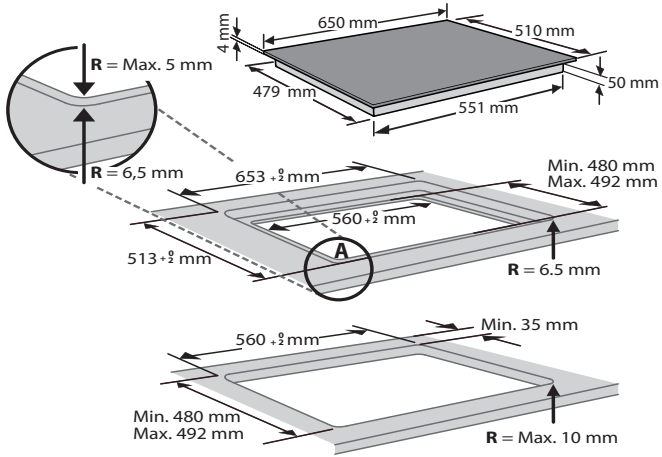
## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.

## NOTA

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano in prossimità di questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Il campo elettromagnetico può influenzare il pacemaker o un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o un dispositivo medico simile per ulteriori informazioni sui suoi effetti con i campi elettromagnetici del piano di cottura ad induzione.

# INSTALLAZIONE



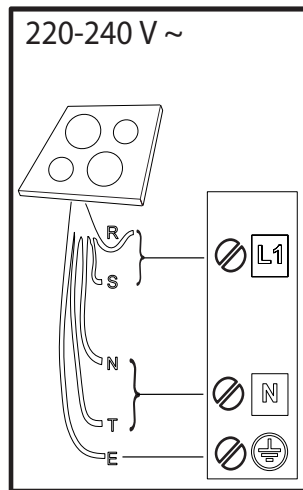
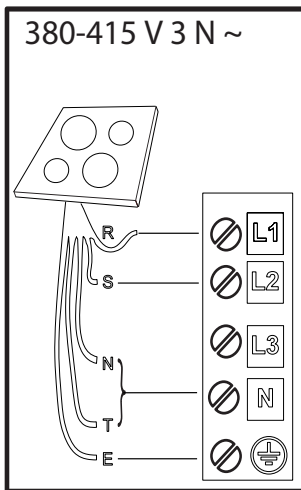
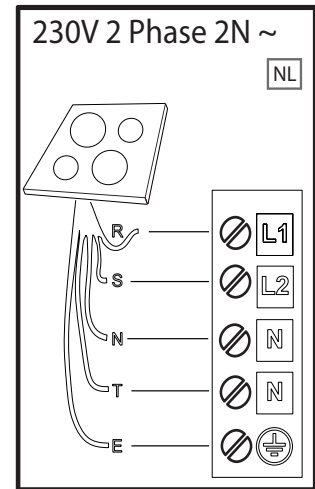
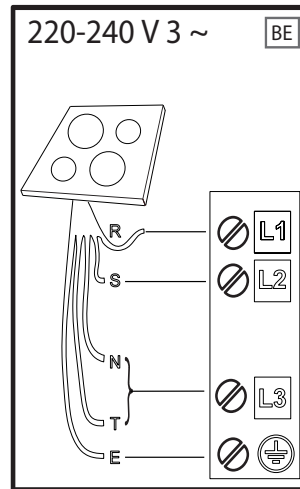
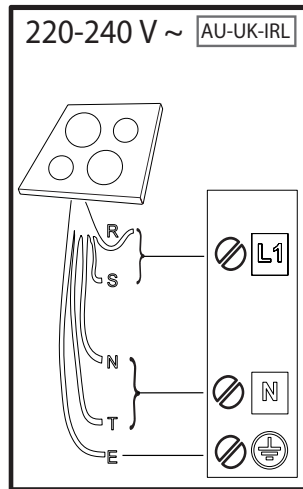
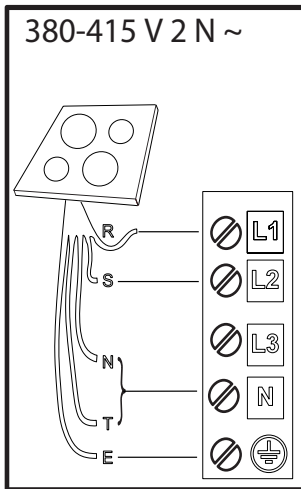
# COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).



**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-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)-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)

**E**

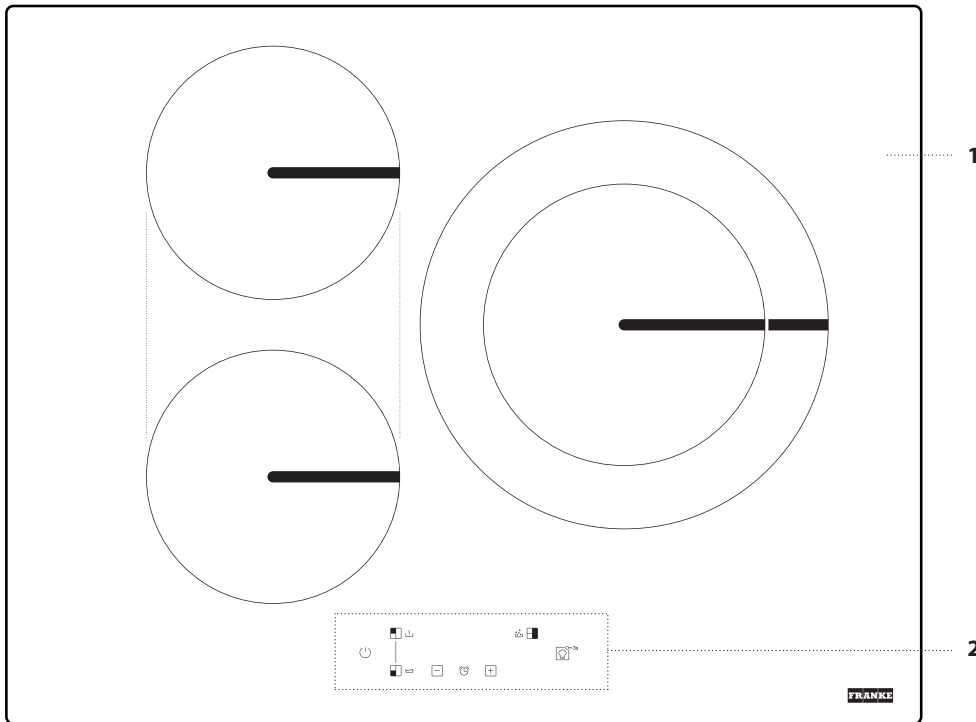
yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/gla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

**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

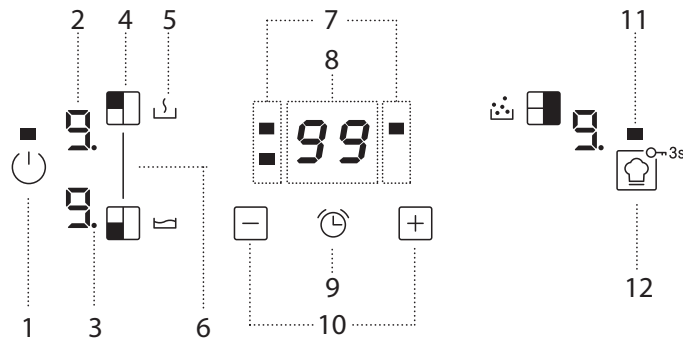


# VISTA D'INSIEME



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

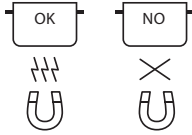
## PANNELLO DI CONTROLLO



- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tasto di Accensione/Spengimento</li> <li>2. Livello di cottura selezionato</li> <li>3. Indicatore zona selezionata</li> <li>4. Tasto di selezione zona cottura</li> <li>5. Icona funzione speciale</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. BRIDGE</li> <li>7. Indicatori contaminuti attivi in relazione alla zona selezionata</li> <li>8. Indicatore tempo di cottura</li> <li>9. Tasto attivazione contaminuti</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Tasti regolazione potenza e tempo di cottura</li> <li>11. Spia luminosa funzione attiva</li> <li>12. COOKASSIST / Blocco tasti – 3secondi</li> </ol> |
|---|--|---|


# ACCESSORI

## PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione

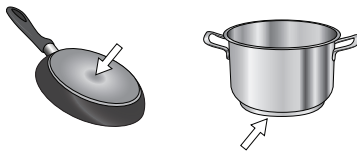
Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente.

La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

Alcune stoviglie possono avere il fondo solo in parte ferromagnetico o avere delle zone in altro materiale non adatto all'induzione. Queste zone potrebbero scaldarsi in modo differente o con temperature più basse. In alcuni casi in cui il fondo della stoviglia è composto prevalentemente da parti non ferromagnetiche, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



Per massimizzare l'efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con fondi piani che distribuiscono in modo uniforme il calore. Fondi non uniformi compromettono la potenza e la conduzione del calore.



# PRIMO UTILIZZO

## REGOLATORE DI POTENZA


Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

### Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere per almeno 3 secondi il tasto "+". Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto . Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

## Pentole vuote o con fondo sottile

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate. In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico non intervenga per tempo andando a danneggiare la pentola o la superficie del piano di cottura.

In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

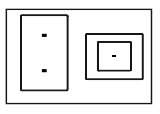
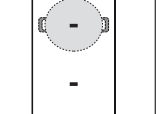
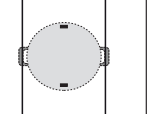
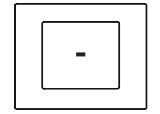

## Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per il corretto funzionamento del piano è necessario utilizzare pentole che abbiano un diametro minimo adeguato (vedi tabella sotto).

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.

Collocare la pentola facendo attenzione che sia ben centrata nella zona di cottura utilizzata.

Si consiglia di non utilizzare pentole che eccedono il perimetro della zona di cottura in uso.


			
Ø min. 	120 mm	220 mm	interna: 120 mm esterna: 240 mm

## ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani ad induzione. E' importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia la piastra che il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello della piastra di cottura al diametro dell'adattatore.

## ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

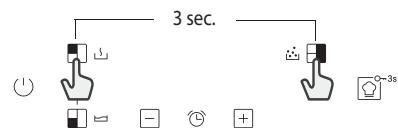
Per attivare / disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 5 secondi i tasti "+" e .

**MODALITÀ DEMO** (riscaldamento disattivato, vedi il paragrafo "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 3 secondi i tasti di selezione della zona di cottura in alto a sinistra e in alto a destra (come illustrato di seguito);
- Sul display viene visualizzato "DE".



# USO QUOTIDIANO



## ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto, tutte le zone di cottura vengono disattivate.

## POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione.

Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo).

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



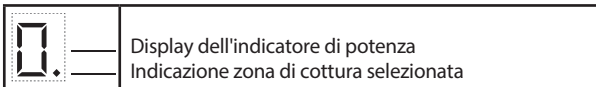
## ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

### Per attivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il tasto di selezione zona corrispondente. Sul display viene visualizzato il livello "0".

Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti "+"/"-" che vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9.

Alcune zone di cottura hanno la funzione riscaldamento rapido (Booster), visualizzata sul display con la lettera "P".



### Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto di selezione zona corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato sul display). Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".

Per un spegnimento immediato tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione zona. La zona di cottura si disattiva e sul display compare l'indicatore "H" del calore residuo.



## BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto Cookassist/Blocco tasti. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento ( ). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.



## CONTAMINUTI

Il contaminuti offre la possibilità di impostare una durata di cottura associabile a tutte le zone.

### Per attivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il contaminuti. Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-". Si accende il led del contaminuti relativo alla zona in uso.

Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco il contaminuti comincia il conto alla rovescia e il puntino sul display che segna lo scorrere dei secondi lampeggia.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio è possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.

Il contaminuti mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

Quando sono attivi più contaminuti il led che lampeggia indica la zona il cui tempo di cottura è visualizzato sul display.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura descritta sopra.

### Per disattivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura a cui si intende disattivare il contaminuti. Premere per 3 secondi il pulsante con l'icona dell'orologio ( ). In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio e tenere premuto il pulsante "-" fino a quando sul display non viene visualizzato "0:0".

# FUNZIONI

## BRIDGE

Consente di unire due zone di cottura e utilizzarle come un'unica grande area.

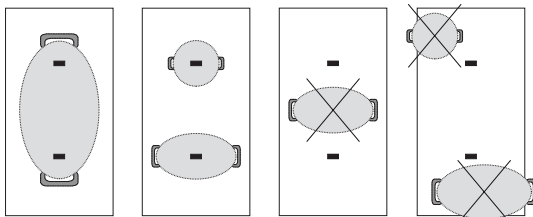
Ideale per pesciere, pentole o griglie che coprono interamente la superficie di cottura.

Se l'area di bridge non è coperta interamente, la funzione si disattiva.

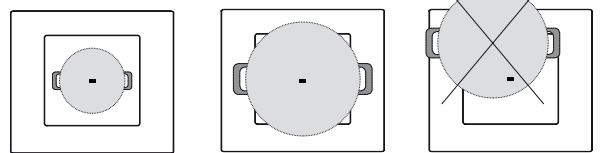
E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere di sinistra.

Per attivare/disattivare la funzione, premere contemporaneamente i tasti di selezione delle zone cottura di sinistra.

**IMPORTANTE:** Collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano uno o più punti di riferimento (come illustrato di seguito).



**IMPORTANTE:** Collocare la pentola facendo attenzione che il centro della pentola corrisponda al centro della zona di cottura in uso (come illustrato di seguito).



## COOKASSIST

Con il tasto "COOKASSIST" è possibile attivare le funzioni speciali.

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

Premere il tasto "COOKASSIST". Sul display della zona selezionata appare "A". Per disattivare la funzione speciale e ritornare in modalità manuale, selezionare la zona di cottura e premere nuovamente il tasto "COOKASSIST".

Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.



## FONDERE

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

## MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di mantenere la preparazione ad una temperatura ideale, generalmente dopo che ha già effettuato la cottura o per far evaporare molto lentamente i liquidi e servire l'alimento alla temperatura ideale.

## BOLLIRE

La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico.

# INDICATORI

## CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda.

Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.

Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente).

In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.

Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.

## PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

# TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO LIVELLO (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza massima	P	Riscaldamento rapido/Booster	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Potenza alta	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti).
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Potenza media	4-5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta.
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2-3		Ideale per cotture prolungate (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione).
Potenza zero	0	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

# PULIZIA E MANUTENZIONE



## AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

### Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
d E [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".
es.  : 0 → -	Il piano non consente l'attivazione di una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".
es. P → S [Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto]	Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".

## SUONI FUNZIONALI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

## ASSISTENZA

Per qualsiasi problema di funzionamento, contattare il centro di assistenza tecnica Franke.

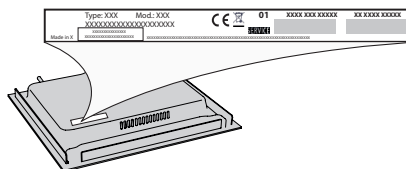
Non rivolgersi mai a tecnici non autorizzati.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto
- modello del dispositivo (Art.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta è fissata sul lato inferiore.

Inoltre, è necessario avere una prova di acquisto, se il periodo di garanzia non è ancora scaduto.



---

# ÍNDICE

---

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD .....	48
INSTALACIÓN .....	50
CONEXIÓN ELÉCTRICA .....	51
INFORMACIÓN GENERAL .....	52
PANEL DE CONTROL.....	52
ACCESORIOS.....	53
PRIMER USO.....	53
USO DIARIO .....	54
FUNCIONES.....	54
INDICADORES .....	55
TABLA DE COCCIÓN.....	55
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	56
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	56
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO .....	57
ASISTENCIA TÉCNICA.....	57

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores.

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

### USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

### INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.

⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encostar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.

⚠ Si el aparato no está instalado encima de un horno, debe instalarse un panel separador (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.

### ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor



omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.


⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

### **ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE**


El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

### **ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### **CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA**

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

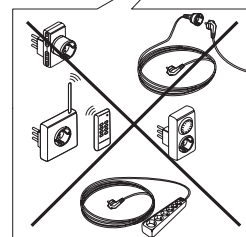
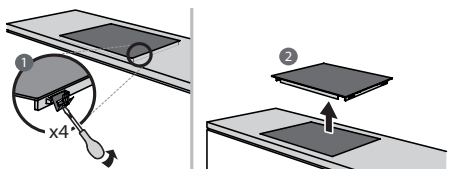
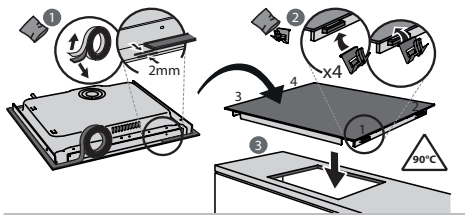
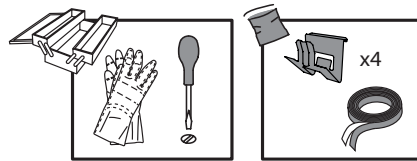
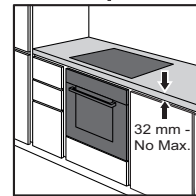
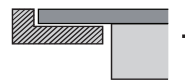
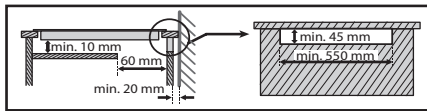
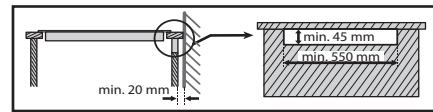
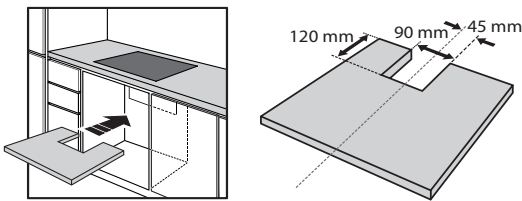
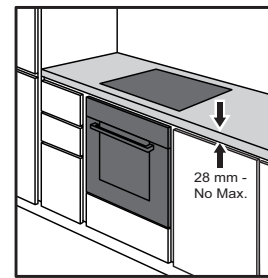
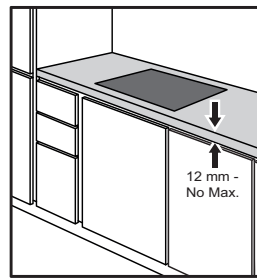
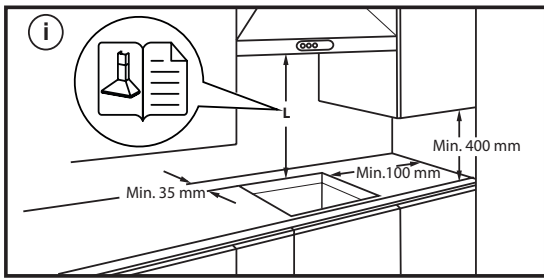
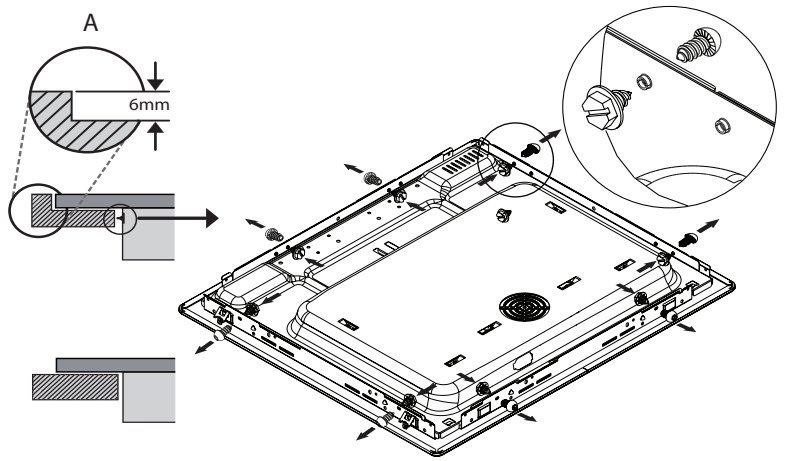
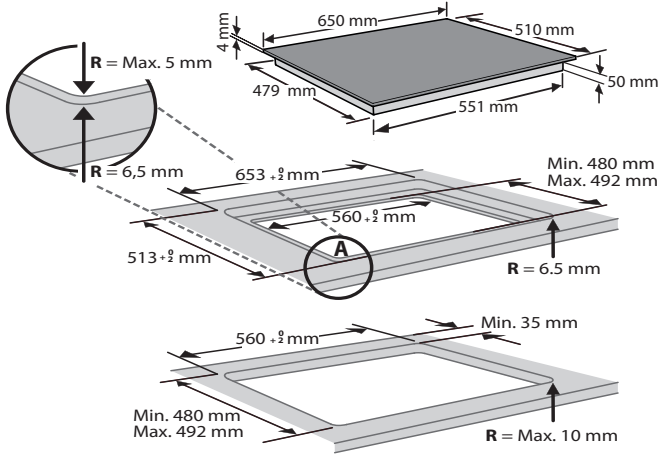
### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico establecidos en el Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

### **NOTA**

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

# INSTALACIÓN



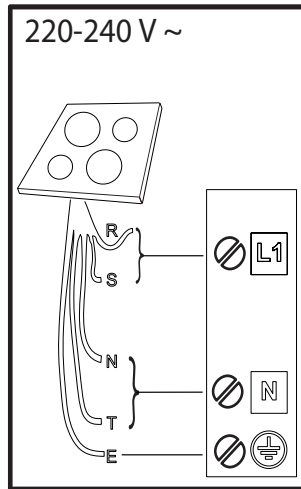
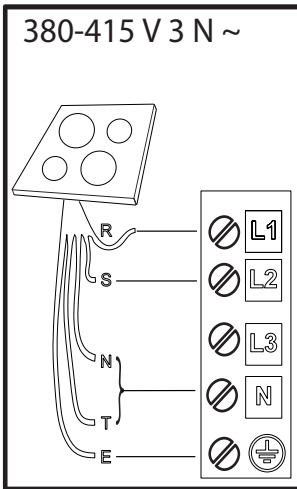
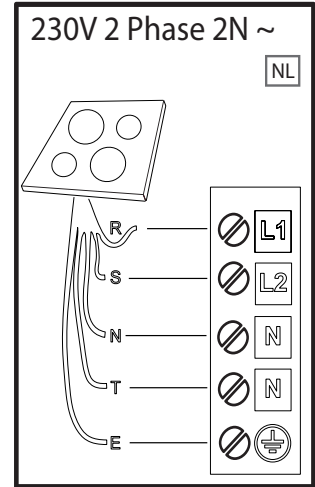
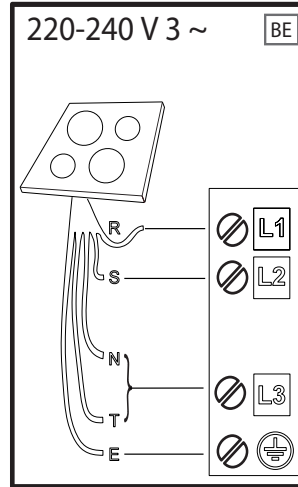
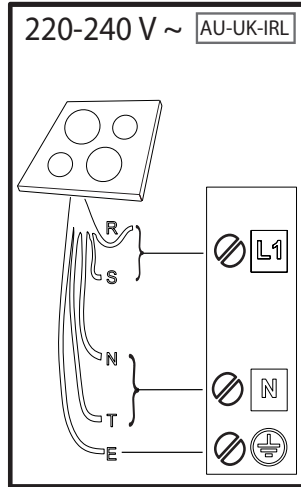
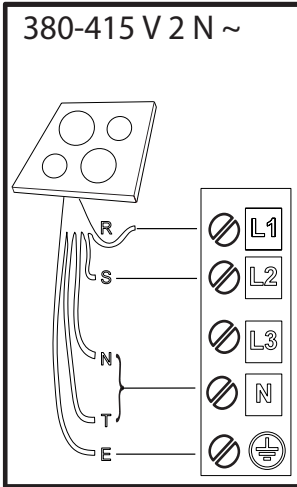
# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.

La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.

Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



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

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

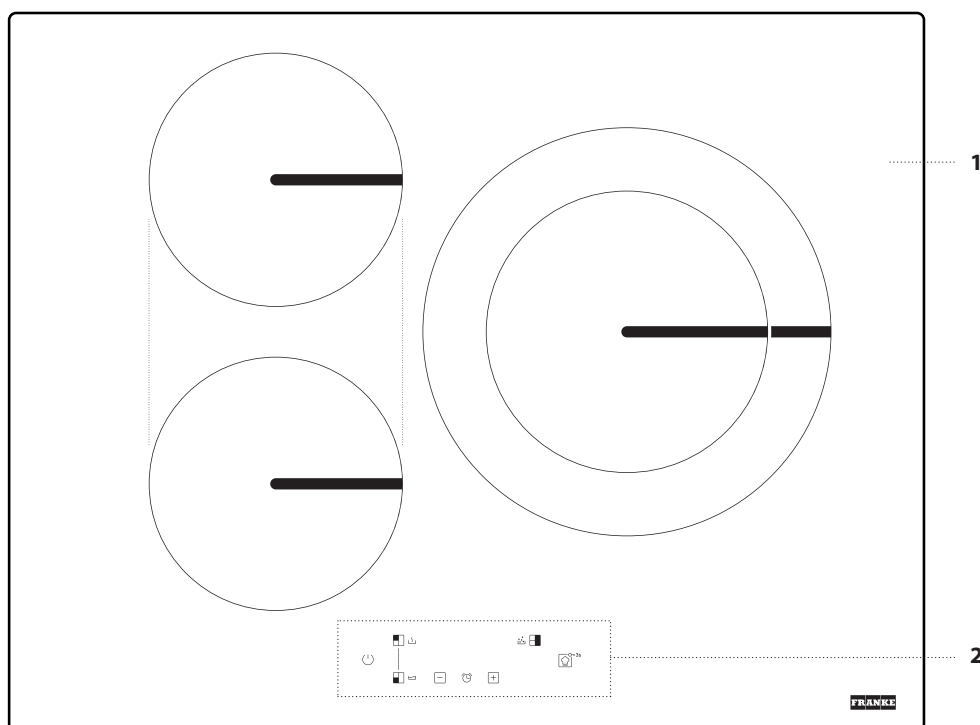
**T** blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék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

 = **E**

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

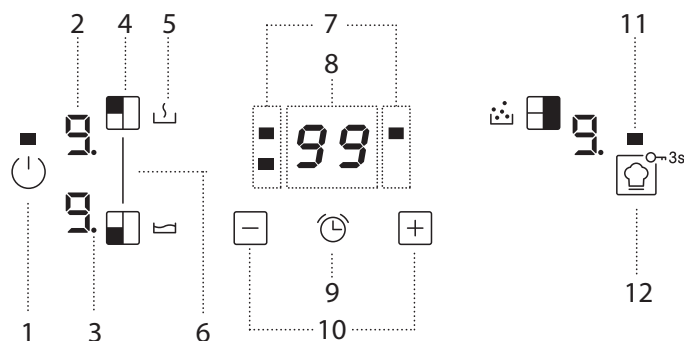
**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blåt-mavi-gorm

# INFORMACIÓN GENERAL



1. Placa de cocción
2. Panel de control

## PANEL DE CONTROL



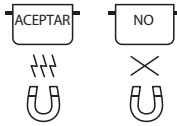
1. Botón de encendido
2. Nivel de cocción seleccionado
3. Indicador de zona de cocción activa
4. Botón de selección de zona de cocción
5. Icono de función especial

6. BRIDGE
7. Indicadores de temporizador activados para la zona seleccionada
8. Indicador de tiempo de cocción
9. Botón de activación de temporizador

10. Botones de ajuste de la potencia y del tiempo de cocción
11. Luz del indicador: función activa
12. COOKASSIST / Bloqueo de teclas – 3 segundos

# ACCESORIOS

## OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción:

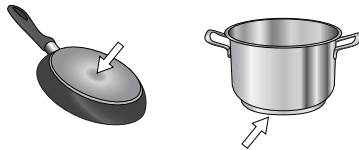
- ollas y sartenes de acero esmaltado
- ollas y sartenes de hierro fundido
- ollas y sartenes especiales en acero inoxidable aptas para la cocción por inducción

Para saber si una olla es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas. La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

Algunas ollas y sartenes tienen solo una parte de la base de material ferromagnético y otras partes de otro material que no es apto para la cocción por inducción. Estas áreas se pueden calentar a niveles distintos o con temperaturas más bajas. En algunos casos, si la base está fabricada con materiales que no son ferromagnéticos la placa podría no reconocer la sartén y, por tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con una base plana con una distribución uniforme del calor. Si la base es irregular, esto afectará a la potencia y a la conducción del calor.



## Ollas vacías u ollas con base fina

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría no iniciarse inmediatamente, dañando la sartén o la superficie de la placa. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

## Diámetro mínimo de la base de la olla/sartén para las distintas zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la cocina, utilice ollas de un diámetro mínimo adecuado (consulte la siguiente tabla).

Utilice siempre la zona de cocción que mejor corresponda al diámetro mínimo de la base de la olla.

Coloque la olla bien centrada en la zona de cocción en uso.

Se recomienda no usar ollas que excedan el perímetro de la zona de cocción en uso.

ø mín.	120 mm	220 mm	interior: 120 mm exterior: 240 mm

## ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

Este accesorio permite utilizar ollas y sartenes que no son aptas para placas de inducción. Es importante tener en cuenta que su uso afecta a la eficiencia y, por tanto, al tiempo necesario para calentar los alimentos. Su uso debe ser limitado, ya que las temperaturas alcanzadas en su superficie dependen considerablemente de la olla/sartén utilizada, de lo plana que sea y del tipo de alimento que se cocine. El uso de una olla o sartén con un diámetro menor al del disco del adaptador puede provocar que el calor que no se transmite a la olla o sartén se acumule y manche de color negro tanto la placa como el disco. Adapte el diámetro de sus ollas/sartenes y de la placa al diámetro del adaptador.

# PRIMER USO

## POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

### Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Mantenga pulsado el botón "+" durante al menos 3 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo "PL".

Pulse el botón . Utilice los botones "+" y "-" para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme pulsando .

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo "EE" y oirá una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

## APAGAR / ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse los botones "+" y a la vez durante al menos 5 segundos.

**MODO DEMO** (recalentamiento desactivado; consulte la sección "Resolución de problemas")

Para encender y apagar el modo demo:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse a la vez los botones de selección de zona de cocción en la parte superior izquierda y la parte superior derecha durante al menos 3 segundos (según se muestra a continuación);
- La pantalla mostrará "DE".



# USO DIARIO



## ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.

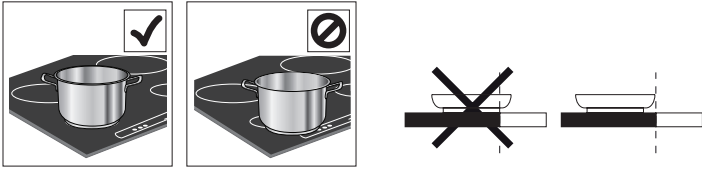
Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

## UBICACIÓN

Localice la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición. No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).

Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.

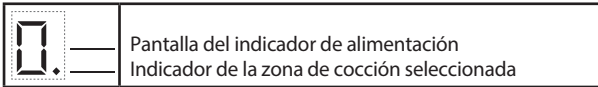


## ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

### Para activar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción preseleccionada pulsando el botón de selección de zona correspondiente. En la pantalla se mostrará el nivel "0". Cada zona de cocción tiene diferentes niveles de potencia, que se pueden ajustar con los botones "+" / "-", desde el valor mínimo 1 hasta el valor máximo 9.

Algunas zonas de cocción disponen de función de recalentamiento rápido (Booster) (letra "P" en la pantalla).



### Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción que desea apagar pulsando el botón de selección de zona correspondiente (en la pantalla se iluminará un punto, en

# FUNCIONES

## BRIDGE

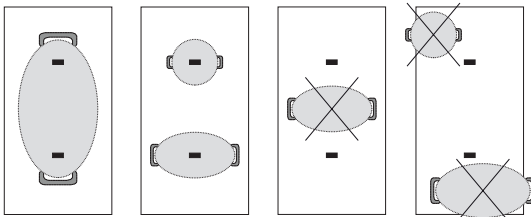
Permite combinar dos zonas de cocción y usarlas como un área más grande. Ideal para hervidores de pescado, ollas o parrillas que cubran toda la superficie de cocción.

La función se desactiva si el área puente no está completamente cubierta.

Se puede usar cualquier teclado del lado izquierdo.

Para activar/desactivar la función, pulse al mismo tiempo las teclas de selección de la zona de cocción de la izquierda.

**IMPORTANTE:** Coloque las ollas en el centro de la zona de cocción de manera que cubran al menos uno de los puntos de referencia (como se muestra a continuación).



## ZONA EXTENSIBLE (ZONA DOBLE)

En función del diámetro del recipiente, la zona se adapta automáticamente, encendiéndose de forma parcial (zona interior) o completa (zona exterior). Para obtener más información, consulte la tabla de diámetros mínimos.

la parte inferior derecha del indicador del nivel de potencia). Pulse "-" para ajustar el nivel a "0".

Para apagar de inmediato, mantenga pulsado el botón de selección de una de las zonas durante 3 segundos. La zona de cocción se desactiva y en la pantalla aparece el indicador "H" de calor residual.



## BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón Cookassist/Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" ( ). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.



## TEMPORIZADOR

El temporizador permite ajustar un tiempo de cocción en todas las zonas.

### Para activar el temporizador:

Seleccione la zona de cocción en la que desea ajustar el temporizador. Presione el botón con el icono del reloj y programe el tiempo que desee con los botones "+" y "-". Se iluminará el LED del temporizador de la zona en uso. Pocos segundos después del último toque, el temporizador iniciará la cuenta atrás y parpadeará el punto en la pantalla que indica que los segundos están pasando.

Cuando el tiempo establecido se agote, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente.

Tras seleccionar la zona y el icono del reloj, el tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y también es posible activar varios temporizadores de forma simultánea.

El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

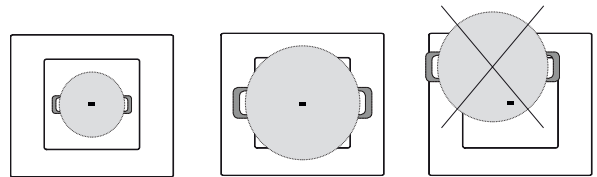
Cuando hay más de un temporizador activo, el LED parpadeante indica la zona cuyo tiempo de cocción se muestra en la pantalla.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados.

### Para desactivar el temporizador:

Seleccione la zona de cocción en la que desea desactivar el temporizador. Pulse el botón con el icono de reloj ( ) durante 3 segundos. O bien pulse el botón con el icono de reloj y luego mantenga pulsado el botón "-" hasta que aparezca "0:0" en la pantalla.

**IMPORTANTE:** Coloque la olla de manera que la base corresponda al centro de la zona de cocción en uso (como se muestra a continuación).



## COOKASSIST

El botón "COOKASSIST" activa las funciones especiales

Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.

Pulse el botón "COOKASSIST". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A".

Para desactivar la función especial y volver al modo manual, seleccione la zona de cocción y vuelva a pulsar el botón "COOKASSIST".

El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.



## DERRETIR

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.

Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.

## MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente.

Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.

## HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.

Es necesario añadir a la sartén unos 2 litros de agua (preferiblemente, a temperatura ambiente).

En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.

Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.

# INDICADORES

## CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece "H", esto significa que la zona de cocción está caliente.

El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente.

Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.

## LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

# TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO <small>La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción</small>
<b>Máxima potencia</b>	<b>P</b>	Calentar rápidamente/Booster	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8 – 9	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente.
<b>Potencia alta</b>	7 – 8	Dorar – saltear – hervir – cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos).
	6 – 7	Dorar – cocinar – guisar – saltear – cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios.
<b>Potencia media</b>	4 – 5	Cocinar – guisar – saltear – cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado). Mantecar pasta.
	3 – 4	Cocinar – cocer a fuego lento – espesar – mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	2 – 3		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche).
<b>Potencia baja</b>	1 – 2	Derretir – descongelar – mantener calientes los alimentos – mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción).
<b>Potencia cero</b>	<b>0</b>	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una "H")

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



## ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").




### Importante:

- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

MOSTRAR CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
FOE1	El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.	El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto.
FOE7	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".	Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".
FOEA	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
dE [cuando la placa está apagada]	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO".
P. ej.:  → -	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".
P. ej.:  →  [Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]	La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".



## SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

## ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de que aparezcan problemas en el funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Servicio Técnico de Franke.

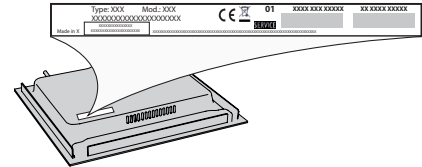
Nunca contrate a técnicos no autorizados.

Si contacta con el Servicio de Asistencia Técnica, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería
- modelo de aparato (Art.)
- número de serie (S.N.)

Esta información aparece incluida en la placa de datos. La placa de datos está colocada en la parte inferior.

Debe contar con un comprobante de compra si todavía está dentro del período de garantía.



---

# ÍNDICE

---

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA.....	59
INSTALAÇÃO.....	61
LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	62
VISTA GERAL .....	63
PAINEL DE COMANDOS .....	63
ACESSÓRIOS.....	64
UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ.....	64
UTILIZAÇÃO DIÁRIA .....	65
FUNÇÕES .....	65
INDICADORES .....	66
TABELA DE COZEDURA .....	66
LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	67
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	67
SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO.....	68
SUPORTE.....	68

# INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

## AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controles.

⚠ **AVISO:** Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.

⚠ **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

### UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **CUIDADO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

### INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.

⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho.

## AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.


⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

## ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM


O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem .

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

## ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

## SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.

A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.

Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

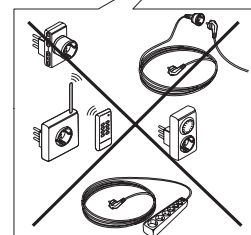
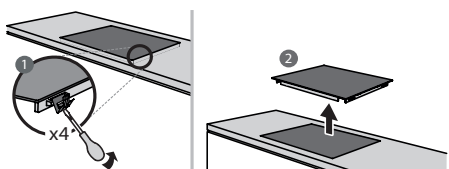
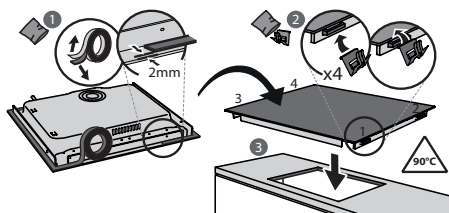
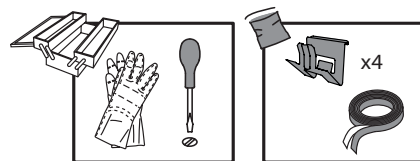
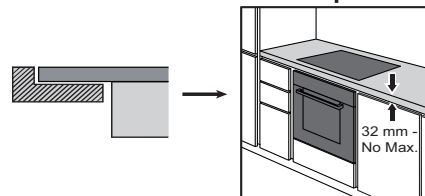
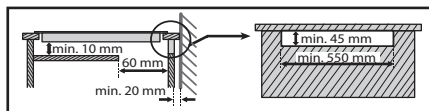
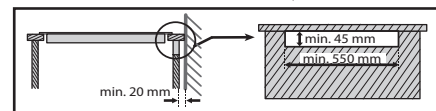
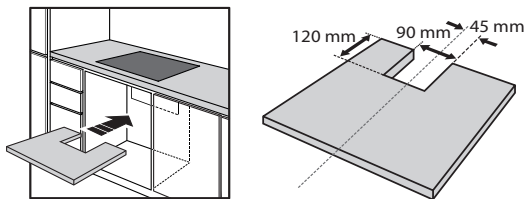
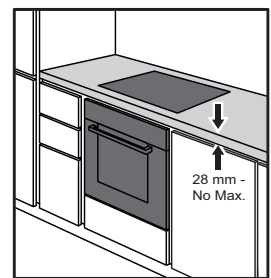
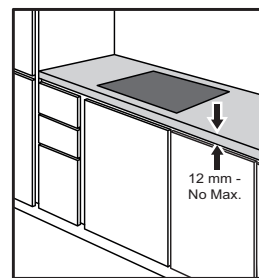
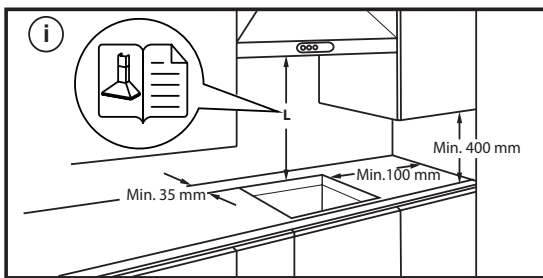
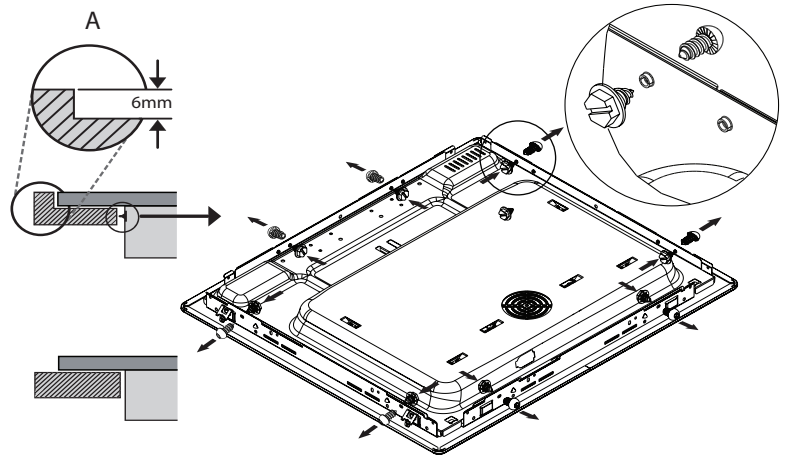
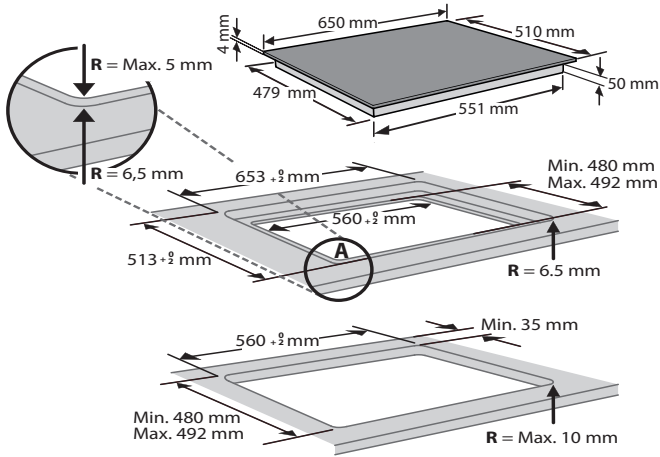
## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

## NOTA

As pessoas com um pacemaker ou um dispositivo médico semelhante devem ter cuidado quando estiverem perto da placa de indução durante o seu funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou dispositivo médico semelhante. Consulte o seu médico, ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico semelhante, para obter informações adicionais sobre os efeitos do campo eletromagnético da placa de indução no seu dispositivo.

# INSTALAÇÃO



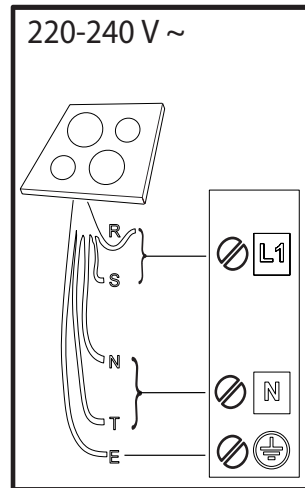
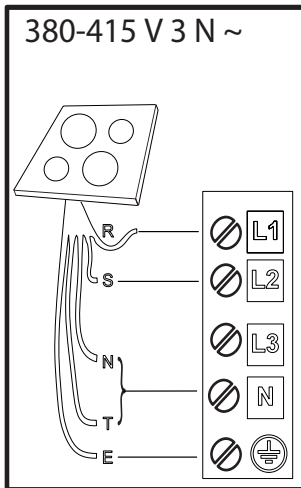
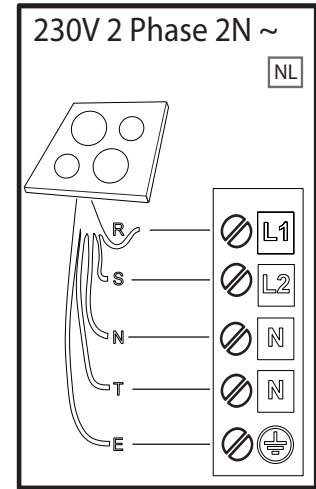
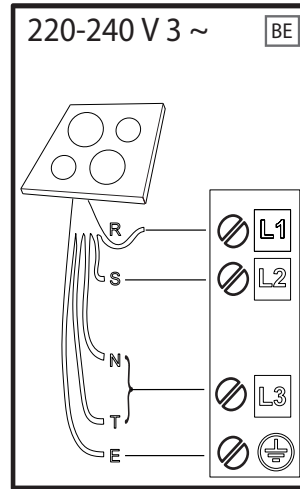
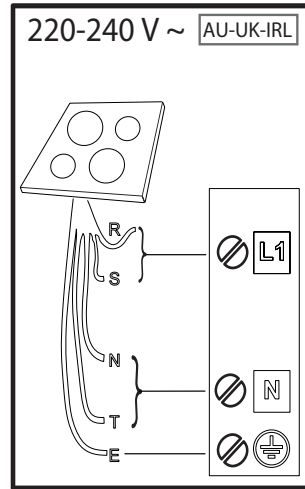
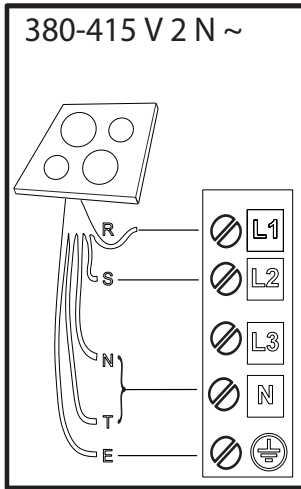
# LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.

O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.

Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

A ligação à terra do aparelho é obrigatória: utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.



**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-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)-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)

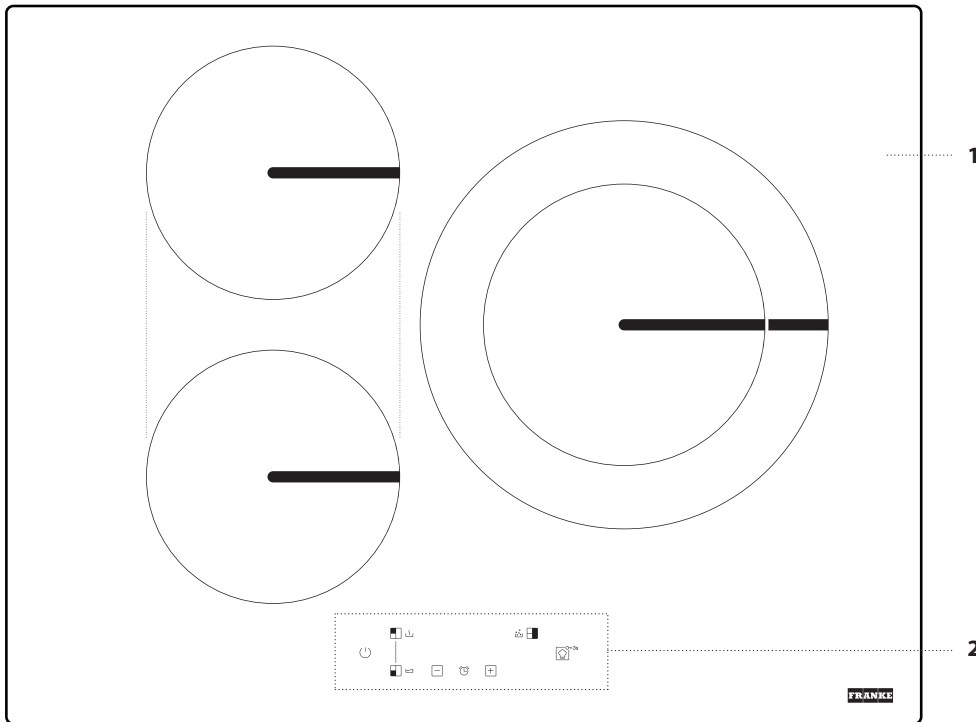
**E**

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

**N**

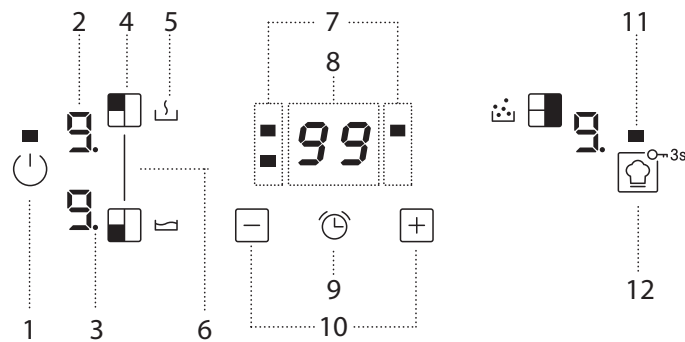
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

## VISTA GERAL



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

## PAINEL DE COMANDOS



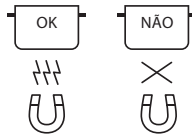
1. Botão Ligar/Desligar
2. Nível de cozedura selecionado
3. Indicador de seleção de zona
4. Botão de seleção da zona de cozedura
5. Ícone de função especial

6. BRIDGE
7. Indicadores de ativação do temporizador para a zona selecionada
8. Indicador de tempo de cozedura
9. Botão de temporizador ativado

10. Botões de regulação da potência e do tempo de cozedura
11. Indicador luminoso – função ativa
12. COOKASSIST / Bloqueio de botões – 3 segundos


# ACESSÓRIOS

## TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução:

- tachos e panelas em aço esmaltado
- tachos e panelas em ferro fundido
- tachos e panelas especiais em aço inoxidável, adequados para cozedura de indução

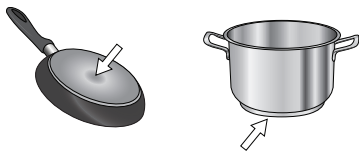
Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo  (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um ímã para verificar se as panelas são magnéticas.

A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

Alguns tachos e panelas possuem apenas uma parte do fundo em material ferromagnético, não sendo as restantes partes adequadas para a cozedura de indução. Essas partes podem aquecer a diferentes níveis ou com temperaturas mais baixas. Em alguns casos, quando a parte do fundo do tacho ou da panela é composta por materiais não ferromagnéticos, a placa poderá não reconhecer a sua presença e, conseqüentemente, não ativar a zona de cozedura.



Para assegurar a máxima eficiência, utilize sempre tachos e panelas com um fundo plano que permita uma distribuição uniforme do calor. A utilização de tachos ou panelas com um fundo irregular irá afetar a potência e a condução de calor.



## Tachos vazios ou tachos de base fina


Não utilize tachos ou frigideiras vazios com a placa ligada. A placa está equipada com um sistema de segurança interno que monitoriza constantemente a temperatura, ativando a função "desligamento automático" quando forem detetadas temperaturas elevadas. Se a placa for utilizada com tachos vazios ou com base fina, a temperatura poderá aumentar muito rapidamente e a função de "desligamento automático" poderá não ser ativada imediatamente, danificando o tacho ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.

Se aparecerem quaisquer mensagens de erro, ligue para o centro de assistência.

## Diâmetro mínimo da base do tacho/frigideira para as diferentes áreas de cozedura

Para garantir o correto funcionamento da placa, utilize recipientes para cozedura com um diâmetro mínimo adequado (consulte a tabela abaixo). Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro mínimo do fundo do recipiente que pretende utilizar.

Coloque o recipiente de cozedura sobre a placa, certificando-se de que o mesmo se encontra devidamente centrado na zona de cozedura a utilizar. Recomenda-se que não utilize recipientes de cozedura que excedam o perímetro da zona de cozedura a utilizar.

ø mín. 	120 mm	220 mm	interior: 120 mm exterior: 240 mm

## ADAPTADOR PARA TACHOS/PANELAS QUE NÃO SÃO ADEQUADOS PARA A COZEDURA DE INDUÇÃO

Este acessório permite utilizar tachos e panelas que não são adequados para placas de indução. Contudo, é importante ter em mente que a sua utilização afeta a eficiência e, conseqüentemente, o tempo necessário para aquecer os alimentos. A sua utilização deve ser limitada, pois as temperaturas alcançadas na sua superfície dependem significativamente do tacho/panela utilizado, da sua planicidade e do tipo de alimentos cozinhados. A utilização de um tacho ou de uma panela com um diâmetro mais pequeno do que o disco do adaptador pode resultar na acumulação de calor que não é transmitido ao tacho/panela o que, por sua vez, pode resultar no escurecimento da placa e do disco. Adapte o diâmetro dos seus tachos/panelas e da placa ao diâmetro do adaptador.

# UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

## DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA


Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima. Regule a definição de acordo com os limites do sistema elétrico da sua casa, conforme descrito no seguinte parágrafo.

NOTA: Dependendo da potência selecionada para a placa, alguns níveis de potência e funções de cozedura (e.x., fervura ou aquecimento rápido) poderão ser limitados automaticamente, de forma a evitar que os limites selecionados sejam ultrapassados.


### Para definir a potência da placa:

Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos.

Prima e mantenha premido o botão "+" durante, pelo menos, 3 segundos. No ecrã, é apresentado o símbolo "PL".

Prima o botão . Utilize os botões "+" e "-" para selecionar o nível de potência pretendido.

Os níveis de potência disponíveis são: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme premindo .


O nível de potência selecionado mantém-se na memória mesmo que a alimentação elétrica seja interrompida.

Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.

Se ocorrer um erro durante a sequência de definição, aparece o símbolo "EE" e irá ouvir um sinal sonoro. Se isso acontecer, repita a operação. Se o erro persistir, contacte o Serviço Pós-Venda.

## LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:

- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Após 60 segundos prima os botões "+" e  em simultâneo durante pelo menos, 5 segundos.

**MODO DE DEMONSTRAÇÃO** (aquecimento desativado, consulte os procedimentos a efetuar na secção "Resolução de problemas")

Para ligar e desligar o modo de demonstração:

- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Após 60 segundos prima os botões de seleção da zona de cozedura nos cantos superiores esquerdo e direito em simultâneo durante, pelo menos, 3 segundos (como ilustrado abaixo);
- "DE" surgirá no visor.





# UTILIZAÇÃO DIÁRIA



## LIGAR/DESLIGAR A PLACA

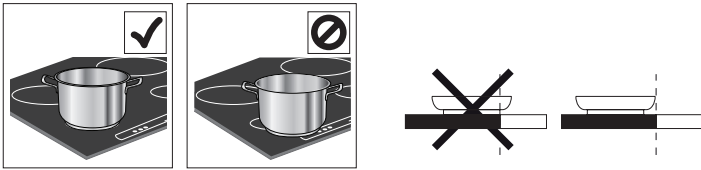
Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo. Para desligar a placa, volte a premir o mesmo botão, e todas as zonas de cozedura serão desativadas.

## COLOCAÇÃO

Consulte os símbolos de posição para localizar a zona de cozedura desejada. Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.

Lembre-se: Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga).

Tal evita o excesso de sobreaquecimento no ecrã tátil. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura traseiras sempre que possível.



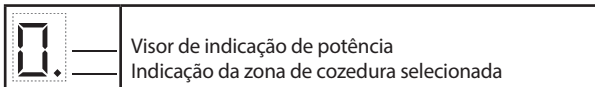
## ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR OS NÍVEIS DE POTÊNCIA

### Para ativar as zonas de cozedura:

Selecione a zona de cozedura pré-selecionada premindo o botão de seleção de zona de cozedura correspondente. O visor irá apresentar o nível "0".

Cada zona de cozedura dispõe de níveis de potência diferentes, que podem ser regulados através dos botões "+" / "-", entre o nível mínimo 1 até ao nível máximo 9.

Algumas zonas de cozedura possuem a função de aquecimento rápido (Booster), que aparece indicada no visor com a letra "P".



### Para desativar as zonas de cozedura:

Selecione a zona de cozedura que pretende desligar, premindo o botão de seleção da zona de cozedura correspondente (irá acender-se um ponto no visor, no canto inferior direito do indicador do nível de potência). Prima a tecla "-" para definir o nível para "0".

Para desligar de imediato, prima e mantenha premido o botão de seleção da zona de cozedura durante 3 segundos. A zona de cozedura é desativada e é apresentado no visor o indicador "H" de calor residual.



## BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

Para bloquear as definições e evitar que a placa seja ligada inadvertidamente, prima e mantenha premido o botão Cookassist/Bloqueio de botões durante 3 segundos. Um sinal sonoro e um indicador luminoso de aviso indicam que esta função foi ativada. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função de desligar ( ). Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.



## TEMPORIZADOR

O temporizador permite definir um tempo de cozedura para todas as zonas de cozedura.

### Para ativar o temporizador:

Selecione a zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador. Prima o botão com o ícone do relógio e defina o tempo pretendido, utilizando os botões "+" e "-". O LED referente ao temporizador para a zona em utilização irá acender-se.

Alguns segundos após o último toque, o temporizador irá iniciar a contagem decrescente e o ponto apresentado no visor indicando a passagem dos segundos irá piscar.

Quando terminar o tempo, ouve-se um sinal acústico e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Após selecionar a zona de cozedura e o ícone do relógio, poderá alterar o tempo de cozedura para a qual o tempo de cozedura é visível no visor em simultâneo.

O temporizador apresenta sempre o tempo definido para a área selecionada, ou o tempo restante mais curto.

Quando mais do que um temporizador está ativo, o LED a piscar indica a zona de cozedura para a qual o tempo de cozedura é visível no visor.

Para programar o temporizador para outra zona de cozedura, repita os passos acima.

### Para desativar o temporizador:

Selecione a zona de cozedura para a qual pretende desativar o temporizador. Prima o botão com o ícone do relógio ( ) durante 3 segundos. Em alternativa, prima o botão com o ícone do relógio e, em seguida, prima e mantenha premido o botão "-" até que a mensagem "0:0" seja apresentada no visor.

# FUNÇÕES

## BRIDGE

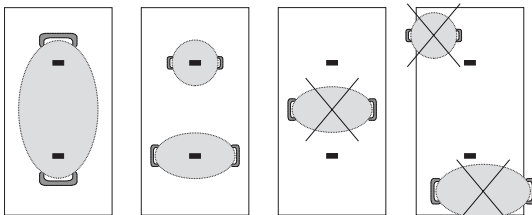
Permite combinar duas zonas de cozedura e utilizá-las como uma única área grande.

Ideal para panelas de peixe, tachos ou grelhas que cubram toda a superfície de cozedura.

A função é desativada se a zona da ponte não estiver completamente coberta. Qualquer um dos teclados do lado esquerdo poderá ser utilizado.

Para ativar/desativar a função, prima simultaneamente as teclas de seleção da zona de cozedura do lado esquerdo.

**IMPORTANTE:** Coloque os recipientes de cozedura no centro da zona de cozedura, de forma a que os mesmos cubram, pelo menos, um dos pontos de referência (conforme apresentado abaixo).

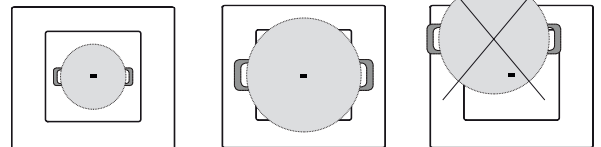


## ZONA EXTENSÍVEL (ZONA DUPLA)

Dependendo do diâmetro do recipiente, a zona adapta-se automaticamente, ativando-se parcialmente (zona interior) ou completamente (zona exterior).

Para mais informações, consulte a tabela de diâmetros mínimos.

**IMPORTANTE:** Coloque o recipiente de cozedura certificando-se de que o centro do mesmo corresponde ao centro da zona de cozedura a utilizar (conforme apresentado abaixo).



## COOKASSIST

O botão "COOKASSIST" ativa as funções especiais.

Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.

Prima o botão "COOKASSIST". No visor, a área selecionada irá apresentar "A". Para desativar a função especial e regressar ao modo manual, selecione a zona de cozedura e prima o botão "COOKASSIST" novamente.

O nível de potência para utilizar as funções especiais é predefinido pela placa e não pode ser modificado.

### DERRETER

Esta função permite que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem. Este método é ideal, pois não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.

### MANTER QUENTE

Esta função permite manter a comida a uma temperatura ideal, normalmente depois de a cozedura estar concluída, ou quando pretender reduzir líquidos muito lentamente. Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.

### FERVER

Esta função permite ferver água e mantê-la a ferver com um menor consumo de energia. Deverá encher a panela com cerca de 2 litros de água (preferencialmente à temperatura ambiente). Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante. Se as panelas forem grandes e a quantidade de água for superior a 2 litros, recomendamos a utilização de uma tampa para otimizar o tempo de ebulição.

## INDICADORES

### CALOR RESIDUAL

Se a letra "H" for apresentada no visor, tal significa que a zona de cozedura está quente. O indicador acende-se mesmo que a zona de cozedura não tenha sido ativada mas tenha sido aquecida devido à utilização das zonas adjacentes, ou à colocação de um recipiente de cozedura quente sobre a respetiva zona. Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a letra "H" desaparece do visor.

### TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

## TABELA DE COZEDURA

A tabela de cozedura fornece um exemplo do tipo de cozedura para cada nível de potência. A potência real proporcionada por cada nível de potência depende da dimensão da zona de cozedura.

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZEDURA	UTILIZAÇÃO DO NÍVEL (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	P	Aquecimento rápido/Booster	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos para uma rápida ebulição no caso de água ou para aquecer rapidamente líquidos.
	8 – 9	Fritar – ferver	Ideal para alourar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.
Alta potência	7 – 8	Alourar – saltear – ferver – assar	Ideal para saltear, manter uma fervura viva, cozinhar e assar (por um curto período de tempo 5-10 minutos).
	6 – 7	Alourar – cozer – guisar – saltear – assar	Ideal para saltear, manter uma fervura ligeira, cozer e assar (por um curto período de tempo 10-20 minutos), acessórios de pré-aquecimento.
Média potência	4 – 5	Cozer – guisar – saltear – assar	Ideal para guisar, mantendo uma fervura ligeira, cozer (durante um longo período de tempo). Massa cremosa.
	3 – 4	Cozer – fervilhar – espessar – fazer creme	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite), pasta cremosa.
	2 – 3		Ideal para receitas de cozedura lenta (inferior a um litro em volume): arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite).
Baixa potência	1 – 2	Derreter – descongelar – manter alimentos quentes – fazer creme	Ideal para amolecer manteiga, derreter chocolate suavemente, descongelar pequenos produtos e manter quentes os alimentos acabados de cozinhar (exemplo: molhos, sopas, minestrone).
	1		Ideal para manter quentes os alimentos acabados de cozinhar, para risotos cremosos e para manter quentes os pratos de servir (com o acessório adequado).
Potência zero	0	Superfície de suporte	Placa em modo de espera ou desligada (possível calor residual de final de cozedura, indicado por um "H").

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO



## AVISO

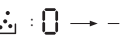
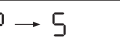
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não está aceso.

### Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Uma superfície que não esteja adequadamente limpa poderá reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Apenas utilize um raspador se existirem resíduos colados na superfície da placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de electricidade não foi desligado.
  - Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
  - Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.
- Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de painéis ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

CÓDIGO VISOR	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
F0E1	Foi detetada a presença de recipientes para cozedura mas os mesmos não são compatíveis com a operação requerida.	O recipiente para cozedura em questão não está bem posicionado na zona de cozedura ou não é compatível com uma ou mais zonas de cozedura.	Prima o botão "On/Off" (Ligar/Desligar) duas vezes para remover o código F0E1 e repor a funcionalidade da zona de cozedura. Em seguida, tente utilizar um recipiente para cozedura numa zona de cozedura diferente ou utilizar um outro recipiente para cozedura.
F0E7	Cabo de alimentação ligado incorretamente.	A ligação à fonte de alimentação não foi realizada exatamente conforme o estabelecido na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".	Ajuste a ligação à fonte de alimentação em conformidade com as instruções contidas na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desligue a placa da corrente elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho		
d E [quando a placa está desligada]	A placa não aquece. Não é possível ativar as funções.	MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.	Siga as instruções contidas no parágrafo "MODO DE DEMONSTRAÇÃO".
Ex.:  → -	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Definição de potência".
Ex.:  → 5 [Nível de potência inferior ao nível requerido]	A placa define automaticamente um nível de potência mínimo para garantir que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção "Definição de potência".

# SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal. Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).

Estes ruídos podem variar consoante o tipo de recipiente utilizado e a quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.

## SUORTE

Caso surja algum problema de funcionamento, contacte o Centro de Assistência Técnica da Franke.

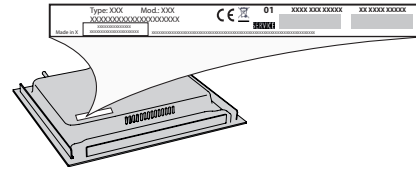
Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

Quando contactar a assistência ao cliente, indique por favor as seguintes informações:

- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art.)
- número de série (N.S.)

Esta informação é dada na placa de dados. A placa de dados está ligada ao lado inferior.

Deve também conservar o comprovativo de compra se ainda estiver dentro do período de garantia.



---

# SPIS TREŚCI

---

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	70
INSTALACJA .....	72
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....	73
OPIS.....	74
PANEL STEROWANIA.....	74
AKCESORIA.....	75
PIERWSZE UŻYCIE .....	75
CODZIENNA EKSPLOATACJA .....	76
FUNKCJE.....	76
WSKAŹNIKI.....	77
TABELA GOTOWANIA.....	77
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	78
USUWANIE USTEREK.....	78
ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA.....	79
WSPARCIE TECHNICZNE .....	79

# 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 naczyń.

**⚠ 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 korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.


⚠ 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 zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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 naczyń 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.

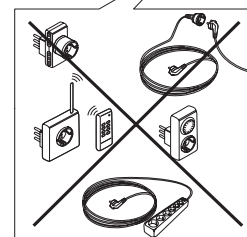
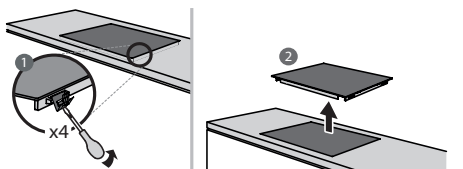
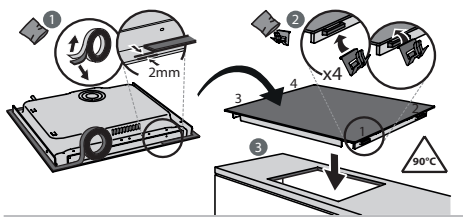
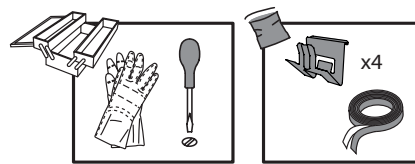
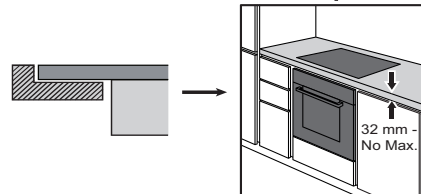
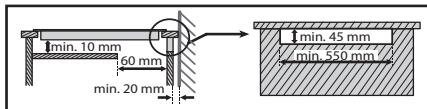
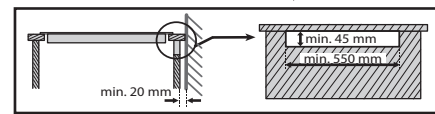
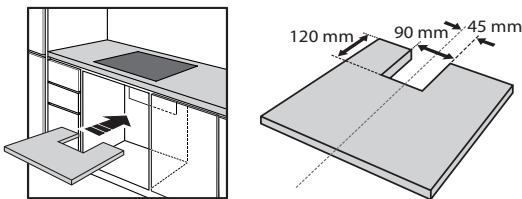
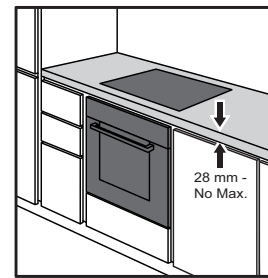
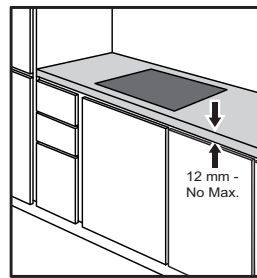
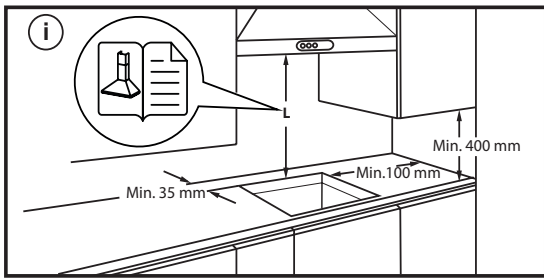
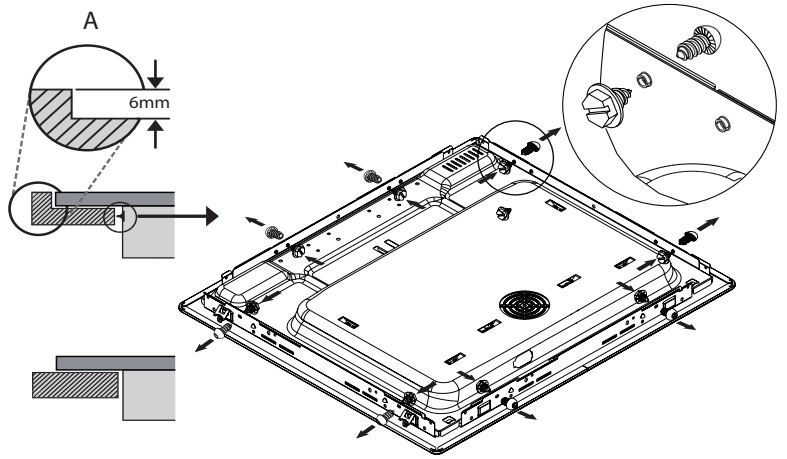
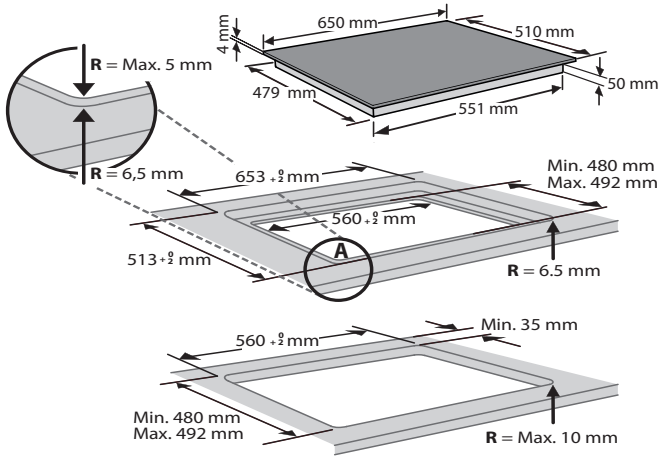
### **DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone Rozporządzeniem Komisji (UE) N. 66/2014 i jest zgodne 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





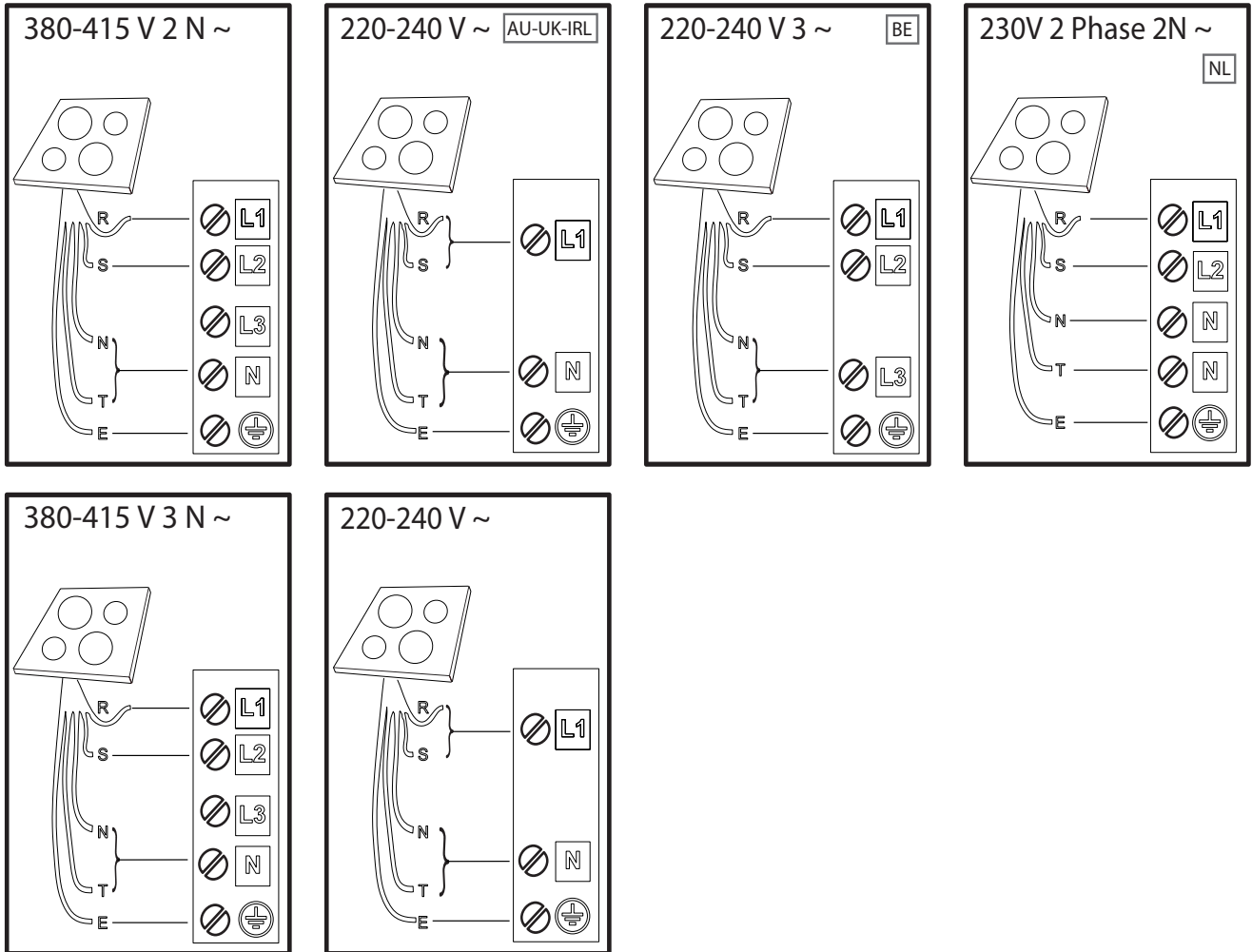
# PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

**T**

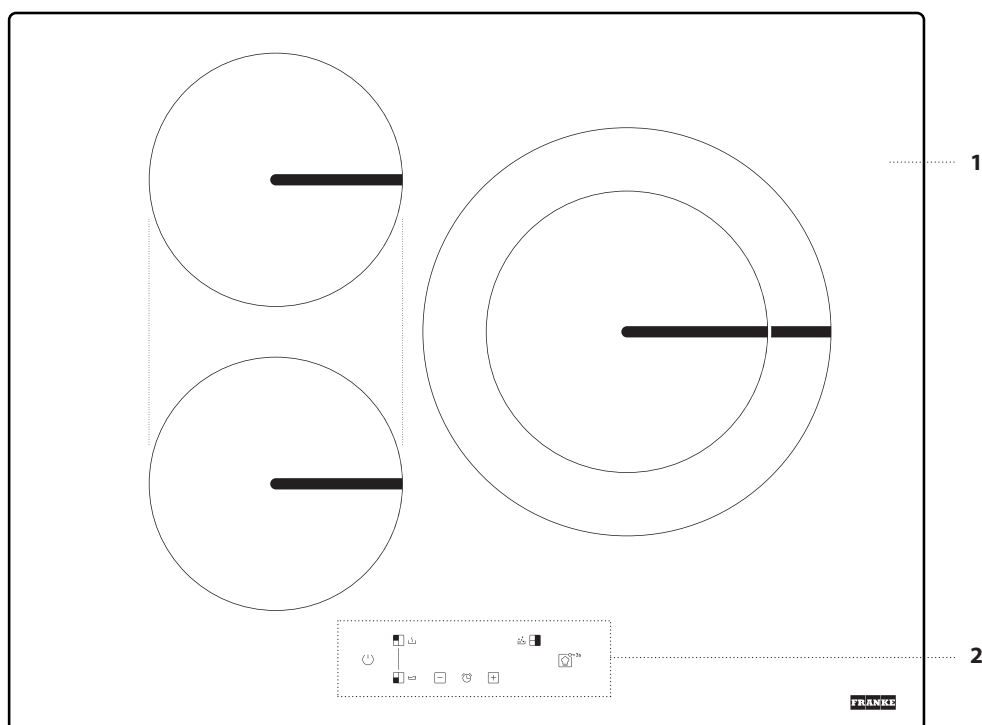
blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сивa)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá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

 = **E**

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

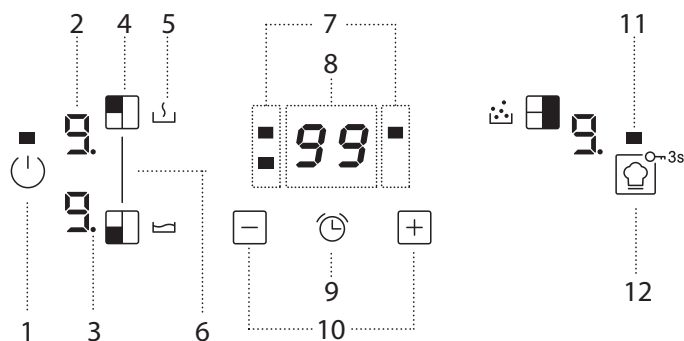
**N**

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



1. Płyta
2. Panel sterowania

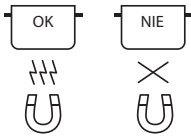
## PANEL STEROWANIA



- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przycisk Włącz/Wyłącz</li> <li>2. Wybrany poziom mocy</li> <li>3. Wskaźnik wyboru strefy</li> <li>4. Przycisk wyboru danego pola grzejnego</li> <li>5. Ikona funkcji specjalnej</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. BRIDGE</li> <li>7. Wskaźniki minutnika aktywne dla danego pola grzejnego</li> <li>8. Wskaźnik czasu gotowania</li> <li>9. Przycisk włączenia minutnika</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Przyciski regulacji mocy i czasu przyrządzenia</li> <li>11. Kontrolka – funkcja aktywna</li> <li>12. COOKASSIST / Blokada przycisków – 3 sekundy</li> </ol> |
|--|---|--|


# AKCESORIA

## GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- garnki i patelnie ze stali emaliowanej
- garnki i patelnie żeliwne
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej przystosowane do gotowania indukcyjnego

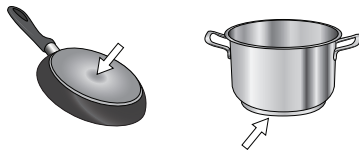
Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol  (zazwyczaj wybitny na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

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

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzodzą ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.



### Puste naczynia z cienkim dnem

Nie umieszczać pustych naczyń na włączonej płycie. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale monitoruje temperaturę i

aktywuje automatyczne wyłączenie, jeśli temperatura jest zbyt wysoka. Jeśli naczynia są puste lub mają cienkie dno, temperatura może wzrosnąć bardzo szybko, a funkcja automatycznego wyłączenia może zostać uruchomiona z opóźnieniem, co może doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli do tego dojdzie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

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

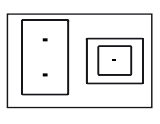
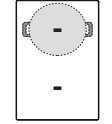
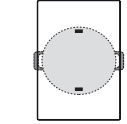
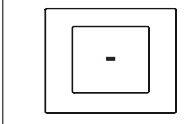

### Minimalna średnica podstawy naczynia do gotowania dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchennej, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz tabela poniżej).

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.

Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym.

Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.

			
ø min. 	120 mm	220 mm	wewnętrzna: 120 mm zewnętrzna: 240 mm

### ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągnięte na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zacieplenie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

# PIERWSZE UŻYCI

## POWER MANAGEMENT (USTAWIANIE MOCY)


W momencie zakupu moc płyty jest ustawiona na maksimum. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

UWAGA: W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje strefy przyrządzania potraw grzewczej (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

### Aby ustawić poziom mocy płyty:

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej pozostaje 60 sekund na ustawienie poziomu mocy.

Nacisnąć przycisk "+" i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy. Na ekranie wyświetli się symbol "PL".

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisków "+" i "-" wybrać żądany poziom mocy.

Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić naciskając przycisk .


Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci urządzenia, nawet jeśli zostanie ono odłączone od prądu.

Aby zmienić poziom mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego na co najmniej 60 sekund, następnie ponownie podłączyć i powtórzyć powyższe kroki.

Jeśli podczas sekwencji ustawiania wystąpi błąd, pojawi się symbol "EE" i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć sekwencję. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- W ciągu 60 sekund nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski "+" i  przez przynajmniej 5 sekund.

### TRYB DEMO (podgrzewanie wyłączone, patrz rozdział "Usuwanie usterek")

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- W ciągu 60 sekund nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przyciski wyboru strefy grzewczej w lewym górnym rogu i prawym górnym rogu (jak pokazano poniżej);
- Na wyświetlaczu pojawi się "DE".



# CODZIENNA EKSPLOATACJA



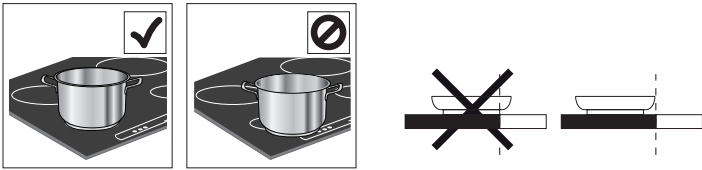
## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i przytrzymać przez około 1 sekundę. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć przycisk włącz/wyłącz. Wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

## POŁOŻENIE

Znajdź żądaną strefę gotowania, odnosząc się do symboli pozycji. Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyniami do gotowania.

Uwaga: 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 nagrzananiu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych stref grzejnych, gdy tylko to możliwe.



## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWZYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

### Aby włączyć pole grzewcze:

Wybrać pole grzewcze, naciskając odpowiedni przycisk wyboru pola. Na wyświetlaczu pojawi się poziom "0".

Każde pole grzewcze ma różne poziomy mocy, które można regulować za pomocą przycisków "+"/"-", w zakresie od minimum 1 do maksimum 9.

Niektóre pola grzewcze posiadają funkcję szybkiego podgrzewania (Booster), której symbolem na wyświetlaczu jest litera "P".



Wyświetlacz wskaźnika poziomu mocy  
Wskaźnik wybranego pola grzewczego

### Aby wyłączyć pole grzewcze:

Wybrać pole grzewcze, które ma zostać wyłączone, naciskając odpowiedni przycisk wyboru pola (na wyświetlaczu zaświeci się punkt, na dole po prawej)

# FUNKCJE

## BRIDGE

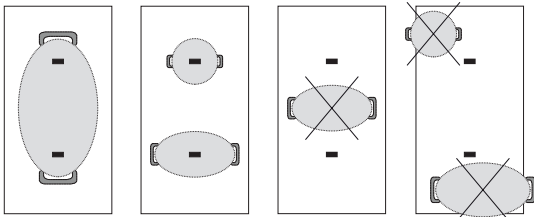
Pozwala to na połączenie dwóch stref gotowania i na użycie ich jako jednego dużego obszaru.

Idealne dla garnków do ryb, zwykłych garnków lub rusztów, które pokrywają całą powierzchnię gotowania.

Funkcja zostaje dezaktywowana, jeśli powierzchnia nie jest całkowicie pokryta. Możliwe jest korzystanie z obu klawiatur po lewej stronie.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć i jednocześnie przytrzymać przyciski wyboru lewej strefy gotowania.

**WAŻNE:** Ustawić garnki na środku pola grzewczego, aby zakrywały co najmniej jeden ze znajdujących się na nim punktów (jak pokazano poniżej).



stronie wskaźnika poziomu mocy). Nacisnąć przycisk "-", aby ustawić poziom na "0".

W celu natychmiastowego wyłączenia przycisk wyboru pola należy przytrzymać przez 3 sekundy. Pole grzewcze wyłączy się i na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego "H".



## BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu sterowania, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk Cookassist/Blokada przycisków. Sygnał dźwiękowy i włączenie się kontrolki nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem funkcji wyłączenia ( ). Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu.



## MINUTNIK

Minutnik umożliwia ustawienie czasu przyrządzania dla wszystkich pól grzewczych.

### Aby włączyć minutnik:

Wybrać pole grzewcze, dla którego ma być ustawiony minutnik. Nacisnąć przycisk z ikoną zegara i ustawić żądany czas za pomocą przycisków "+"/"-". Dioda LED minutnika dla używanego pola będzie podświetlona.

Kilka sekund po ostatnim dotknięciu minutnik rozpocznie odliczanie, a kropka na wyświetlaczu, która wskazuje, że mijają sekundy, będzie migać.

Gdy ustawiony czas upłynie, zabrmi sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Po wybraniu strefy i ikony zegara czas można zmienić w dowolnym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka minutników.

Minutnik zawsze wyświetla czas ustawiony dla wybranego pola albo najkrótszy czas pozostały do końca gotowania.

Gdy aktywny jest więcej niż jeden minutnik, migająca dioda LED wskazuje strefę, dla której czas przyrządzania jest widoczny na wyświetlaczu.

Aby ustawić minutnik dla kolejnej strefy, powtórz powyższe kroki.

### Aby wyłączyć minutnik:

Wybrać strefę grzewczą, dla której ma być wyłączony minutnik.

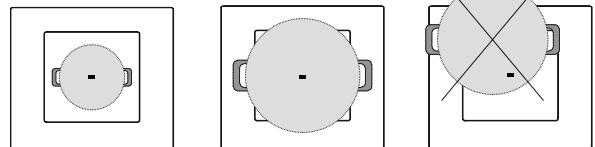
Nacisnąć przycisk z ikoną zegara ( ) i przytrzymać przez 3 sekundy. Można też nacisnąć przycisk z ikoną zegara, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk "-", do czasu aż wyświetlacz pokaże "0:0".

## STREFA ROZSZERZALNA (STREFA PODWÓJNA)

Strefa dostosowuje się automatycznie do średnicy naczynia: włącza się tylko jej część (wewnętrzna) lub całość (wraz z częścią zewnętrzną).

Więcej informacji znajduje się w tabeli średnic minimalnych.

**WAŻNE:** Ustawić garnek, upewniając się, że jego środek znajduje się na środku danego pola grzewczego (jak pokazano poniżej).



## COOKASSIST

Przycisk "COOKASSIST" aktywuje funkcje specjalne.

Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.

Nacisnąć przycisk "COOKASSIST". Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego pojawi się "A".

Aby wyłączyć funkcję specjalną i wrócić do trybu ręcznego, wybrać pole grzejne i ponownie nacisnąć przycisk "COOKASSIST".  
Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejną i nie można go modyfikować.

### ROZTAPIANIE

Funkcja ta pozwala na osiągnięcie idealnej temperatury roztopienia i utrzymać odpowiedni stan potrawy bez ryzyka przypalenia.

Funkcja ta idealnie nadaje się do roztopienia delikatnych produktów, takich jak czekolada, gdyż dzięki niej nie ulegają one zniszczeniu i nie przywierają do naczynia.

### UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie potraw w idealnej temperaturze, po zakończeniu gotowania lub podczas powolnego redukcji sosów. Umożliwia podawanie potraw w idealnej temperaturze.

### DOPROWADZANIE DO WRZENIA

Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii.

Do garnka należy wlać około 2 litry wody (najlepiej o temperaturze pokojowej).

W każdym wypadku należy regularnie sprawdzać wrzenie i pozostającą ilość wody.

Jeśli garnki są duże, a ilość wody przekracza 2 litry, zalecane jest użycie pokrywki, aby zoptymalizować czas gotowania.

## WSKAŹNIKI

### 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.

### NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIĘ LUB JEGO BRAK

Symbol ten pojawia się, kiedy naczynie nie nadaje się do płyt indukcyjnych, jest nieprawidłowo ustawione lub gdy jego rozmiar nie odpowiada wybranemu polu grzewczemu. Jeśli w ciągu 30 sekund naczynie nie zostanie wykryte, pole grzewcze wyłączy się.

## TABELA GOTOWANIA

Tabela gotowania zawiera przykładowe rodzaje gotowania dla każdego poziomu mocy. Rzeczywista moc dostarczana na każdym poziomie mocy zależy od wymiarów strefy gotowania.

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIE POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc grzewcza	P	Szybkie podgrzewanie/Booster	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów.
	8 – 9	Smażenie – gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Duża moc grzewcza	7 – 8	Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie, 5-10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania, 10-20 minut), podgrzewania.
Średnia moc grzewcza	4 – 5	Gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (długi czas gotowania).
	3 – 4	Gotowanie – utrzymywanie na ogniu – zagęszczanie – gotowanie makaronu al dente	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente.
	2 – 3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka).
Mała moc grzewcza	1 – 2	Roztopianie – rozmrażanie – utrzymywanie w ciepłe – przyrządzanie risotto	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy).
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych).
Moc zero	0	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez 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 wyłączona 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
F0E1	Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żądaną operacją.	Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania.	Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".	Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	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.		
d E [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale "TRYB DEMO".
Np.:  → -	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz paragraf "Ustawianie mocy".
Np.: P → S [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy grzewczej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz paragraf "Ustawianie mocy".

## 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.

## WSPARCIE TECHNICZNE

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów w obsłudze urządzenia należy skontaktować się z centrum serwisowym Franke.

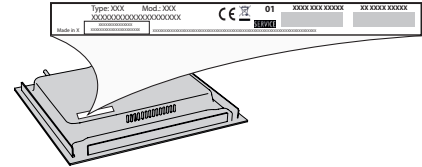
Nigdy nie korzystaj z usług nieautoryzowanych serwisantów.

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 .....	81
INSTALACE.....	83
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI.....	84
PŘEHLED .....	85
OVLÁDACÍ PANEL .....	85
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	86
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	86
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	87
FUNKCE.....	87
INDIKÁTORY .....	88
TABULKA PEČENÍ .....	88
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	89
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	89
ZVUKY BĚHEM PROVOZU .....	90
PODPORA .....	90



# BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

## JE DŮLEŽITÉ SI POKYNY DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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 místnosti).

⚠ 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 elektřiny, 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.


 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 DOMÁCÍCH 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).

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 nádoby, 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.

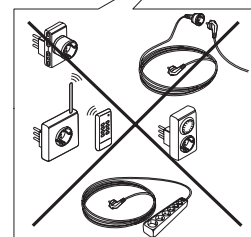
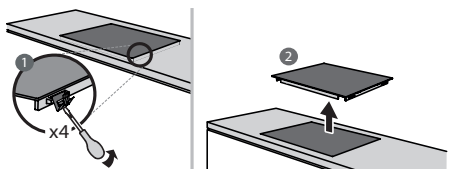
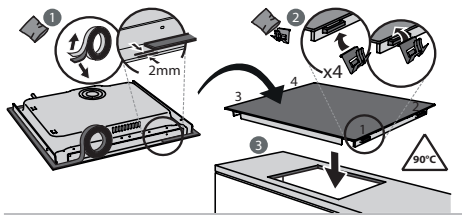
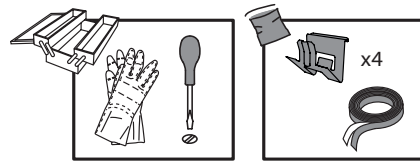
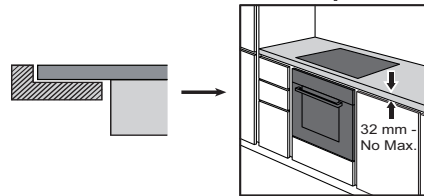
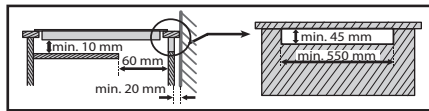
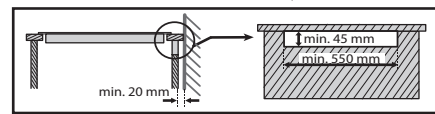
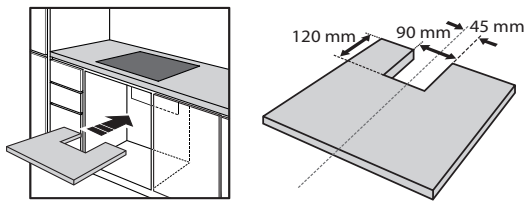
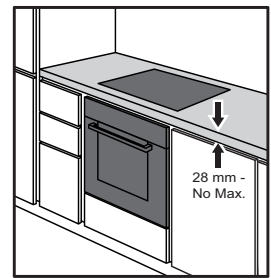
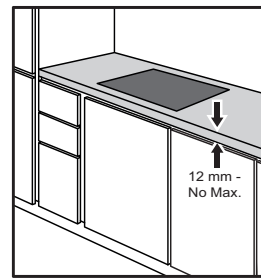
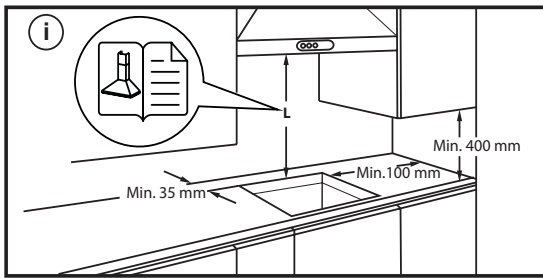
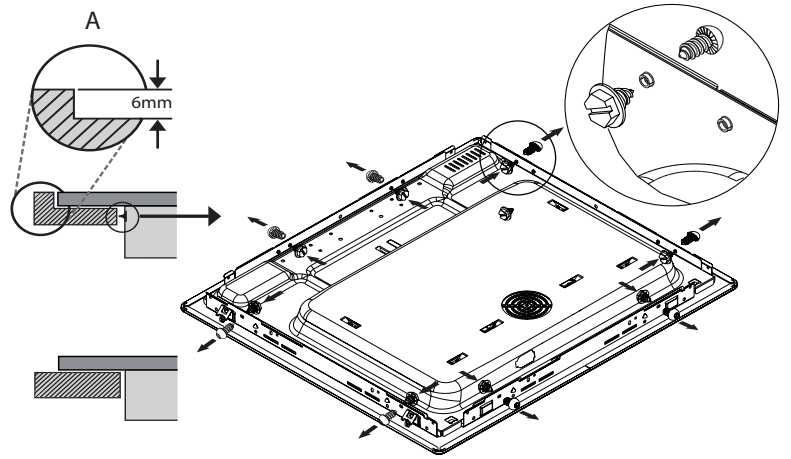
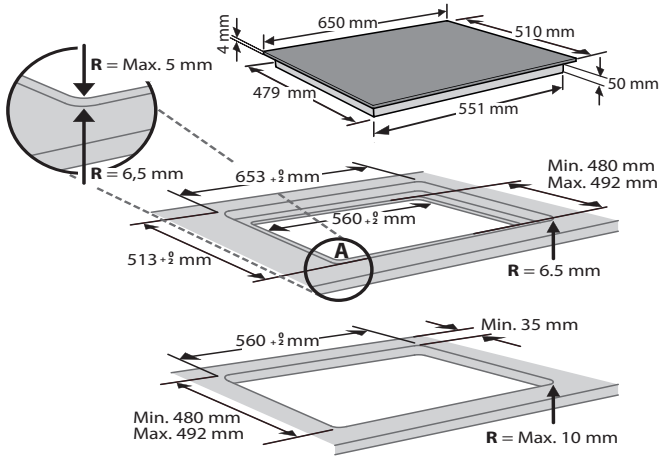
### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 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. obraťte se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.

# INSTALACE



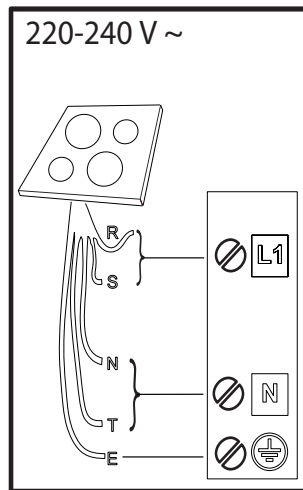
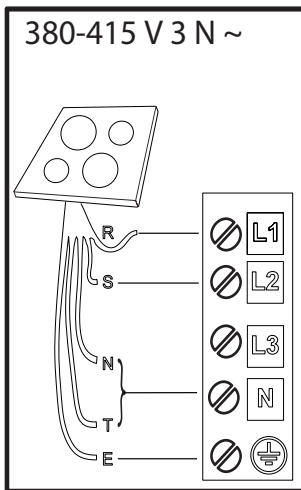
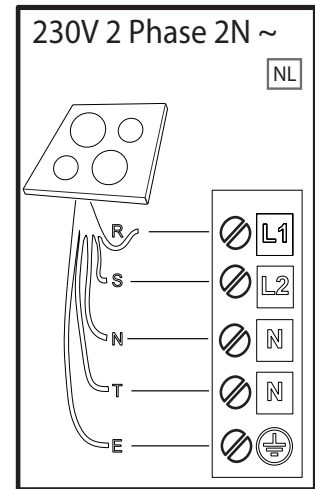
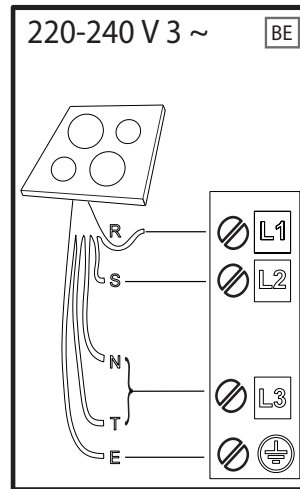
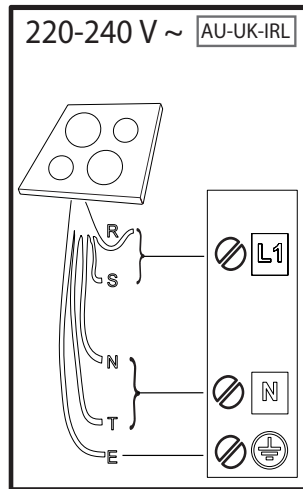
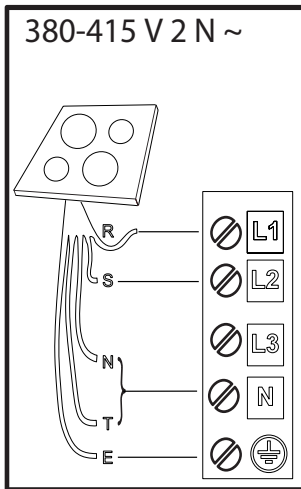
# PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

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

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

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



**R**

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

**S**

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

**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)

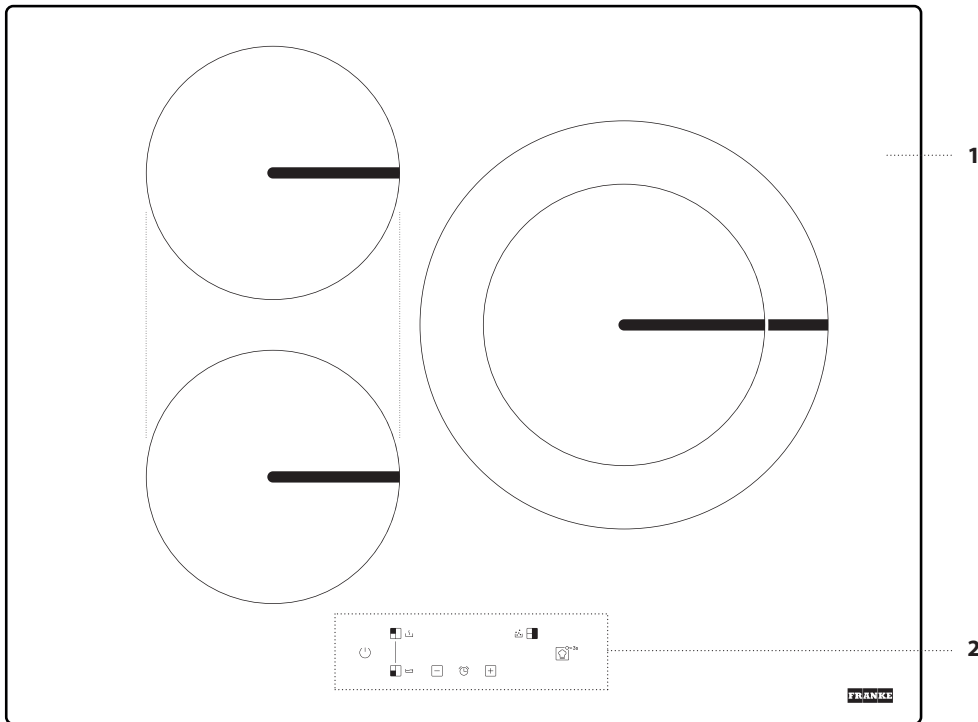
**E**

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

**N**

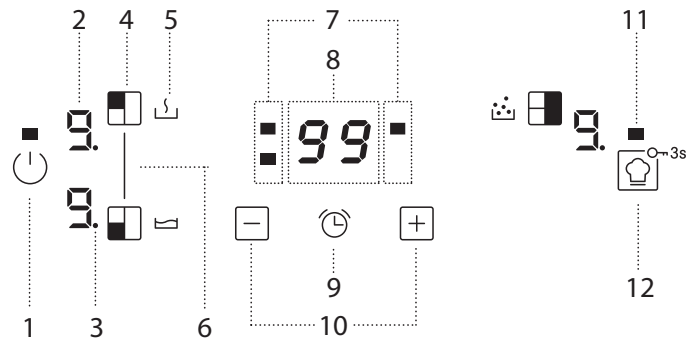
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

# PŘEHLED



1. Varná deska
2. Ovládací panel

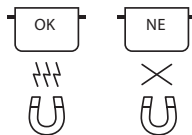
## OVLÁDACÍ PANEL



- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí</li> <li>2. Zvolená úroveň tepelné úpravy</li> <li>3. Indikátor výběru zóny</li> <li>4. Tlačítko volby varné zóny</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Ikona speciální funkce</li> <li>6. BRIDGE</li> <li>7. Ukazatele minutky aktivní pro vybranou zónu</li> <li>8. Indikátor doby tepelné úpravy</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Tlačítko aktivace minutky</li> <li>10. Tlačítka na nastavení výkonu a doby vaření</li> <li>11. Kontrolka – aktivní funkce</li> <li>12. COOKASSIST / Zámek kláves – 3 sekundy</li> </ol> |
|---|--|---|


# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## HRNCE A PÁNVE



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

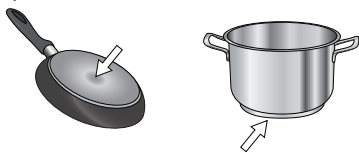
- hrnce a pánve ze smaltované oceli
- litinové hrnce a pánve
- speciální hrnce a pánve z nerezové oceli, které jsou vhodné pro vaření na indukci

Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda hrnce jsou magnetické. Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou mít vliv na výsledky vaření. Některé údaje týkající se průměru dna neodpovídají aktuálnímu průměru feromagnetického povrchu.

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



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



## Prázdné hrnce a pánve s tenkým dnem

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


## Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné oblasti

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

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

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

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

ø min. 	120 mm	220 mm	vnitřní: 120 mm vnější: 240 mm

## ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHODNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI

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

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)

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

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

### Nastavení výkonu varné desky:

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

Podržte stisknuté tlačítko "+" po dobu nejméně 3 sekund. Na obrazovce se zobrazí symbol "PL".

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

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


Potvrďte stisknutím .

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

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se symbol "EE" a uslyšíte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci. Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko poprodejních služeb.

## ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během 60 sekund stiskněte současně tlačítka "+" a  a podržte je stlačená po dobu alespoň 5 sekund.

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

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během 60 sekund stiskněte současně tlačítka výběru varné zóny v levém a pravém horním rohu a podržte je stlačená po dobu alespoň 3 sekund (viz níže);
- Na displeji se zobrazí "DE".



# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



## ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

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

## UMÍSTĚNÍ

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

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

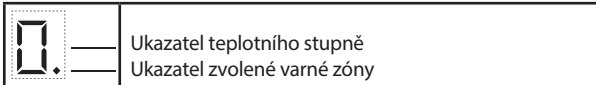


## AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNĚ VÝKONU

### Aktivace varných zón:

Stisknutím tlačítka výběru příslušné zóny zvolte předvolenou varnou zónu. Na displeji se zobrazí úroveň "0".

Každá varná zóna má několik různých stupňů výkonu, které lze nastavit pomocí tlačítek "+"/"-", přičemž minimum je 1 a maximum 9. Některé varné zóny mají funkci rychlého ohřevu (Booster), signalizovanou na displeji písmenem "P".



Ukazatel teplotního stupně  
Ukazatel zvolené varné zóny

### Deaktivace varných zón:

Stisknutím příslušného tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu, která se má vypnout (na displeji se rozsvítí tečka vpravo dole u ukazatele úrovně výkonu). Tlačítkem "-" nastavte stupeň "0".

# FUNKCE

## BRIDGE

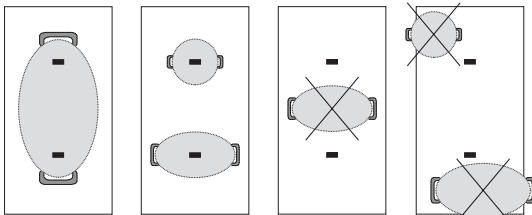
Umožňuje kombinaci dvou varných zón do jediné velké varné plochy. Ideální pro velké hrnce a grilovací pánve, které zakrývají celou varnou plochu.

Pokud není mezioblast kompletně zakrytá, funkce se deaktivuje.

Lze použít oba ovládací tlačítkové panely na pravé straně.

Pro aktivaci/deaktivaci funkce stiskněte současně tlačítka výběru levé varné oblasti.

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



Chcete-li zónu okamžitě vypnout, stiskněte tlačítko výběru varné zóny a podržte jej stisknuté po dobu 3 sekund. Varná zóna se vypne a na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla "H".



## UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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



## ČASOVAČ

Minutka umožňuje nastavení doby vaření pro všechny zóny.

### Aktivace časovače:

Vyberte varnou zónu, pro kterou chcete minutku nastavit. Stiskněte tlačítko s ikonou hodin a nastavte požadovanou dobu pomocí tlačítek "+" a "-". Rozsvítí se kontrolka minutky pro danou zónu.

Několik sekund po posledním dotyku spustí minutka odpočítávání a tečka na displeji indikující ubíhající čas bude blikat.

Na konci nastavené doby zazní zvukový signál a varná deska se automaticky vypne.

Po výběru zóny a stisknutí tlačítka s ikonou hodin lze nastavený čas kdykoli změnit a rovněž je možné nastavit několik minutek najednou.

Časovač vždy ukazuje dobu zadanou pro zvolenou oblast nebo nejkratší zbývající dobu.

Je-li aktivní více než jedna minutka, blikající kontrolka LED ukazuje, které varné zóny se doba vaření zobrazuje na displeji.

Chcete-li nastavit časovač pro jinou zónu, opakujte výše uvedené kroky.

### Deaktivace časovače:

Vyberte varnou zónu, pro kterou chcete minutku deaktivovat.

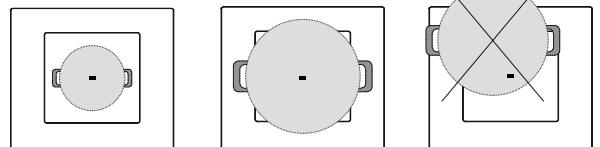
Na dobu 3 sekund stiskněte tlačítko s ikonou hodin (🕒). Nebo stiskněte tlačítko s ikonou hodin a stiskněte tlačítko "-", dokud se na displeji nezobrazí "0:0".

## ROZŠÍŘENÁ ZÓNA (DVOJITÁ ZÓNA)

V závislosti na průměru nádoby se zóna přizpůsobí automaticky tak, že se zapne buď částečně (vnitřní zóna), nebo zcela (vnější zóna).

Pro více informací viz tabulka minimálních průměrů.

**DŮLEŽITÉ:** Umístěte nádobu na sporák a ujistěte se, že střed jejího dna je zarovnan se středem používané varné zóny (jak je znázorněno níže).



## COOKASSIST

Tlačítko "COOKASSIST" aktivuje speciální funkce.

Položte hrnce na místo a zvolte varnou zónu.

Stiskněte tlačítko "COOKASSIST". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A". Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, vyberte varnou zónu a znovu stiskněte tlačítko "COOKASSIST".

Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.

## ROZPOUŠTĚNÍ

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

## UDRŽOVÁNÍ TEPLÉHO JÍDLA

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

## VAR

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

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

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

# INDIKÁTORY

## ZBYTKOVÉ TEPLŮ

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

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

Po zchlazení varné zóny písmeno "H" zmizí.

## NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

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

# TABULKA PEČENÍ

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

STUPEŇ VÝKONU		ZPŮSOB VAŘENÍ	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí/Booster	Toto nastavení se hodí pro případy, kdy je třeba rychle zahřát jídlo či tekuté suroviny nebo přivést vodu k varu.
	8 – 9	Smažení – vaření	Toto nastavení se hodí k restování, smažení zmrazených potravin, rychlé vaření i pro základní tepelnou úpravu.
Vysoký výkon	7 – 8	Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování	Toto nastavení se hodí k pomalému smažení, udržování varu při vysoké teplotě, vaření a opékání (rychlé, 5-10 minut).
	6 – 7	Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování	Toto nastavení se hodí k pomalému smažení, udržování varu, vaření, opékání (středně rychlé, 10-20 minut) a předeřívání.
Střední výkon	4 – 5	Vaření – dušení – opečení – grilování	Toto nastavení se hodí k dušení, udržování mírného varu, vaření a opékání (pomalé).
	3 – 4	Vaření – začátek varu – zahuštění – konečná úprava těstovin	Toto nastavení se hodí k pomalému vaření (rýže, omáčky, maso, ryby) s tekutinami (např. vodou, vínem, vývarem, mlékem) či k závěrečné úpravě těstovinových pokrmů.
	2 – 3		Toto nastavení se hodí k pomalému vaření (objem nižší než litr: rýže, omáčky, maso, ryby) s tekutinami (např. vodou, vínem, vývarem, mlékem).
Nízký výkon	1 – 2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování teploty jídla – konečná úprava rizota	Toto nastavení se hodí k tavení másla, pomalému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých porcí a udržování teploty hotových jídel (např. omáček, polévek).
	1		Toto nastavení se hodí k udržování teploty hotových jídel, k závěrečné úpravě rizota a udržování teploty servírovacích nádob (s příslušenstvím pro indukční varné desky).
Nulový výkon	OFF	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem "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
F0E1	Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.	Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.	Dvakrát stiskněte tlačítko "On/Off" (Zapnutí/Vypnutí), aby se vymazal kód "F0E1" a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu.
F0E7	Chybné zapojení napájecího kabelu.	Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTĚ".	Nastavte připojení k napájení podle odstavce "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTĚ".
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
d E [pokud je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezačne zahřívat. Funkce se neobjevují.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Řiďte se pokyny v odstavci "REŽIM DEMO".
Např.  :  → -	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".
Např.  → [Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".

## ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

## PODPORA

V případě jakýchkoli provozních problémů kontaktujte Centrum technických služeb Franke.

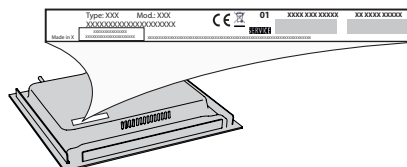
Nikdy nevyužívejte služby neautorizovaných techniků.

Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:

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

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

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



---

# OBSAH

---

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE .....	92
INŠTALÁCIA.....	94
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE.....	95
OPIS SPOTREBIČA.....	96
OVLÁDACÍ PANEL .....	96
PRÍSLUŠENSTVO .....	97
PRVÉ POUŽITIE .....	97
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE .....	98
FUNKCIE .....	98
UKAZOVATELE .....	99
TABUĽKA NA VARENIE .....	99
ČISTENIE A ÚDRŽBA .....	100
RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	100
ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY.....	101
PODPORA .....	101

# 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.


⚠ 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 s Európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (OEEZ).

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.

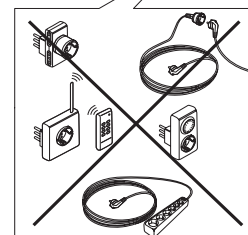
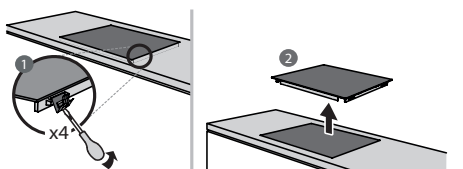
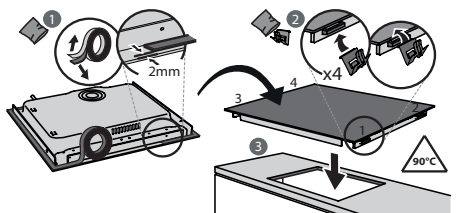
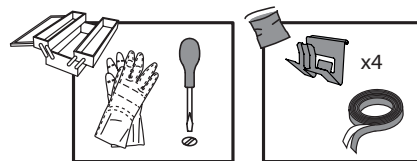
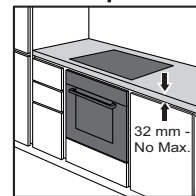
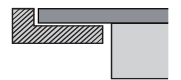
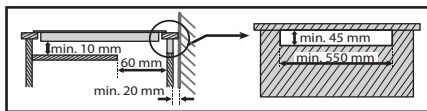
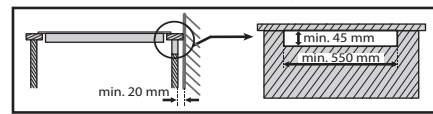
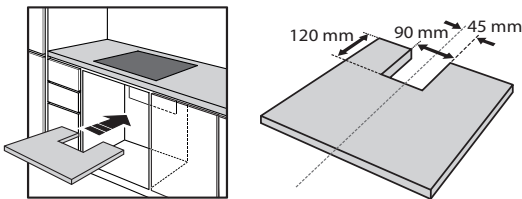
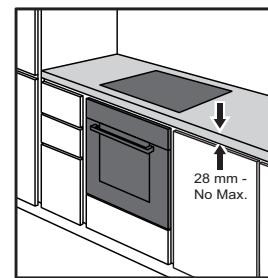
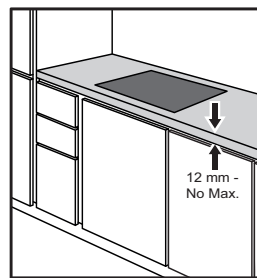
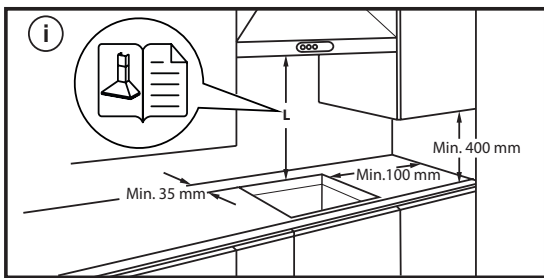
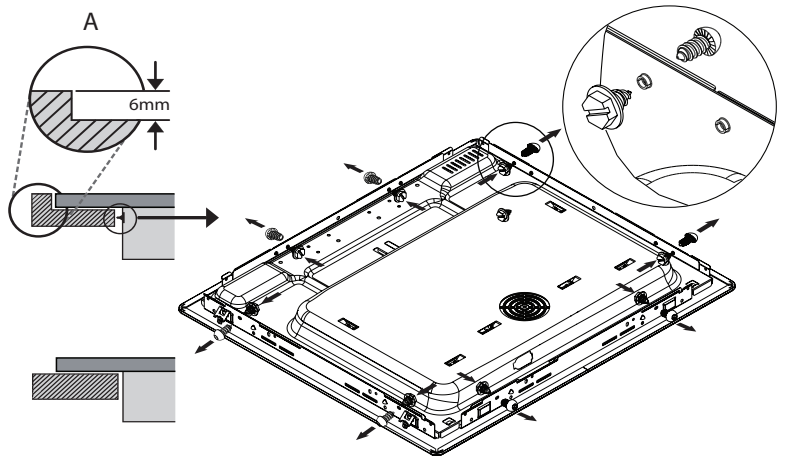
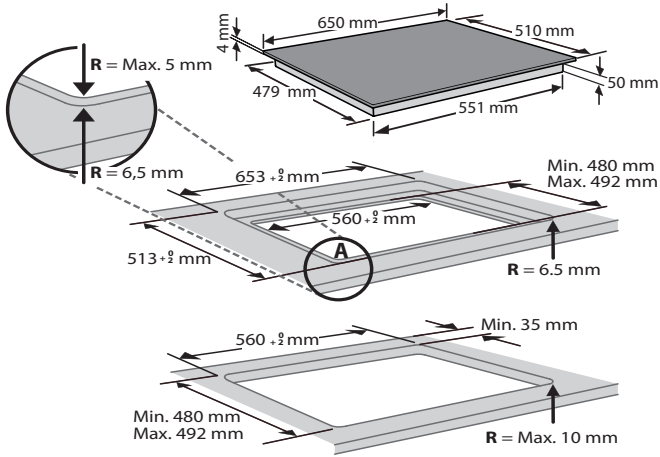
### VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa Nariadenia komisie (EÚ) č. 66/2014 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



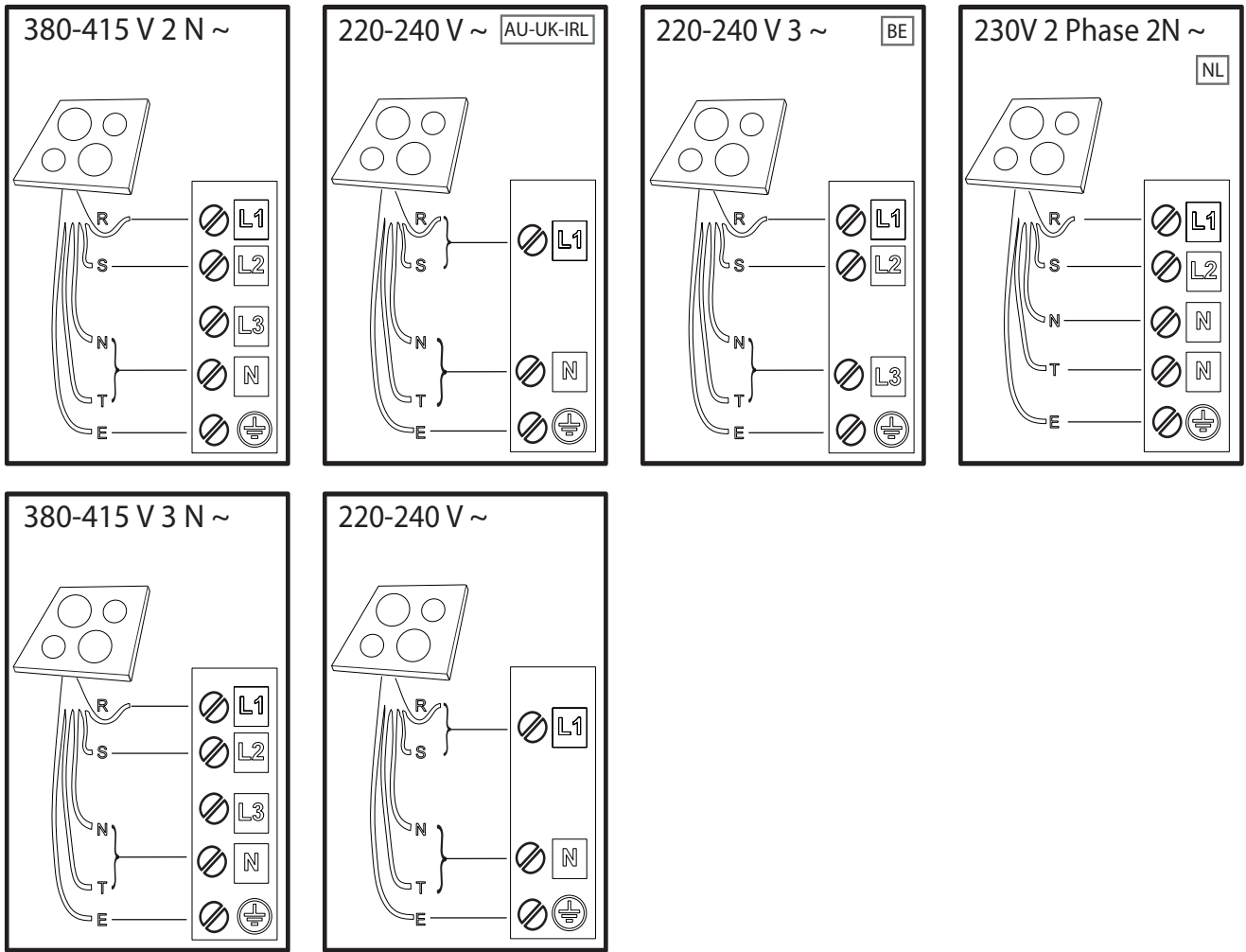
# ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

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

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

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

**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-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)-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)

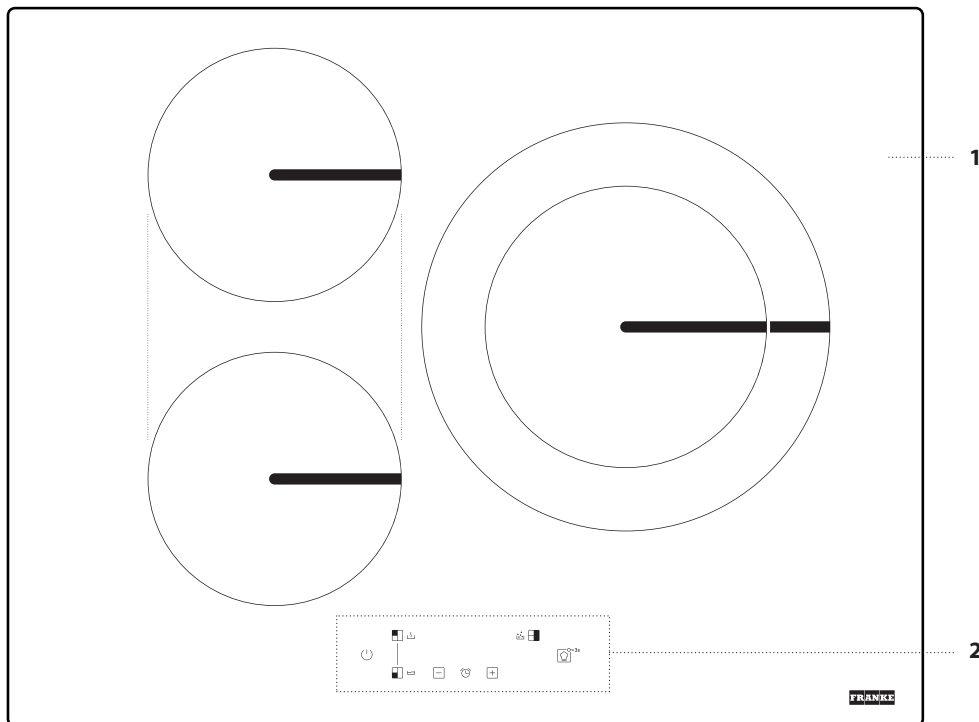
 = **E**

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

**N**

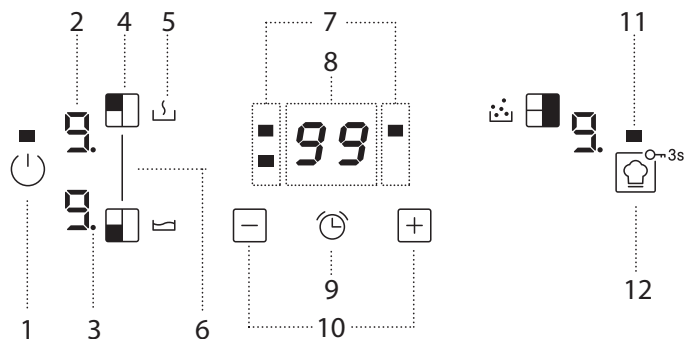
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-kөк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

# OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačidlo Zapnuté/Vypnuté
2. Zvolená úroveň varenia
3. Ukazovateľ vybranej zóny
4. Tlačidlo výberu varnej zóny
5. Ikonka špeciálnej funkcie

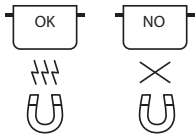
6. BRIDGE
7. Ukazovateľ časovača aktívne pre vybranú zónu
8. Ukazovateľ času varenia
9. Aktivujte tlačidlo časovača

10. Tlačidlá nastavenia výkonu a času prípravy jedla
11. Kontrolka – funkcia aktívna
12. COOKASSIST / Uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy




# PRÍSLUŠENSTVO

## PANVICE A HRNCE



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

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

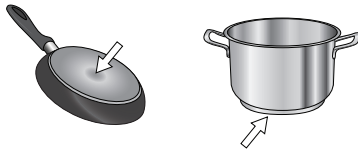
Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol  (zvyčajne vytlačený na spodku). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

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

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



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



## PRVÉ POUŽITIE

### POWER MANAGEMENT (NASTAVENIE VÝKONU)


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

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

#### Nastavenie výkonu varnej dosky:

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

Stlačte a podržte tlačidlo "+" aspoň na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí symbol "PL".

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

Potvrďte stlačením .

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania.

Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

### 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 nemusí spustiť ihneď, čím sa poškodí hrniec alebo povrch varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú.

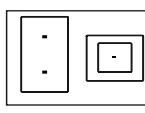
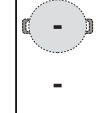
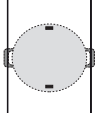
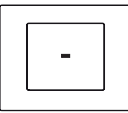

Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

### Minimálny priemer hrnca/panvice pre rôzne varné plochy

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

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

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

			
ø min. 	120 mm	220 mm	vnútorná: 120 mm vonkajšia: 240 mm


### ADAPTÉR NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

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

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

### ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- Do 60 sekúnd stlačte tlačidlá "+" a  zároveň aspoň na 5 sekúnd.

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

Zapnutie a vypnutie režimu demo:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- Do 60 sekúnd stlačte tlačidlá výberu varnej zóny vľavo hore a vpravo hore zároveň aspoň na 3 sekundy (ako je znázornené nižšie);
- Na displeji sa zobrazí "DE".



# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



## ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

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

## UMIESTNENIE

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

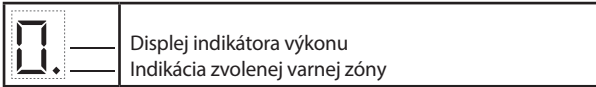
Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie). Zabraňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmažaní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



## AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

### Zapnutie varnej zóny:

Vyberte predvolenú varnú zónu stlačením príslušného tlačidla výberu varnej zóny. Na displeji sa zobrazí úroveň "0". Každá varná zóna má iné úrovne výkonu, ktoré možno upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" od minimálneho 1 po maximálny 9. Niektoré varné zóny sú vybavené funkciou rýchleho ohrievania (Booster), ktorá sa zobrazuje na displeji písmenom "P".



### Vypnutie varných zón:

Vyberte varnú zónu, ktorá sa má vypnúť, stlačením príslušného tlačidla výberu zóny (na displeji sa rozsvieti bodka vpravo dole od ukazovateľa úrovne výkonu). Stlačte tlačidlo "-", aby ste nastavili úroveň "0".

# FUNKCIE

## BRIDGE

Umožňuje kombinovať dve varné zóny a používať ich ako jednu veľkú plochu.

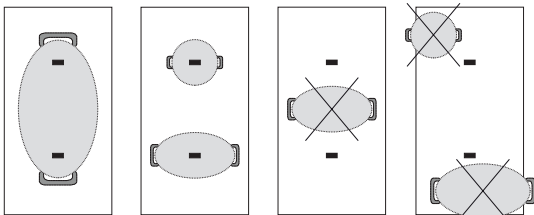
Ideálne pre nádoby na varenie rýb, hrnce alebo rošty, ktoré pokrývajú celý varný povrch.

Funkcia sa deaktivuje, ak premostovacia plocha nie je celá pokrytá.

Možno použiť hociktorý tlačidlový panel na ľavej strane.

Na aktiváciu/deaktiváciu funkcie súčasne stlačte ľavé tlačidlá pre voľbu varnej plochy.

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



Na okamžité vypnutie stlačte a podržte tlačidlo voľby zóny 3 sekundy. Varná zóna sa vypne a na displeji sa zobrazí kontrolka zvyškového tepla "H".



## ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

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



## ČASOVAČ

Časovač umožňuje nastavenie času prípravy jedla pre všetky zóny.

### Aktivovanie časovača:

Vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete nastaviť časovač. Stlačte tlačidlo s ikonkou hodín a pomocou tlačidiel "+" a "-" nastavte želaný čas. Pre používanú zónu sa rozsvieti LED časovača.

Niekoľko sekúnd po poslednom dotyku časovač začne odpočítavanie a bodka na displeji, ktorá ukazuje, že sekundy plynú, bude blikáť.

Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne automaticky. Po výbere zóny a ikonky hodín možno čas kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov.

Časovač vždy zobrazuje čas nastavený pre zvolenú plochu alebo najkratší zostávajúci čas.

Keď je aktívnych viac časovačov, blikajúca LED ukazuje zónu, pre ktorú na displeji vidieť čas.

Ak chcete časovač nastaviť pre inú zónu, zopakujte vyššie uvedené kroky.

### Deaktivovanie časovača:

Vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete vypnúť časovač.

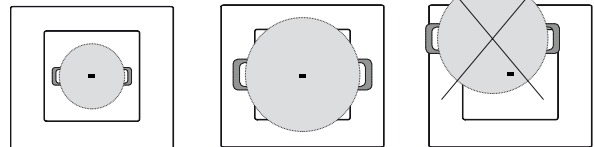
Na 3 sekundy stlačte tlačidlo s ikonkou hodín (⌚). Prípadne stlačte tlačidlo s ikonkou hodín a potom stlačte a podržte tlačidlo "-", kým sa na displeji nezobrazí "0:0".

## ROZŠÍRITEĽNÁ ZÓNA (DVOJITÁ ZÓNA)

Zóna sa automaticky prispôbi v závislosti od priemeru nádoby a zapne sa čiastočne (vnútorná zóna) alebo úplne (vonkajšia zóna).

Viac informácií nájdete v tabuľke s minimálnym priemerom.

**DÔLEŽITÉ:** Hrniec položte tak, aby jeho stred zodpovedal stredu používanej varnej zóny (ako je zobrazené ďalej).



## COOKASSIST

Tlačidlo "COOKASSIST" aktivuje špeciálne funkcie.

Postavte hrniec na miesto a zvolte varnú zónu.

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

Ak chcete vypnúť špeciálnu funkciu a vrátiť sa do manuálneho režimu, zvolte varnú zónu a znova stlačte tlačidlo "COOKASSIST".

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

**ROZPÚŠŤANIE**

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potravinu na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia. Táto metóda je ideálna, lebo nepoškodí jemné potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.

**UDŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLÁ**

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

**VAR**

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie.

Do nádoby treba naliať asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty).

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

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

**UKAZOVATELE****ZVYŠKOVÉ TEPLLO**

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

**HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA**

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

**TABUĽKA NA VARENIE**

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

ÚROVEŇ VÝKONU		DRUH VARENIA	POUŽITÁ ÚROVEŇ (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Maximálny výkon	P	Rýchly ohrev/Booster	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín.
	8 – 9	Smaženie – varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody.
Vysoký výkon	7 – 8	Osmaženie – pomalé praženie – varenie – grilovanie	Ideálne na pomalé praženie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie (krátka doba trvania, 5-10 minút).
	6 – 7	Osmaženie – varenie – dusenie – pomalé praženie – grilovanie	Ideálne na pomalé praženie, udržiavanie slabého varu, varenie a grilovanie (stredná doba trvania, 10-20 minút), predhrievanie.
Stredný výkon	4 – 5	Varenie – dusenie – pomalé praženie – grilovanie	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (dlhé trvanie).
	3 – 4	Varenie – pomalý var – zahusťovanie – dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálne na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín.
	2 – 3		Ideálne na predĺžené varenie (objemy menej ako liter: ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave (napr. voda, víno, vývar, mlieko).
Nízky výkon	1 – 2	Roztápanie – rozmrazovanie – udržiavanie teploty pokrmu – dovárание rizota	Ideálny na zmäkčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín a udržanie tepla práve uvarených jedál (napr. omáčky, polievky, minestrone).
	1		Ideálne na udržanie teploty práve uvarených pokrmov, dovárание rizota a zachovávanie teploty podávaných jedál (s vhodným indukčným príslušenstvom).
Nulový výkon	0	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom "H").

# ČISTENIE A ÚDRŽBA



## VAROVANIE

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


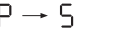
### Dôležité:

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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panela.

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

## ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

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

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

## PODPORA

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

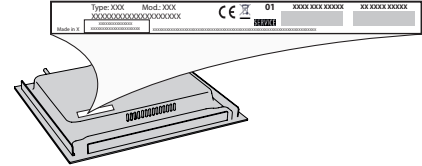
Nikdy nevyužívajte služby neoprávnených technikov.

Pri kontaktovaní servisného strediska majte po ruke nasledujúce informácie:

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

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

V záručnej dobe je potrebné predložiť aj doklad o kúpe.







Make  
it  
wonderful

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

**FRANKE**

CL 1 400011522631 EN-DE-FR-IT-ES-PT-PL-CS-SK  
CL 2 400011522632 EL-RO-TR-RU-UK-DA-NO-SV-AR



400011522631