

FMY 658 I FP 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

Induction hob
Kochfeld Induktion
Plaque à induction
Piano cottura a induzione
Placa de cocción por inducción
Placa de indução

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

EN	INSTALLATION AND USER MANUAL	4
DE	INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUNG	16
FR	MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI	28
IT	MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO	40
ES	MANUAL DE INSTALACIÓN Y SERVICIO	52
PT	MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE ASSISTÊNCIA	64

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INFORMATION	4
INSTALLATION	6
ELECTRICAL CONNECTION.....	7
OVERVIEW	8
CONTROL PANEL.....	8
ACCESSORIES	9
FIRST TIME USE.....	9
DAILY USE	9
FUNCTIONS.....	11
INDICATORS.....	13
COOKING TABLE.....	13
CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
TROUBLESHOOTING	14
SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION.....	14
VERIFIED COOKING.....	14
SUPPORT.....	14

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:** 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.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk 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.

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.

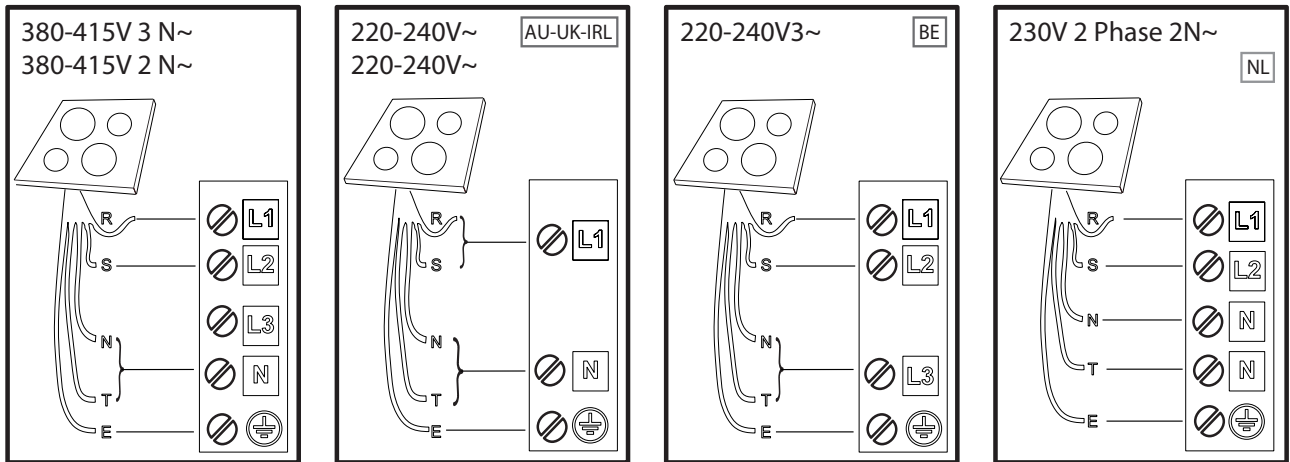
ELECTRICAL CONNECTION

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-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)



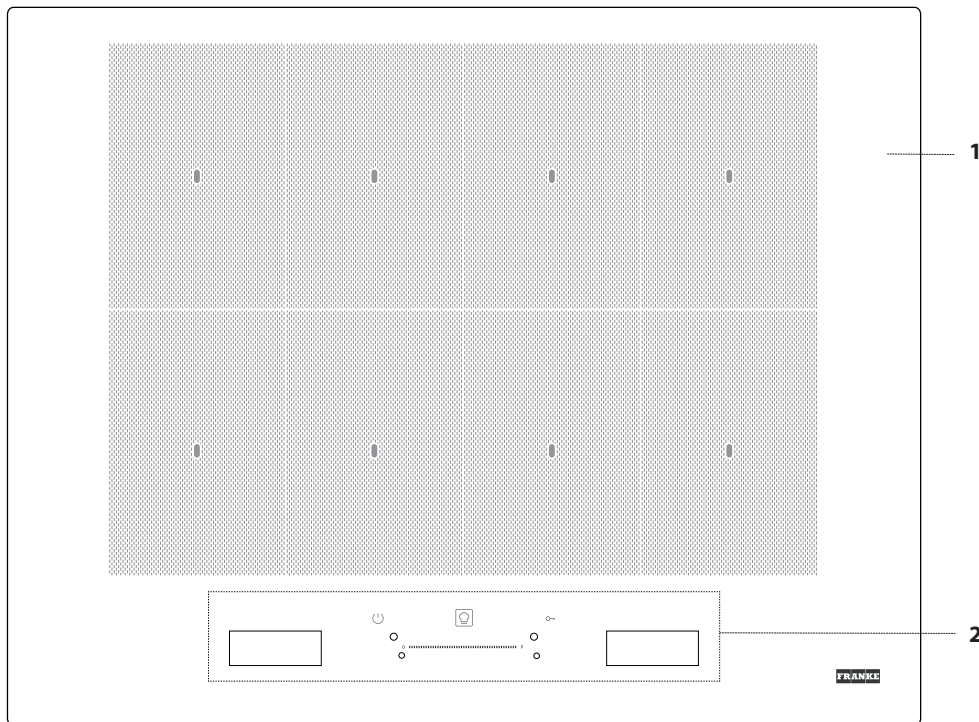
= E

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

N

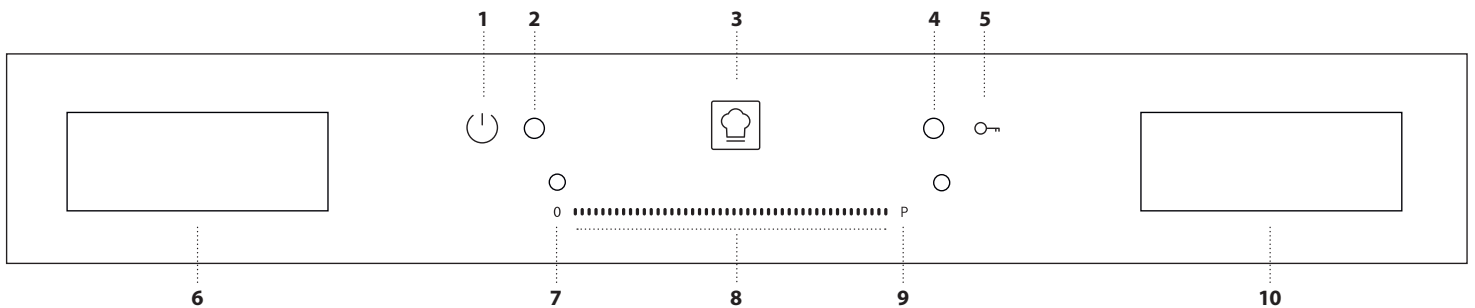
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

OVERVIEW



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

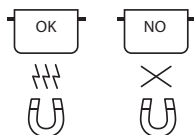
CONTROL PANEL




- 1. On/ off button
- 2. Indicator light - hob switched on
- 3. "Cookassist" button (special functions)
- 4. Indicator light - key lock active
- 5. Key lock
- 6. Cooking zone selection display
- 7. Cooking zone off button
- 8. Slide touchscreen
- 9. Quick heat button
- 10. "Manage functions" display

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. 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 diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

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, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

POSITIONING OF ACCESSORY	MINIMUM DIAMETER
centred on 1 point	10 cm
2 points covered	19 cm
3 points covered	fish kettle/wire rack
4 points covered (horizontal)	fish kettle/wire rack
4 points (2 + 2) covered (vertical)	24 cm

FIRST TIME USE

The hob settings can be changed at any time. To change the settings, click on the  symbol that appears on the manage functions display.

From the settings menu, you can:

- select the language;
- adjust the brightness;
- adjust the volume of the sound alerts;
- adjust the button tones;
- adjust the power of the hob;
- check the software version installed;
- restore the factory settings of the hob.

If a power failure occurs, the settings are maintained.

ADJUSTING THE POWER OF THE HOB

The maximum power level of the hob can be set from the settings menu, in accordance with requirements, or with the timer duration.

The power levels available are: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, press the on button for approx. 1 second until the displays light up.

The hob will be automatically deactivated after 10 seconds if you do not select a function within this time.

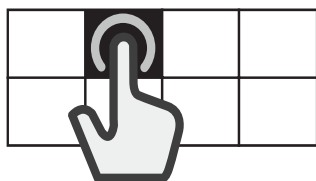
The hob turns off if you press any button for more than 10 seconds.

To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

If the hob has been in use, when you switch it off, all cooking zones will be deactivated, and the residual heat indicator "H" will remain lit until the cooking zones have cooled down.

SELECTING THE COOKING ZONE

The desired cooking zone can be selected from the left-hand display, by pressing the corresponding pane. On all the not selected zones a lightly stripe will appear.

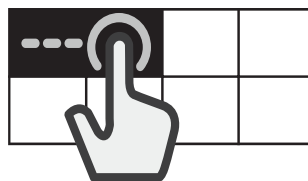


SELECTING THE FLEXIBLE AREA


The flexible area is the area in which several of the cooking zones overlap, and can be used as a single cooking zone.

To create a flexible area:

Select multiple panes or slide your finger across, gradually joining the panes together.



To divide a flexible area:

Press and hold the pane corresponding to the zone that you want to separate for 3 seconds. Alternatively, press the "divide zone" button  that appears in the manage functions display.

When the cooking zone is divided, the same level of power is set for each of the separate zones.

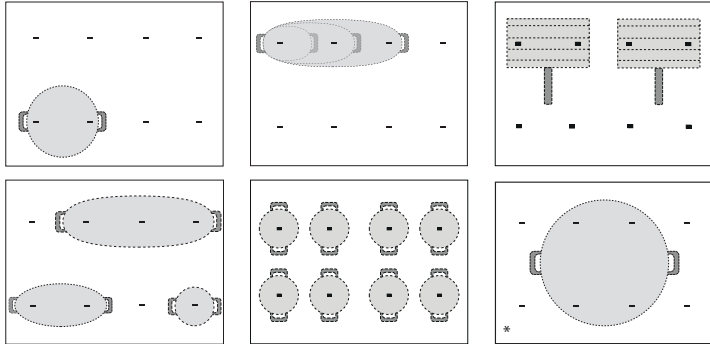
If all the selected cooking zones are not covered by the pot in 30 seconds, a dense striped will appear on the left-hand display. It's possible to reactivate that area with the "Add pot" command using the right-hand display.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER

To activate the cooking zones:

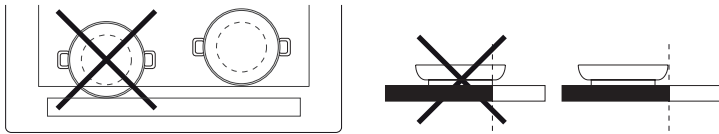
1. Switch on the hob. If a recipient is already in place, the hob automatically detects it. Select the suggested zone to choose the power.
2. Place the pot in the chosen cooking zone, ensuring that it is covering one or more of the reference points on the surface of the hob.



* Using this position will allow you to benefit from maximum power output.

Please note: Do not cover the display or the slide touchscreen with accessories. If a utensil is covering one of the displays, the hob may not function properly. On the right display, the message "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" will appear. Remove the object and wait until the message disappears. If the problem persists, disconnect and reconnect the power to the cooktop.

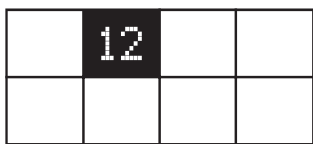
In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the touchpad. When grilling or frying, please use the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



3. Select the cooking zone or flexible area from the left-hand display.
4. Set the desired power level by pressing or moving your finger horizontally across the slide touchscreen.



The power level set will appear in the pane of the cooking zone selected.



Each cooking zone offers a range of different heat settings, from "1" (minimum power) to "18" (maximum power).

Using the slide touchscreen, you can also select the quick heat function, which will appear on the display with the letter "P".

Please note: If the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size, the cooking zone pane will flash. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.


To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone in the left-hand display and press the "OFF" button at the top of the slide touchscreen. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear in the corresponding pane.





ADD POT

When using a cooking area composed of several zones, the pot can be placed anywhere on the active area. The hob will automatically recognise the actual positioning of the pot.

If you wish to add an additional pot to the active cooking area, use the "Add pot"  command to allow the hob to detect the new pot.

KEY LOCK


To prevent accidental activation of the hob during cleaning, or to prevent the controls from being changed accidentally whilst cooking, press the "Key lock"  button for 3 seconds: a beep and a warning light indicate that this function has been activated.

The control panel will be locked, with the exception of the off button. To reactivate the controls, press the "Key Lock"  button again for 3 seconds. The warning light switches off and the hob is active again.


TIMER

When the hob is off, you can use the right-hand display as a timer.

To activate the timer:

1. Switch on the hob.
2. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" / "-" buttons to set the time.
4. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds.


To change or deactivate the timer:

1. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
2. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to turn off the timer.


SETTING THE COOKING TIME

The cooking zones can be programmed to switch off automatically.

To set the cooking time:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" / "-" buttons to set the time.
4. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

To change or deactivate the cooking timer:

1. Select the active cooking zone.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to cancel the set cooking time.

A cooking time can be set for each zone or flexible area by following the same steps.

FUNCTIONS



COOKASSIST

The Cookassist button allows users to access a number of special features:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

In the right-hand manage functions display, you can navigate between the special functions and select the option you want.

With the arrows, \wedge \vee you can scroll through the available options.

Use the button \checkmark to confirm your choice, and the double arrow \ll to return to the previous menu.

EASYCOOK

This function allows you to select one of the pre-set functions which help you to cook a range of different types of food in the best possible manner. The hob assists the user by providing ideal conditions for heating and seasoning the pot. It also provides instructions to be followed during the different stages of cooking, in order to achieve optimum results.

To activate the EasyCook function:

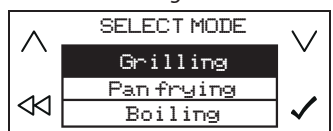
1. Press the Cookassist button.
2. Select "EasyCook" from the manage functions display and confirm.



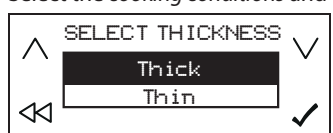
3. Select the *category of food* that you plan to cook and confirm.



4. Select the *cooking method* and confirm.



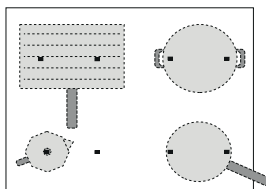
5. Select the *cooking conditions* and confirm.



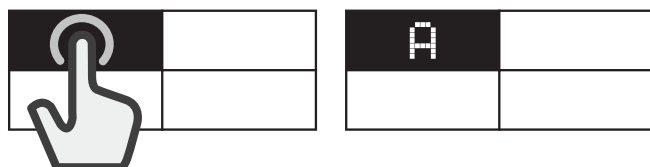
6. Four cooking zones will now be available. Place the pot in position, ensuring that it is covering at least two of the reference points on the surface of the hob.

The "Moka" cooking mode is the only one which allows just one reference point to be covered.

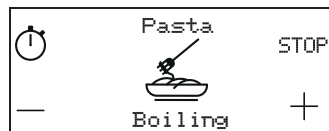
Below is an example of positioning for a number of accessories.



7. Select the desired cooking zone from the left-hand display. An "A" will appear in the selected zone.



8. In the right-hand display, the instructions to follow will appear (e.g. "Add Oil" or "Add food"). At the end of each stage, the user must confirm in order to proceed with cooking.
9. If necessary, the pre-set power level can be changed at any time, using the "+" and "-" buttons.
10. When cooking is complete, press the "STOP" button to turn off the cooking zone. If multiple zones have been used during cooking, you must first select the cooking zone you want to switch off.



Please note: The "EasyCook" function can be activated even when one or more cooking zones are already active.

To activate the EasyCook function for more than one cooking zone:

After activating the "EasyCook" function for the first cooking zone, press the Cookassist button again, and repeat the activation process for a new cooking zone. Zones that are already active cannot be selected.

Please note: You can use up to 4 zones with the "EasyCook" function, provided that the power level setting selected allows for this.

The zones cannot be combined to form a larger area.

To cook traditionally when the EasyCook function is active:

When the "EasyCook" function is active, you can select the cooking zone that you wish to activate from the left-hand display, and set the power level for this zone, before proceeding with using this in the normal way.

Selectable options

FOOD CATEGORY		COOKING METHOD
	Meat	Grilling, pan frying, boiling
	Fish	Grilling, pan frying, boiling
	Vegetables	Grilling, pan frying, boiling
	Sauces, gravies, soups	Sauces (Tomato, creamy soups, bechamelle) Soups (searing, no preheat)
	Desserts	Custard, panna cotta, melted chocolate, pancakes, rice pudding
	Eggs	Fried eggs, omelette, boiling (boiled eggs, à la coque), frittata, scramble
	Cheese	Grilling, pan frying, fondue
	Pasta and Rice	Boiling, pan frying, rice
	Beverages	Simmering (milk), water (boiling, simmering), moka
	Custom	Boiling, grilling, pan frying, simmering, melting

MAIN COOKING METHODS

(Each method may include additional options)

MELTING

To bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning.

This method does not damage delicate foods such as chocolate, and prevents them from sticking to the pot.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.



SIMMERING

For slow-cook dishes and for slowly evaporating liquid, maintaining the condition of the food without risk of burning. This method does not damage food, and prevents it from sticking to the pot.

The quality and type of pot can affect performance or cooking times. The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.



BOILING

To efficiently heat water and alert the user when it begins to boil, via an audible and visual signal.

While awaiting confirmation from the user, the system keeps the water at a controlled simmer, preventing spills and wasted energy. Whilst this function is active, an audible alarm warns the user if the pot is empty (no water) or if it has boiled dry.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

Only add salt after the boiling alert has sounded.



PAN FRYING

To preheat or season an empty pot or pan. An audible and visual signal indicates that the ideal temperature has been reached for food to be added to the pot or pan. While awaiting confirmation from the user, the system keeps the accessory at a controlled heat, preventing the pan from reaching damaging temperatures and avoiding energy wastage.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

Do not use the lid - to protect against splashes, a splash guard is recommended. It is advisable to use oils that are suitable for frying when cooking with this function, such as seed oils of various types. When using different oils, always take extra care to supervise cooking during first use.



GRILLING

This function allows for optimum grilling of a range of foods, according to their thickness. When the ideal temperature has been reached for food to be added, the hob beeps. The hob then stabilises the temperature throughout cooking, keeping it constant. Once the user has confirmed that food has been added, cooking begins.

It is advisable to prepare the food during the heating stage, adding it as soon as you hear the beep.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

If you are not using the wire rack designed for this purpose, take extra care when first using the grill function, as the quality of the base may affect heating times. Accessories with very thin bases can reach very high temperatures in a short time.



MOKA

This function allows "moka" stove-top coffee makers to be heated automatically. The heating cycle can be activated by selecting the function in the menu, and a beep will sound when the coffee is ready. The function is programmed to switch off automatically, preventing spills. When using for the first time, always check that the conditions described are met. For optimum conditions, use this function with the coffee maker and water at room temperature.

Please note: Try not to move the pot or pan during the first minute of heating, in order to allow the hob to function optimally.

PROCOOK

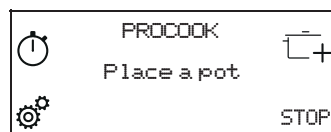
This function divides the hob into four cooking zones, activating these simultaneously at a pre-set power level. It allows you to move pots from one area to another, to allow you to continue cooking at different temperatures.

To activate the ProCook function:

1. Place the pot in position.
2. Press the Cookassist button.
3. Select "ProCook" from the manage functions display and confirm.



4. The four cooking zone panes appear on the left-hand display, with the corresponding power level (low, medium, high).
5. If you wish to add more pots, use the "Add pot" command $\bar{\square}+$.
6. To exit this function, press "STOP".



To change the power of a cooking zone:

1. Select cooking zone.
2. Select the desired power level by dragging your finger across the slide touchscreen, which will remain visible for 30 seconds.
3. The word corresponding to the power level selected (low, medium, high) reappears.

Please note: The changed settings are saved until you change them again or reset them.

FLEXPRO

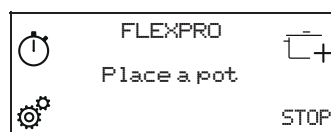
This function allows you to use the entire hob as a single cooking area.

To activate the FlexPro function:

1. Place the pot in position.
2. Press the Cookassist button.
3. Select "FlexPro" from the manage functions display and confirm.



4. Set the desired power level from the slide touchscreen. The power level set appears on the left-hand display.
5. If you wish to add more pots, use the "Add pot" command $\bar{\square}+$.
6. To exit this function, press "STOP".



INDICATORS

H 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 use of the adjacent zones, or because a hot pot has been placed on it.

When the cooking zone has cooled down, the “H” disappears.

COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	RECOMMENDED USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 – 18	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 – 14	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking – stewing – sautéing – grilling – cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 – 9	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta.
			Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
	1 – 4	Melting – defrosting	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.
		Keeping food warm – creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.
Zero power	0	–	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
C81, C82	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.
F02, F04	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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 characteristics of the pan bottoms (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.

VERIFIED COOKING

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

VERIFIED COOKING	VERIFIED COOKING POSITIONS
Heat distribution, "Pancakes" test acc. to EN 60350-2 §7.3	
Heat performance, "French fries" test acc. to EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Simmering, "rice pudding"	

ECO-DESIGN: The test was carried out in accordance with regulations, by selecting all of the cooking zones on the hob to form a single area, or by using the FlexPro function.

SUPPORT

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

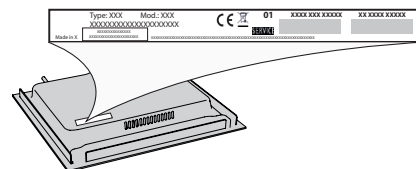
Never use the services of unauthorised technicians.

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.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE.....	16
INSTALLATION	18
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	19
ÜBERSICHT	20
BEDIENFELD	20
ZUBEHÖR.....	21
ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS	21
TÄGLICHER GEBRAUCH.....	21
FUNKTIONEN.....	23
ANZEIGEN.....	25
GARTABELLE.....	25
REINIGUNG UND WARTUNG	25
LÖSEN VON PROBLEMEN	26
GERÄUSCHE.....	26
KONTROLLIERTES GAREN	26
SUPPORT.....	26

SICHERHEITSHINWEISE

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:** 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.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **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.

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

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.

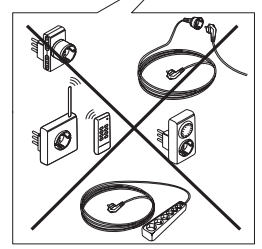
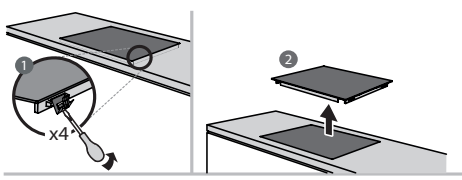
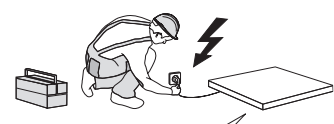
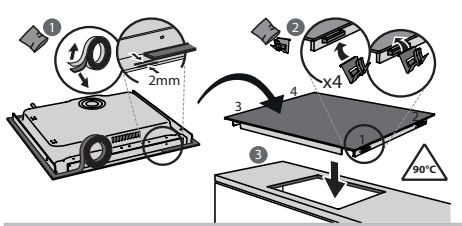
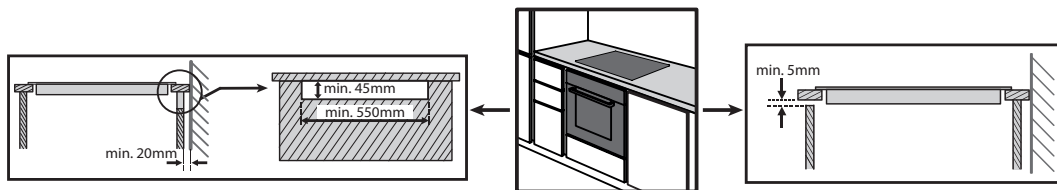
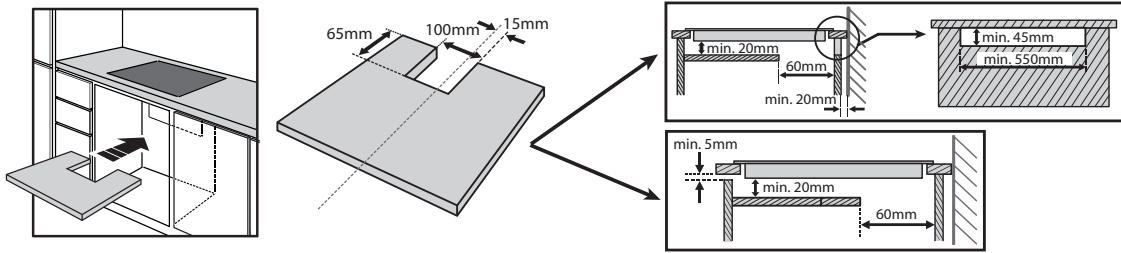
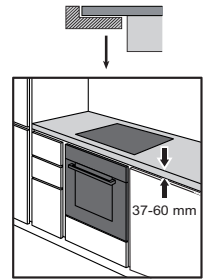
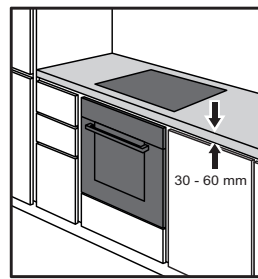
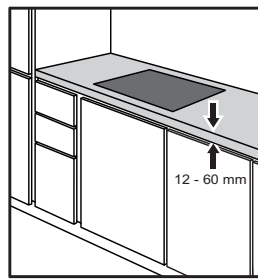
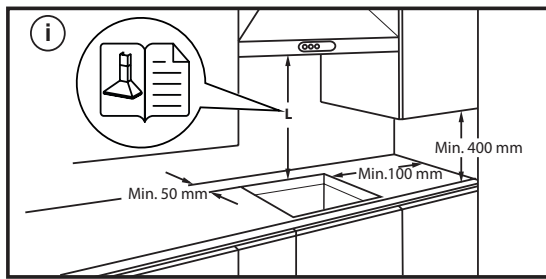
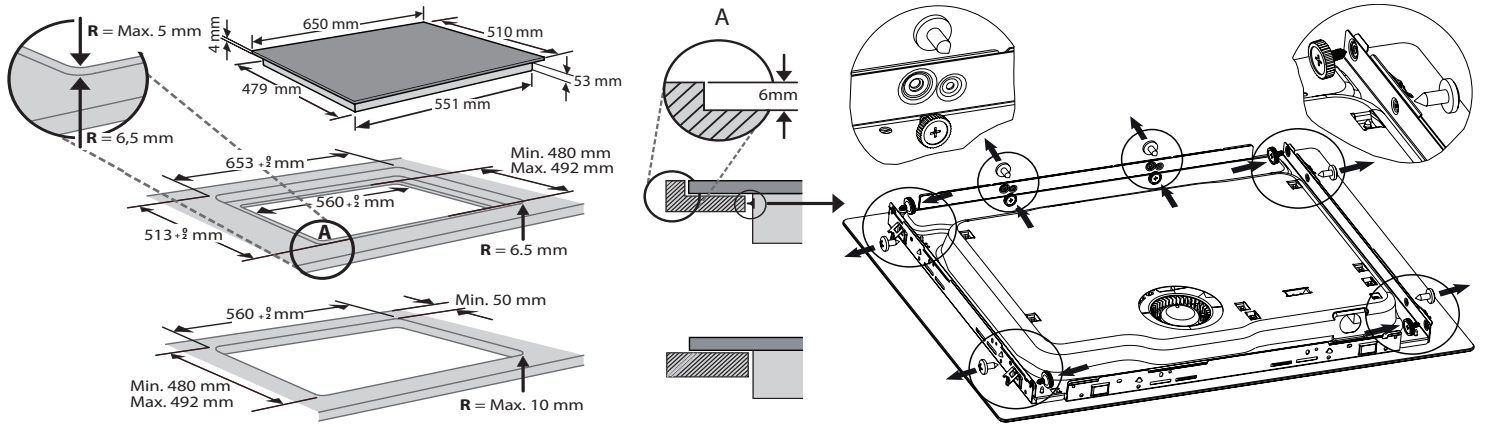
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



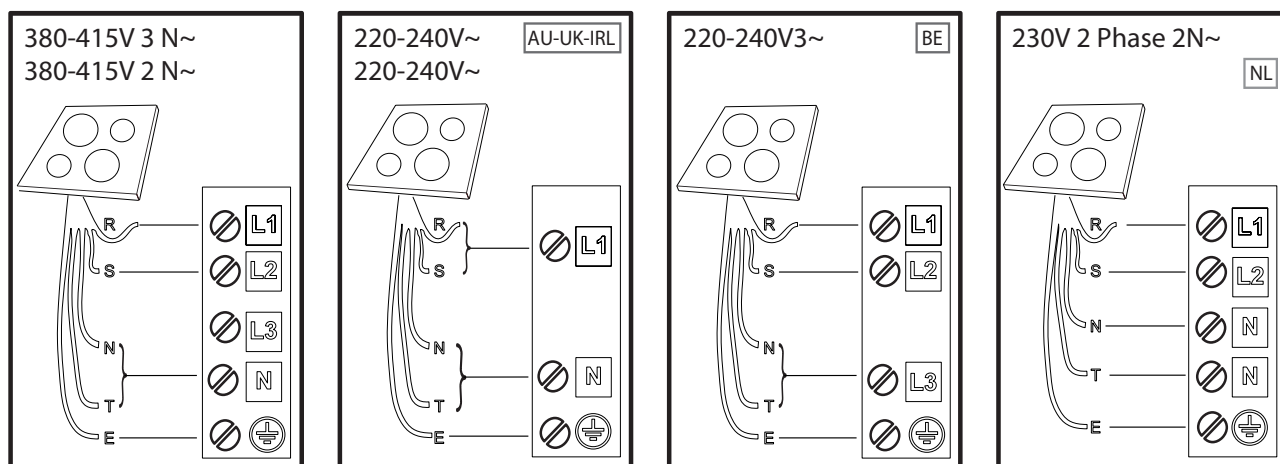
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

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



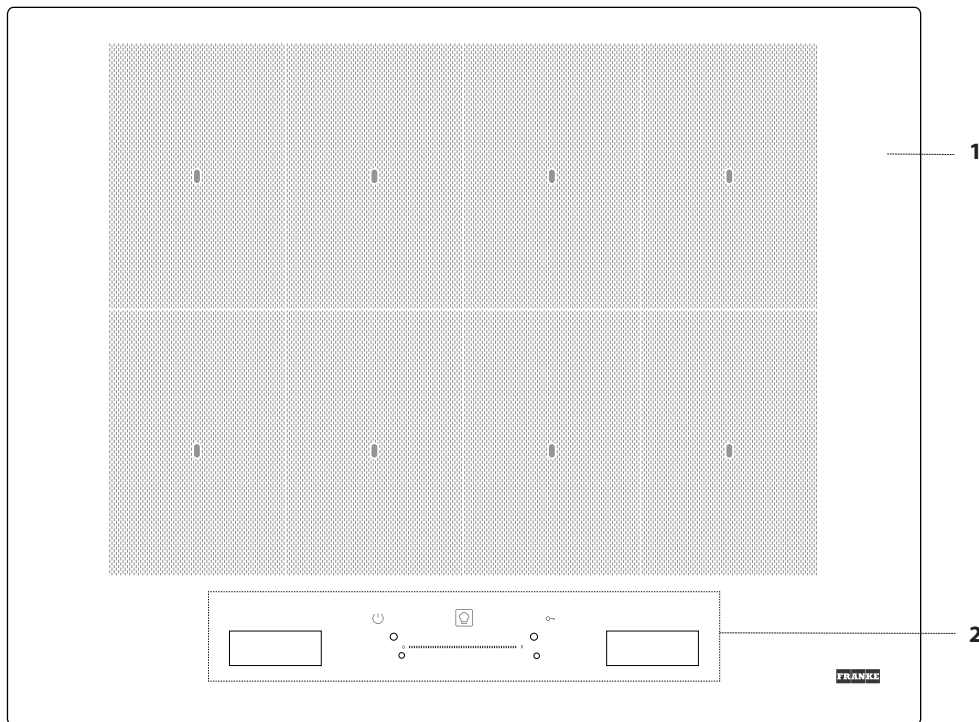
= E

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

N

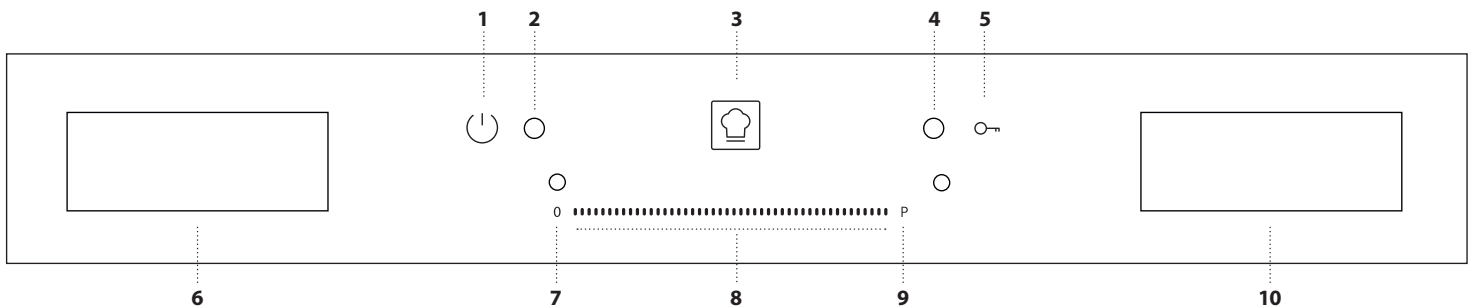
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ÜBERSICHT



- 1. Kochfeld
- 2. Bedienfeld

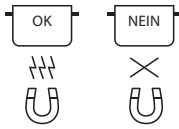
BEDIENFELD



- 1. An/Aus-Taste
- 2. Anzeigelicht - Kochfeld eingeschaltet
- 3. "Cookassist"-Taste (Sonderfunktionen)
- 4. Anzeigelicht - Tastensperre aktiv
- 5. Tastensperre
- 6. Anzeige für die Wahl der Kochzone
- 7. Aus-Taste Kochzone
- 8. Schieber-Touchscreen
- 9. Booster
- 10. Anzeige für die "Funktionssteuerung"

ZUBEHÖR

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen

auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

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

LEERES KOCHGESCHIRR MIT DÜNNEM BODEN

Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf das eingeschaltete Kochfeld. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das die Temperatur ständig überwacht. Werden hohe Temperaturen festgestellt, wird die "Automatische Ausschaltfunktion" aktiviert.

Wird es mit leerem Kochgeschirr mit dünnem Boden verwendet, kann die Temperatur sehr schnell ansteigen. Die "Automatische Ausschaltfunktion" kann mit etwas Verzögerung ausgelöst werden und zu einer Beschädigung des Kochgeschirrs führen. Wenn dies der Fall ist, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung erscheinen, rufen Sie bitte den Kundendienst.

MINDESTDURCHMESSER DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Mindestdurchmesser aufweisen.

PLATZIERUNG DES ZUBEHÖRS	MINDESTDURCHMESSER
auf 1 Punkt zentriert	10 cm
2 verdeckte Punkte	19 cm
3 verdeckte Punkte	Fischkochkessel/Grillrost
4 verdeckte Punkte (horizontal)	Fischkochkessel/Grillrost
4 verdeckte Punkte (2 + 2) (vertikal)	24 cm

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Die Kochfeldeinstellungen können jederzeit geändert werden. Zum Ändern der Einstellungen das Symbol antippen, das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.

Im Einstellungsmenü können Sie:

- die Sprachen auswählen;
- die Helligkeit einstellen;
- die Lautstärke der Warntöne einstellen;
- die Tasten-Töne einstellen;
- die Kochfeldleistung einstellen;
- die installierte Software-Version prüfen;
- das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

EINSTELLEN DER KOCHFELDELEISTUNG

Die maximale Leistungsstufe des Kochfelds kann im Einstellungsmenü entsprechend den Anforderungen oder mit Zeitdauer eingestellt werden. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD AN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die An-Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt, bis die Anzeigen aufleuchten.

Das Kochfeld wird automatisch nach 10 Sekunden deaktiviert, wenn Sie innerhalb dieser Zeit keine Funktion auswählen.

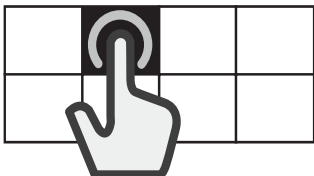
Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn Sie irgendeine Taste länger als 10 Sekunden drücken.

Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind abgeschaltet.

Falls das Kochfeld verwendet wurde, während Sie ausschalten, werden alle Kochzonen deaktiviert und die Restwärmeanzeige "H" leuchtet weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind. entsprechenden Bereich.

AUSWAHL DER KOCHZONE

Die gewünschte Kochzone kann auf der linken Anzeige durch Drücken des entsprechenden Bereichs ausgewählt werden. Bei allen nicht ausgewählten Zonen erscheint ein leichter Streifen.

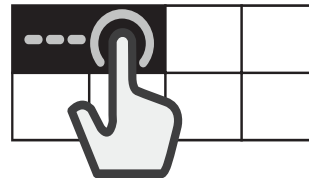


AUSWAHL EINER FLEXIBLEN ZONE

Die flexible Zone ist der Bereich, in dem sich mehrere Kochzonen überlappen und die als eine einzige Kochzone verwendet werden kann.

Erstellen einer flexiblen Zone:

Wählen Sie mehrere Bereiche oder wischen Sie mit ihrem Finger darüber und kombinieren Sie die Bereiche schrittweise miteinander.



Trennen einer flexiblen Zone:

Halten Sie 3 Sekunden lang den Bereich gedrückt, der der Zone entspricht, die Sie trennen möchten. Andernfalls drücken Sie die Taste "Zone trennen" , die auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint. Wenn die Kochzone getrennt ist, wird bei jeder der getrennten Zonen die gleiche Leistungsstufe eingestellt.

Werden alle ausgewählten Kochzonen nicht innerhalb von 30 Sekunden durch den Topf abgedeckt, erscheint ein dichter Streifen auf dem linken

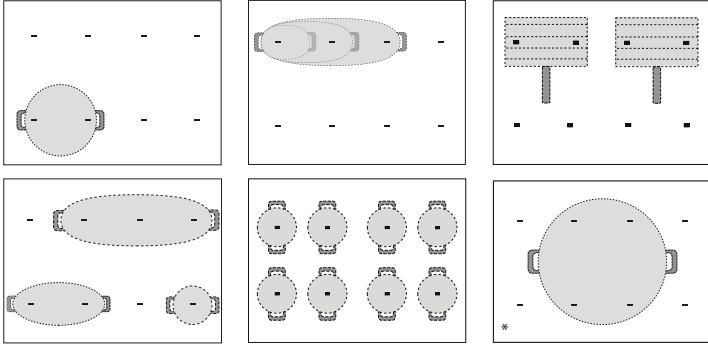
Display. Der Bereich kann wieder mit der Bedienungsanweisung "Topf zugeben" am rechten Display aktiviert werden.



KOCHZONEN EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Einschalten der Kochzonen:

- Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn bereits ein Gargefäß aufgestellt wurde, wird dieses automatisch vom Kochfeld erkannt. Wählen Sie die empfohlene Zone, um die Leistung auszuwählen.
- Stellen Sie den Topf in der gewählten Kochzone auf. Stellen Sie sicher, dass er einen oder mehrere der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

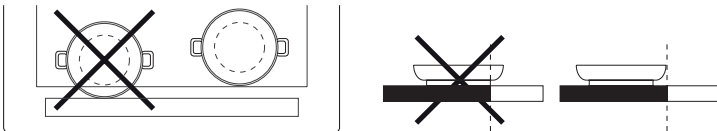


* Bei Verwendung dieser Position können Sie von der maximalen Leistungsabgabe profitieren.

Bitte beachten: Verdecken Sie die Anzeige oder den Schieber-Touchscreen nicht mit Zubehör. Sollte eine der Anzeigen durch Utensilien abgedeckt sein, könnte das Kochfeld nicht richtig funktionieren. Auf der rechten Anzeige erscheint die Meldung "BEDIENFELD PRÜFEN, Gegenstand innerhalb einer Minute entfernen". Entfernen Sie den Gegenstand und warten Sie, bis die Meldung erlischt. Sollte das Problem bestehen bleiben, die Stromzufuhr zum Kochfeld unterbrechen und wieder einschalten.

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.



- Wählen Sie die Kochzone oder die flexible Zone auf der linken Anzeige.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken oder bewegen Sie Ihren Finger dazu horizontal über den Schieber-Touchscreen.



Die eingestellte Leistungsstufe erscheint im Bereich der gewählten Kochzone.



Jede Kochzone bietet verschiedene Leistungsstufen von "1" (niedrigste Stufe) bis "18" (höchste Stufe).

Mit dem Schieber-Touchscreen können Sie auch die Funktion Schnellaufheizen auswählen, die mit dem Buchstaben "P" auf der Anzeige erscheint.

Bitte beachten: Wenn der Topf nicht zum Kochen mit Induktion geeignet ist, nicht richtig platziert ist oder keine geeignete Größe aufweist, beginnt der Bereich der Kochzone zu blinken. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die Kochzone auf der linken Anzeige und drücken Sie oben am Schieber-Touchscreen die "OFF" (AUS)-Taste. Wenn die Kochzone noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige "H" im entsprechenden Bereich.



TOPF ZUGEBEN

Wenn ein aus verschiedenen Zonen bestehender Kochbereich verwendet wird, kann der Topf an einer beliebigen Stelle im aktiven Bereich aufgestellt werden. Das Kochfeld erkennt automatisch die gegenwärtige Platzierung des Topfes. Möchten Sie einen zusätzlichen Topf im aktiven Kochbereich hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" damit das Kochfeld den neuen Topf erkennen kann.

TASTENSPERRE

Um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfelds während der Reinigung oder eine unbeabsichtigte Änderung der Bedienelemente während des Garvorgangs zu verhindern, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste "Tastensperre" : Ein Piepton und ein Warnlicht zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde.

Das Bedienfeld wird mit Ausnahme der Aus-Taste gesperrt.

Zum erneuten Aktivieren der Bedienelemente die Taste "Tastensperre" wieder 3 Sekunden lang drücken. Das Warnlicht erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

TIMER

Bei ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die rechte Anzeige als Timer verwenden.

Einschalten des Timers:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
- Die Tasten "+" / "-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Ändern oder Ausschalten des Timers:

- Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
- Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOP", um den Timer auszuschalten.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Die Kochzonen können so programmiert werden, dass sie automatisch abschalten.

Einstellen der Garzeit:

- Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
- Die Tasten "+" / "-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Ändern oder Ausschalten der Garzeit:

- Wählen Sie die aktive Kochzone.
- Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
- Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOP", um die eingestellte Garzeit zu löschen.

Mit den gleichen Schritten kann für jede Zone oder flexible Zone eine Garzeit eingestellt werden.

FUNKTIONEN



COOKASSIST

Die "Cookassist"-Taste gestattet dem Nutzer den Zugang zu einer Reihe von Sonderfunktionen:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

In der rechten Anzeige für die Funktionssteuerung können Sie zwischen den Sonderfunktionen wechseln und die von Ihnen gewünschte Option auswählen.

Mit den Pfeilen \wedge \vee können Sie durch die verfügbaren Optionen blättern. Bestätigen Sie mit der Taste \checkmark Ihre Wahl und kehren Sie mit dem Doppelpfeil \lll zum vorhergehenden Menü zurück.

EASYCOOK

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eine der voreingestellten Funktionen zu wählen, die Ihnen helfen eine Auswahl verschiedener Lebensmittel optimal zu garen.

Das Kochfeld bietet ideale Bedingungen zum Erhitzen und Temperieren des Topfes und unterstützt so den Nutzer. Es gibt auch Anweisungen, die während der verschiedenen Garphasen befolgt werden müssen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Einschalten der Funktion EasyCook:

1. Die "Cookassist"-Taste drücken.
2. Wählen Sie "EasyCook" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



3. Wählen Sie die *Lebensmittelkategorie*, die Sie zu kochen beabsichtigen und bestätigen Sie.



4. Wählen Sie die *Garmethode* und bestätigen Sie.



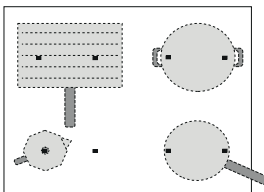
5. Wählen Sie die *Garbedingungen* und bestätigen Sie.



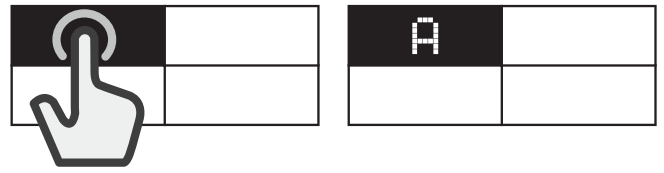
6. Nun stehen vier Kochzonen zur Verfügung. Stellen Sie den Topf auf und vergewissern Sie sich, dass er zumindest zwei der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

Der "Moka" Garmodus ist der einzige, bei dem nur ein Bezugspunkt verdeckt sein muss.

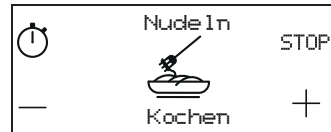
Nachstehend ein Beispiel für die Platzierung von verschiedenem Kochgeschirr.



7. Wählen Sie auf der linken Anzeige die gewünschte Kochzone aus. In der gewählten Zone erscheint "A".



8. Auf der rechten Anzeige erscheinen die zu befolgenden Anweisungen (z. B. "Öl zugeben" oder "Zugabe von Lebensmitteln"). Am Ende jeder Phase, muss der Bediener bestätigen, um mit dem Garen fortzufahren.
9. Bei Bedarf kann die voreingestellte Leistungsstufe jederzeit mit den "+" und "-" Tasten geändert werden.
10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "STOP" (STOPP), um die Kochzone auszuschalten. Wurden beim Garen mehrere Zonen verwendet, müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen, die Sie ausschalten möchten.



Bitte beachten: Die Funktion "EasyCook" kann auch aktiviert werden, wenn bereits eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.

Aktivieren der Funktion EasyCook für mehr als eine Kochzone:

Nachdem die Funktion "EasyCook" für die erste Kochzone aktiviert wurde, erneut die "Cookassist"-Taste drücken und den Aktivierungsvorgang für eine neue Kochzone wiederholen. Bereits aktive Zonen können nicht ausgewählt werden.

Bitte beachten: Sie können bis zu 4 Zonen mit der Funktion "EasyCook" nutzen, vorausgesetzt die ausgewählte Einstellung der Leistungsstufen gestattet dies. Die Zonen können nicht kombiniert werden, um einen größeren Bereich zu bilden.

Herkömmliches Garen, wenn die Funktion EasyCook aktiv ist:

Wenn die Funktion "EasyCook" aktiv ist, können Sie auf der linken Anzeige die Kochzone wählen, die Sie einschalten möchten. Sie stellen die Leistungsstufe für diese Zone ein, bevor Sie die Zone auf herkömmliche Weise verwenden.

Optionen

LEBENSMITTELKATEGORIE		GARMETHODE
	Fleisch	Grillen, Braten, Aufkochen
	Fisch	Grillen, Braten, Aufkochen
	Gemüse	Grillen, Braten, Aufkochen
	Soße, Bratensaft, Suppe	Soße (Tomaten, cremige Suppen, Bechamel) Suppe (scharf Anbraten, kein Vorheizen)
	Dessert	Vanillepudding, Panna cotta, geschmolzene Schokolade, Pfannkuchen, Reispudding
	Eier	Spiegelei, Omelette, Kochen (gekochte Eier, weichgekochtes Ei), Gemüseomelette, Rührei
	Käse	Grillen, Braten, Fondue
	Nudeln und Reis	Kochen, Braten, Risotto
	Getränke	Köcheln (Milch), Wasser (Aufkochen, Köcheln), Moka
	Anderes	Aufkochen, Grillen, Braten, Köcheln, Schmelzen

HAUPTGARMETHODEN

(Jede Methode kann zusätzliche Optionen umfassen)

SCHMELZEN

Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens.

Mit dieser Methode werden empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

KÖCHELN

Zum langsamen Kochen von Gerichten und langsamen Verdampfen von Flüssigkeiten, der Zustand der Lebensmittel wird ohne Gefahr des Anbrennens bewahrt. Mit dieser Methode werden die Lebensmittel nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Qualität und Art des Topfes können sich auf die Leistung und die Garzeiten auswirken.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

AUFKOCHEN

Zum effizienten Erhitzen von Wasser, wenn es zu kochen beginnt, wird der Benutzer durch ein akustisches und ein visuelles Signal verständigt.

Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Wasser bei kontrolliertem Köcheln und vermeidet Überkochen und Energieverschwendung. Solange diese Funktion aktiv ist, warnt ein akustischer Alarm den Benutzer, wenn der Topf leer ist (kein Wasser) oder das Wasser verkocht ist. Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden. Erst Salz zugeben, nachdem das akustische Signal für das kochende Wasser ertönt ist.

BRATEN

Zum Vorheizen oder Temperieren eines leeren Kochgeschirrs. Ein akustisches und ein visuelles Signal zeigen an, dass die ideale Temperatur erreicht wurde, um Lebensmittel in das Kochgeschirr zuzugeben. Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Kochgeschirr bei kontrollierter Temperatur. Es schützt die Pfanne vor Beschädigung durch zu hohe Temperaturen und vermeidet Energieverschwendung.

Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

Verwenden Sie keinen Deckel. Zum Schutz vor Spritzern wird ein Spritzschutzgitter empfohlen. Es wird empfohlen, beim Garen mit dieser Funktion zum Braten geeignete Öle zu verwenden, wie verschiedene Kernöle. Wenn unterschiedliche Öle verwendet werden, bei der ersten Verwendung den Garvorgang besonders überwachen.

GRILLEN

Diese Funktion gestattet das optimale Grillen einer Vielzahl von Lebensmitteln nach ihrer Dicke. Wenn die ideale Temperatur zum Zugeben des Lebensmittels erreicht wurde, piept das Kochfeld. Dann stabilisiert das Kochfeld die Temperatur während des Garens auf einem gleichbleibenden Wert. Nachdem der Benutzer bestätigt hat, dass das Lebensmittel zugegeben wurde, beginnt das Garen.

Es ist empfehlenswert, das Lebensmittel während der Aufheizphase vorzubereiten und dieses zuzugeben, sobald der Piepton ertönt.

Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

Wenn Sie nicht den für diesen Zweck entworfenen Grillrost verwenden, sollten Sie bei der ersten Verwendung der Grillfunktion besonders vorsichtig sein, da die Qualität des Bodens Auswirkungen auf die Erhitzungszeiten haben kann. Zubehör mit sehr dünnem Boden kann innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen.

MOKA

Diese Funktion gestattet das automatische Erhitzen von "Moka" Kaffeekochern am Kochfeld. Der Erhitzungszyklus kann durch Auswahl der Funktion im Menü aktiviert werden und ein Piepton ertönt, wenn der Kaffee fertig ist. Die Funktion ist so programmiert, dass sie automatisch abschaltet und Überlaufen verhindert. Bei der ersten Verwendung stets prüfen, dass die beschriebenen Bedingungen erfüllt sind. Kaffeekocher und Wasser sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Bitte beachten: Versuchen Sie nicht den Topf oder die Pfanne während der ersten Minute des Aufheizvorgangs zu bewegen, um die optimale Funktion des Kochfelds zu ermöglichen.

PROCOOK

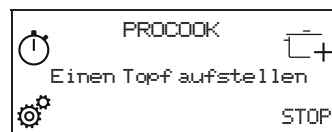
Diese Funktion unterteilt das Kochfeld in vier Kochzonen, die alle gleichzeitig auf voreingestellte Leistungsstufen eingeschaltet werden. Dies ermöglicht Ihnen, Töpfe von einem Bereich zum anderen zu bewegen und Sie können mit dem Garen bei verschiedenen Temperaturen fortfahren.

Aktivieren der ProCook Funktion:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "Cookassist"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "ProCook" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Die Bereiche der vier Kochzonen erscheinen auf der linken Anzeige mit der entsprechenden Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch).
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" $\overline{\text{L}}+$.
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOP" (STOPP).



Ändern der Leistung einer Kochzone:

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieber-Touchscreen wischen. Diese bleibt 30 Sekunden lang sichtbar.
3. Es erscheint wieder das der gewählten Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch) entsprechende Wort.

Bitte beachten: Die geänderten Einstellungen werden gespeichert, bis Sie diese erneut ändern oder zurücksetzen.

FLEXPRO

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das ganze Kochfeld als einen einzigen Kochbereich zu verwenden.

Aktivieren der Funktion FlexPro:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "Cookassist"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "FlexPro" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe über den Schieber-Touchscreen ein. Die eingestellte Leistungsstufe erscheint auf der linken Anzeige.
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" $\overline{\text{L}}+$.

6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOP" (STOPP).



ANZEIGEN

H 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".

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	14 – 18	Braten – Aufkochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Bräunen – Anbraten – Aufkochen – Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 – 14	Bräunen – Garen – Dünsten – Anbraten – Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen – Dünsten – Anbraten – Grillen – Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 – 9	Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
	1 – 4	Schmelzen – Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
		Warmhalten – Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.
Leistungsstufe Null	0	–	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

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- 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.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
C81, C82	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.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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.

KONTROLLIERTES GAREN

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

ÜBERPRÜFUNG DER GAREIGENSCHAFTEN	ÜBERPRÜFUNG DER KOCHSTELLEN
Hitzeverteilung, "Pfannkuchen" Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, "Pommes Frites" Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, "Schokolade"	
Köcheln, "Reispudding"	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die FlexPro Funktion verwendet.

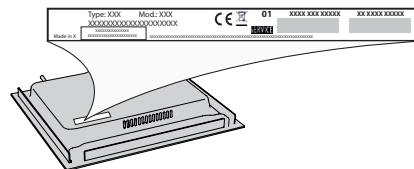
SUPPORT

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	28
INSTALLATION	30
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	31
VUE D'ENSEMBLE	32
PANNEAU DE COMMANDE	32
ACCESSOIRES	33
PREMIÈRE UTILISATION.....	33
USAGE QUOTIDIEN	33
FONCTIONS	35
INDICATEURS	37
TABLEAU DE CUISSON.....	37
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	37
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	38
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	38
CUISSONS VÉRIFIÉES.....	38
ASSISTANCE	38

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:** 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.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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.

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 MATÉRIAUX 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.

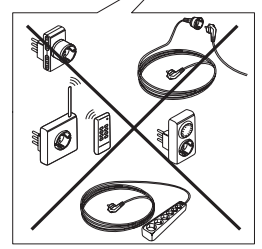
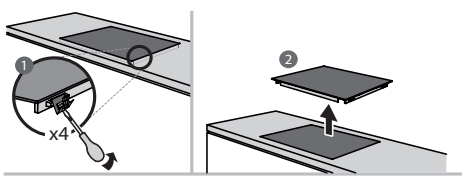
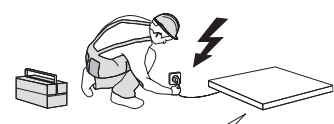
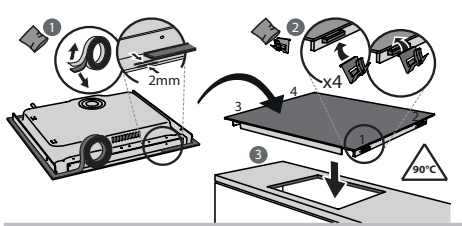
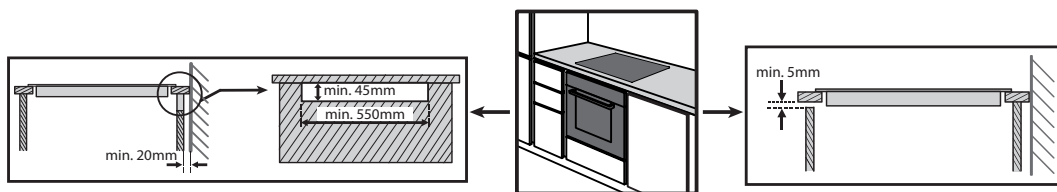
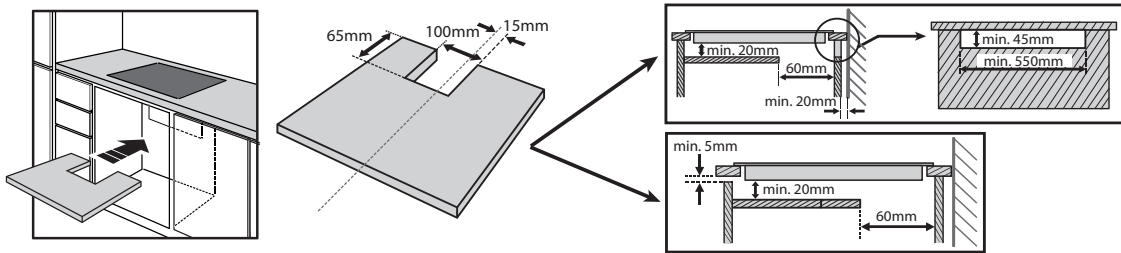
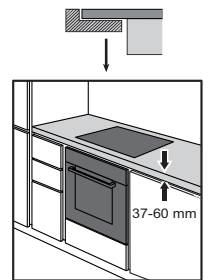
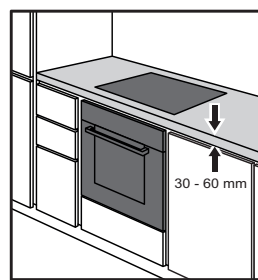
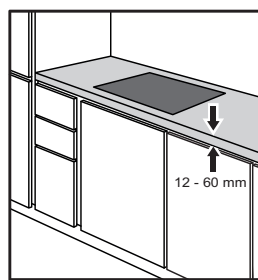
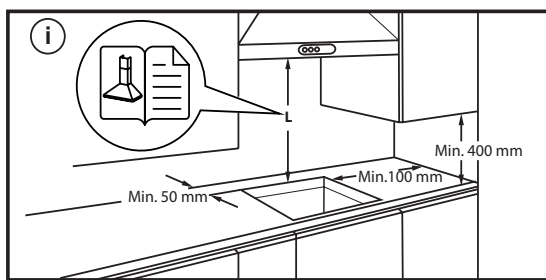
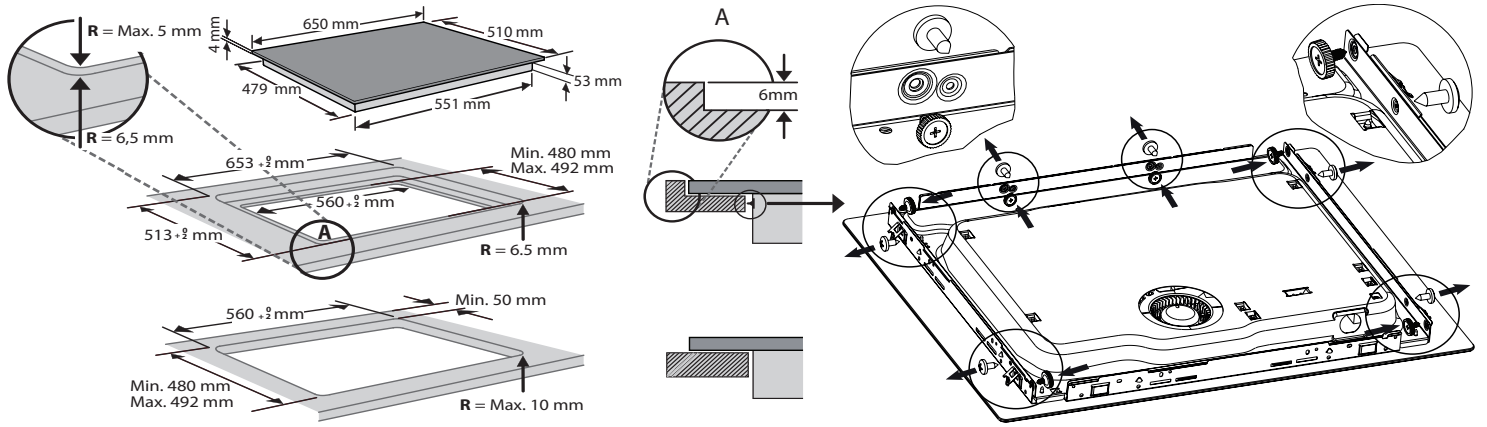
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



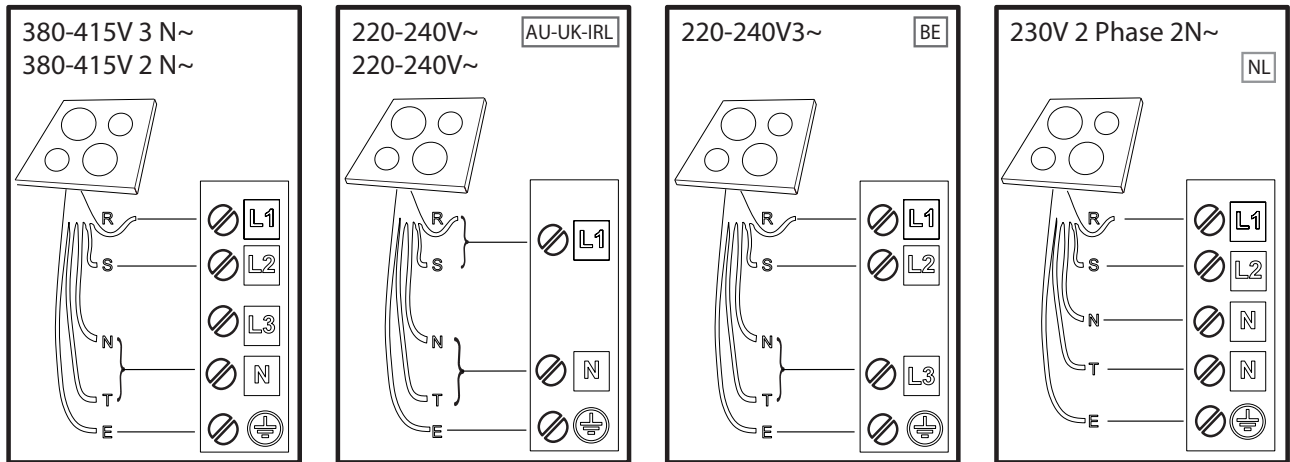
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

S

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

T

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



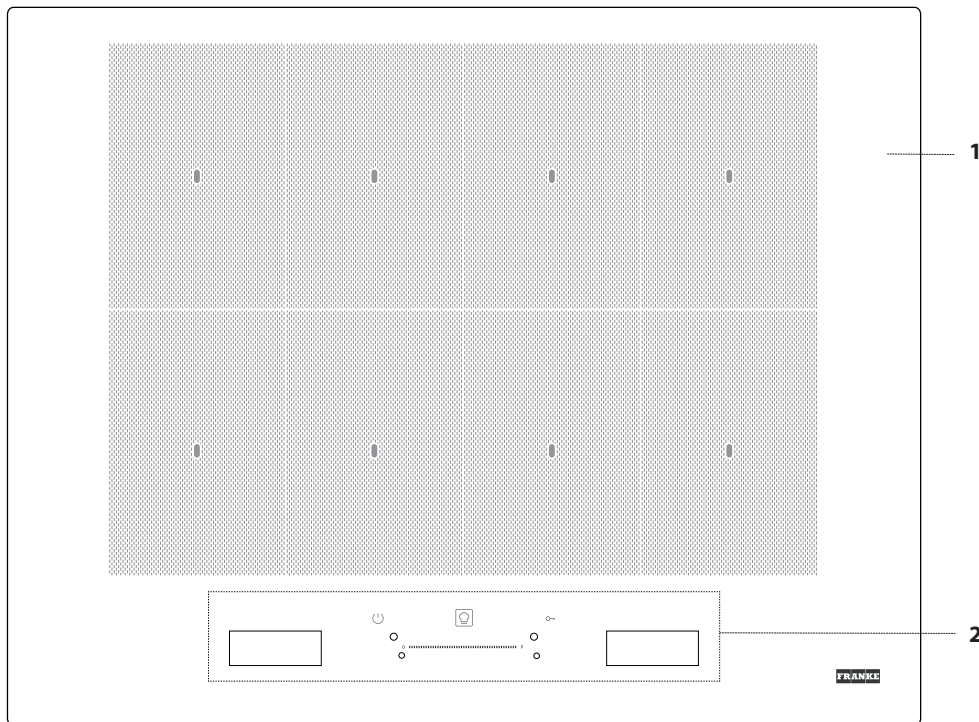
= E

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

N

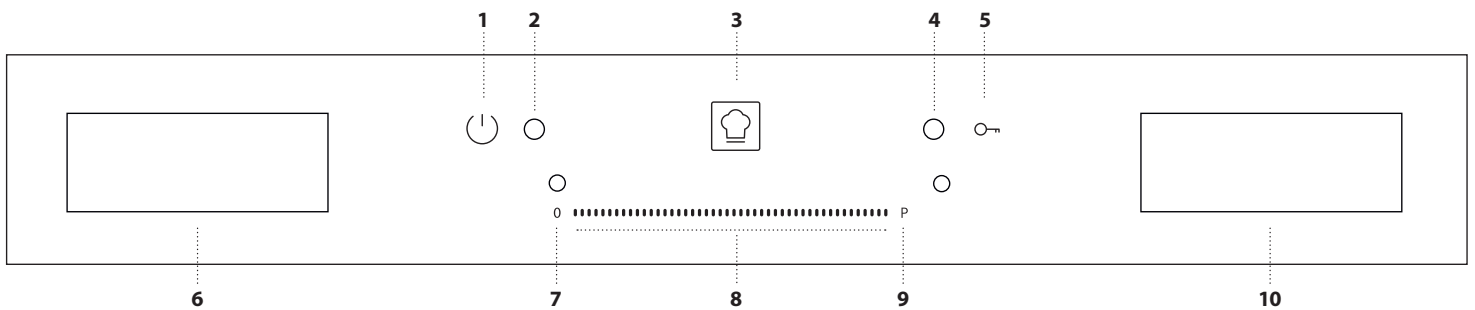
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

VUE D'ENSEMBLE



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

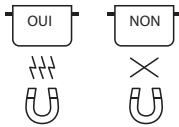
PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Marche/Arrêt (On/Off)
2. Voyant lumineux - table de cuisson allumée
3. Bouton "Cookassist" (fonctions spéciales)
4. Voyant lumineux - verrouillage activé
5. Verrouillage
6. Pad de sélection des zones de cuisson
7. Bouton d'arrêt zone de cuisson
8. Slider central
9. Touche chauffage rapide
10. Ecran texte "Gestion des fonctions"

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. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez 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.

RÉCIPIENTS VIDES OU À FOND MINCE

N'utilisez pas de récipients vides sur la table de cuisson. La table est équipée d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et déclenche la fonction d'arrêt automatique en cas de détection d'une température élevée. Si vous utilisez des récipients vides ou à fond mince, la température pourra monter très rapidement et la fonction "arrêt automatique" être rapidement déclenchée, ce qui endommagera le récipient utilisé. Le cas échéant, ne touchez pas les récipients avant leur refroidissement complet. En cas d'affichage d'un message d'erreur, contactez le centre d'assistance.

DIAMÈTRE MINIMUM DU RÉCIPIENT POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

POSITIONNEMENT DE L'ACCESSOIRE	DIAMÈTRE MINIMUM DU SOCLE
centré sur 1 point	10 cm
2 points recouverts	19 cm
3 points recouverts	poissonnière/grille métallique
4 points recouverts (à l'horizontale)	poissonnière/grille métallique
4 points (2 + 2) recouverts (à la verticale)	24 cm

PREMIÈRE UTILISATION

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, cliquez sur le symbole qui apparaît sur l'afficheur de gestion des fonctions.

Sur le menu des réglages, vous pouvez :

- sélectionner la langue ;
- régler la luminosité ;
- régler le volume des alertes sonores ;
- régler la tonalité des boutons ;
- régler la puissance de la table de cuisson ;
- vérifier la version logicielle installée ;
- rétablir la configuration d'usine de la table de cuisson.

Les paramètres de référence sont sauvegardés en cas de panne d'électricité.

RÉGLER LA PUISSANCE DE LA TABLE DE CUISSON

Régler la puissance maximum de la table de cuisson sur le menu des réglages selon vos exigences ou la durée définie. Puissances disponibles: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

USAGE QUOTIDIEN



MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur.

La table de cuisson est automatiquement désactivée après un délai de 10 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée entre-temps.

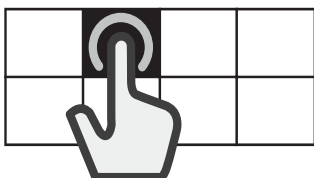
La plaque de cuisson s'éteint si vous appuyez sur un bouton quelconque pendant plus de 10 secondes.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des voyants. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si la table de cuisson a été utilisée, toutes les zones de cuisson sont désactivées lors de son extinction, et le voyant de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'au refroidissement des zones de cuisson.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Dans l'écran de gauche, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le volet correspondant. Une bande légère apparaîtra sur toutes les zones non sélectionnées.

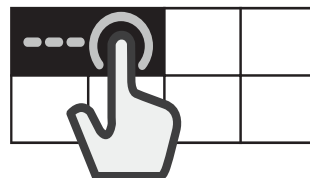


SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE

La zone flexible cumule plusieurs zones de cuisson et peut être utilisée comme zone unique.

Pour créer une zone flexible:

Sélectionnez plusieurs panneaux ou faites glisser votre doigt sur ces derniers pour les relier progressivement.



Pour diviser une zone flexible:

Maintenir enfoncé durant 3 secondes le panneau correspondant à la zone que vous désirez isoler. En alternative, appuyez sur le bouton "Diviser zone" sur l'écran de gestion des fonctions.

Une fois la zone de cuisson subdivisée, le même niveau de puissance est appliqué à chacune des zones créées.

Si toutes les zones de cuisson sélectionnées ne sont pas couvertes par la casserole dans un délai de 30 secondes, une bande dense apparaîtra sur

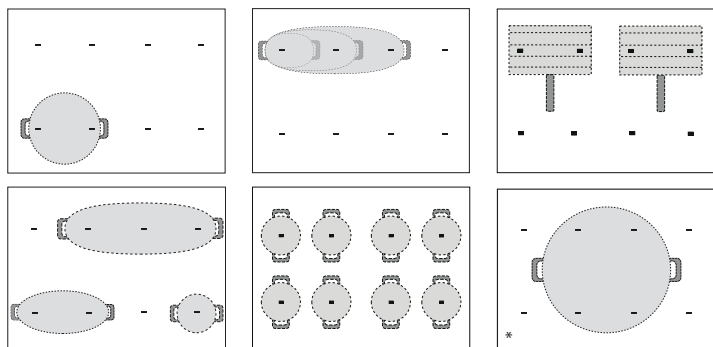
l'écran gauche. Il est possible de réactiver cette zone avec la commande "Ajoutez un récipient" en utilisant l'écran droit.



ACTIVER/DÉSACTIVER ET RÉGLER LA PUISSANCE DES ZONES DE CUISSON

Pour activer les zones de cuisson :

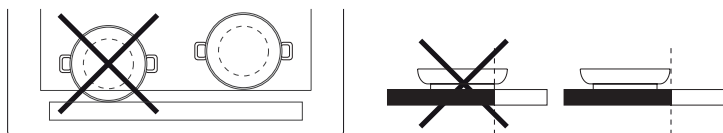
1. Allumez la table de cuisson. Si un récipient est déjà positionné, la plaque détecte automatiquement son emplacement. Sélectionnez la zone suggérée pour choisir la puissance.
2. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.



* Cette position permet d'utiliser une puissance optimale.

Veillez noter: Ne posez aucun accessoire sur l'afficheur ou sur la barre de défilement tactile. Si un outil couvre l'un des écrans, la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement. Sur l'écran droit, le message "VÉRIFIER LA ZONE TACTILE Enlevez les récipients pendant 1 minute" apparaîtra. Enlever l'objet et attendre que le message disparaisse. Si le problème persiste, débrancher et rebrancher l'alimentation de la plaque de cuisson.

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.



3. Sélectionnez la zone de cuisson ou la zone flexible sur l'afficheur gauche.
4. Réglez la puissance désirée en appuyant ou en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile.



La puissance réglée s'affiche sur le panneau de la zone de cuisson sélectionnée.



Chaque zone de cuisson présente différents réglages de chaleur, de "1" (puissance minimale) à "18" (puissance maximale). La barre de défilement tactile offre également une fonction de chauffage rapide, indiquée par la lettre "P" sur l'afficheur.


Veillez noter: Le panneau de la zone de cuisson clignotera si votre récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou si sa dimension ou son positionnement est incorrect. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Pour désactiver les zones de cuisson:


Sélectionnez la zone de cuisson sur l'écran gauche et appuyez sur le bouton "OFF" en haut de la barre de défilement tactile. La lettre "H" s'affiche sur le panneau correspondant si la zone de cuisson est encore chaude.




AJOUTER UN RÉCIPIENT

En cas d'utilisation d'une zone de cuisson composée de plusieurs zones, le récipient peut être placé n'importe où dans la zone activée. La table de cuisson reconnaît automatiquement le positionnement réel du récipient. Si vous désirez ajouter un récipient sur la zone de cuisson activée, utilisez la commande "Ajoutez un récipient"  pour que la table de cuisson détecte le nouveau récipient.

VERROUILLAGE

Pour éviter toute activation accidentelle de la table de cuisson durant son nettoyage, ou toute modification accidentelle des commandes durant la cuisson, appuyez sur le bouton "Verrouillage"  durant 3 secondes : un bip et un voyant indiquent que la fonction est activée.


Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton OFF. Pour réactiver les commandes, appuyez à nouveau sur le bouton "Verrouillage"  durant 3 secondes. Le voyant clignote, et la table de cuisson est à nouveau activée.




MINUTERIE

Si la table de cuisson est éteinte, vous pouvez utiliser l'afficheur gauche comme minuterie.

Pour activer la minuterie :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole  sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+" / "-" pour régler le temps de cuisson.
4. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :


1. Appuyez sur le symbole  sur l'écran texte.
2. Utilisez les boutons "+" et "-" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la minuterie.




RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez programmer l'arrêt automatique des zones de cuisson.

Réglage du temps de cuisson:

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Appuyez sur le symbole  sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+" / "-" pour régler le temps de cuisson.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole  sur l'écran texte.
3. Utilisez les boutons "+" et "-" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour annuler le temps défini.

Vous pouvez régler un temps de cuisson pour chaque zone ou zone flexible en effectuant les mêmes opérations.

FONCTIONS



COOKASSIST

Le bouton "Cookassist" permet d'accéder à plusieurs fonctionnalités particulières:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

L'écran texte droit permet de naviguer entre ces dernières et de sélectionner l'option désirée.

Les flèches \wedge \vee permettent de faire défiler les options disponibles.

Utilisez le bouton \checkmark pour confirmer votre sélection, et la double flèche \ll pour revenir au menu précédent.

EASYCOOK

Cette fonction permet de sélectionner l'une des fonctions prédéfinies et de cuisiner différents aliments de manière optimale.

La table assiste l'utilisateur en offrant des conditions de chauffage et de préparation idéales. Elle fournit également des instructions durant les différentes phases de cuisson afin d'obtenir des résultats optimaux.

Pour activer la fonction EasyCook :

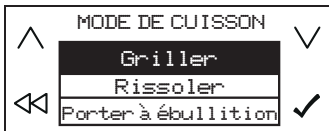
1. Appuyez sur le bouton "Cookassist".
2. Sélectionnez "EasyCook" sur le pad de gauche des fonctions et confirmez.



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous devez cuisiner et confirmez.



4. Sélectionnez la méthode de cuisson et confirmez.



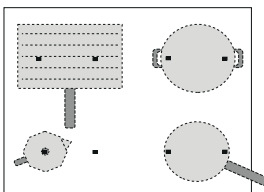
5. Sélectionnez les conditions de cuisson et confirmez.



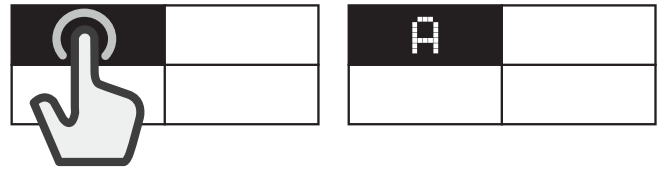
6. Quatre zones de cuisson sont maintenant disponibles. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.

Le mode de cuisson "Moka" est le seul permettant de couvrir un seul point de repère.

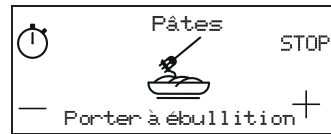
On trouvera ci-dessous un exemple de positionnement pour plusieurs accessoires.



7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée.



8. Les instructions à suivre sont visualisées sur l'afficheur droit (ex. "Ajouter l'huile" ou "Ajouter les aliments"). À la fin de chaque étape, l'utilisateur doit confirmer afin de poursuivre la cuisson.
9. Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-".
10. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la zone de cuisson. Si vous avez utilisé plusieurs zones de cuisson, sélectionnez tout d'abord celle que vous désirez éteindre.



Veillez noter: La fonction "EasyCook" peut être également activée si une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en fonction.

Pour activer la fonction EasyCook pour plusieurs zones de cuisson:

Après avoir activé la fonction "EasyCook" pour la première zone de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "Cookassist" et répétez la procédure d'activation pour une nouvelle zone de cuisson. Les zones déjà activées ne peuvent être sélectionnées.

Veillez noter: Vous pouvez utiliser un maximum de 4 zones avec la fonction "EasyCook", à condition que le niveau de puissance réglé le permette. Les zones ne peuvent être combinées pour former une zone plus grande.

Pour cuisiner de manière conventionnelle avec la fonction EasyCook:

Si la fonction "EasyCook" est activée, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson que vous désirez activer sur l'afficheur gauche et régler le niveau de puissance de ladite zone avant de l'utiliser normalement.

Options sélectionnables

CATÉGORIE D'ALIMENT		MÉTHODE DE CUISSON
	Viandes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Poissons	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Légumes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Soupes, sauces	Sauces (tomate, béchamel) Soupes (crèmeuses, légumes)
	Desserts	Custard, panna cotta, melted chocolate, pancakes, rice pudding
	Œufs	Œufs au plat, omelettes, porter à ébullition (œufs durs, à la coque), tortilla, œufs brouillés
	Fromage	Fromage grillé, Fondue savoyarde, Raclette
	Pâtes et riz	Porter à ébullition, rissoler, risotto
	Boissons	Mijoter (lait, eau), moka
	Manuel	Bouillir, griller, faire rissoler, mijoter, faire fondre

PRINCIPALES MÉTHODES DE CUISSON

(chaque méthode peut comprendre des options supplémentaires)

FAIRE FONDRE

Consiste à amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent.

Cette méthode respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

MIJOTER

Pour les préparations qui exigent du temps et les liquides à évaporation lente, permet de maintenir les conditions des aliments en évitant qu'ils ne brûlent. Cette méthode respecte les aliments délicats et leur évite d'attacher.

La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

PORTER À ÉBULLITION

Fait chauffer l'eau et avertit l'utilisateur en début d'ébullition via signal sonore et visuel.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient l'eau à ébullition contrôlée en évitant toute projection et perte d'énergie. Tant que cette fonction est activée, un signal d'alarme sonore avertit l'utilisateur si le récipient est vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

N'ajouter le sel qu'après déclenchement du signal d'ébullition.

RISSOLER

Pour les préparations consistant à faire revenir des aliments. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si nécessaire, le niveau de puissance peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'écran texte.

N'utilisez pas le couvercle - un couvercle anti-éclaboussures est recommandé.

Il est conseillé d'utiliser des huiles spéciales friture pour cette fonction. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.

GRILLER

Cette fonction permet de faire griller différents aliments en fonction de leur épaisseur. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. La table de cuisson stabilise ensuite la température et la maintient constante durant la cuisson. Une fois que l'utilisateur a confirmé l'ajout des aliments, la cuisson démarre.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de chauffage et de les ajouter dès émission du bip.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si nécessaire, le niveau de puissance peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

Si vous n'utilisez pas le récipient préconisé, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité du récipient influant sur les temps de chauffage. Les accessoires présentant un fond très mince atteignent très rapidement une température élevée.

MOKA

Cette fonction permet de faire chauffer automatiquement les cafetières "Moka". Activer le cycle de chauffage via sélection de la fonction sur le menu, un bip est émis une fois que le café est prêt. La fonction est programmée pour s'éteindre automatiquement en vue de prévenir les projections. Lors de la première utilisation, vérifiez que les conditions décrites sont réunies.

Pour un fonctionnement optimal, utilisez cette fonction avec la cafetière et l'eau à température ambiante.

Veillez noter: Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson en vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson.


FUNCTION PROCOOK

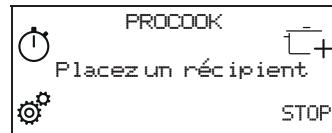
Cette fonction divise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

Pour activer la fonction ProCook:

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "Cookassist".
3. Sélectionnez la fonction ProCook sur l'écran texte et confirmez.



4. Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur le pad de sélection ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" .
6. Pour sortir de cette fonction, appuyez sur "STOP".



Pour modifier la puissance d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Réglez la puissance désirée en déplaçant horizontalement votre doigt sur le slider central, qui reste affichée 30 secondes.
3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

Veillez noter: Les nouveaux réglages sont sauvegardés jusqu'à nouvelle modification ou réinitialisation.


FLEXPRO

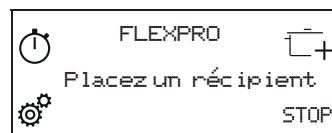
Cette fonction vous permet d'utiliser la totalité de la table de cuisson comme zone de cuisson unique.

Pour activer la fonction FlexPro :

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "Cookassist".
3. Sélectionnez "FlexPro" sur l'écran texte et confirmez.



4. Réglez la puissance désirée au moyen du slider central. Le niveau de puissance est visualisé sur le pad de gauche.
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" .
6. Pour sortir de cette fonction, appuyez sur "STOP".



INDICATEURS

H 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.

TABLEAU 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	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 – 18	Frir – bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frir des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 – 14	Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire – cuire à l'étouffée – faire sauter – griller – mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	5 – 9	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l: riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
1 – 4	Fondre – décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.	
	Maintien au chaud – risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.	
Puissance nulle	0	–	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est 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'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de raccordement est incorrecte.	La sonde détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation électrique.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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.

CUISSONS VÉRIFIÉES

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

CUISSONS CONFIRMÉES	POSITIONS DE CUISSON CONFIRMÉES
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon to EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon to EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction FlexPro.

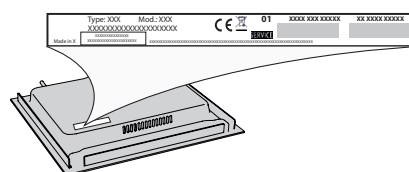
ASSISTANCE

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	40
INSTALLAZIONE	42
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	43
VISTA D'INSIEME	44
PANNELLO DI CONTROLLO	44
ACCESSORI	45
PRIMO UTILIZZO	45
USO QUOTIDIANO	45
FUNZIONI.....	47
INDICATORI	49
TABELLA DI COTTURA	49
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	49
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	50
SUONI FUNZIONALI.....	50
COTTURE VERIFICATE.....	50
ASSISTENZA.....	50

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:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso.

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

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **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, cucchiai 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.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

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.

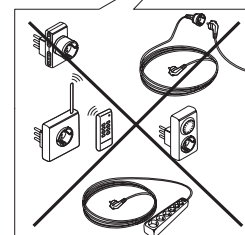
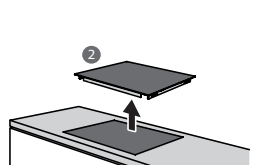
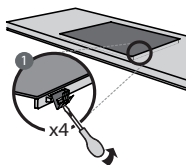
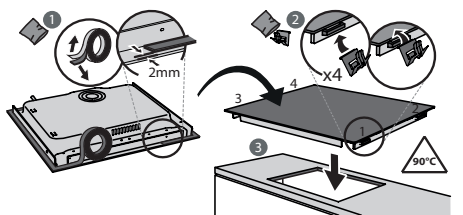
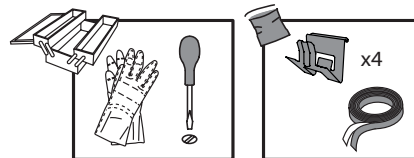
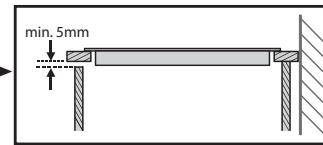
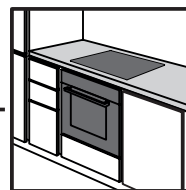
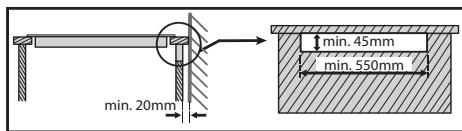
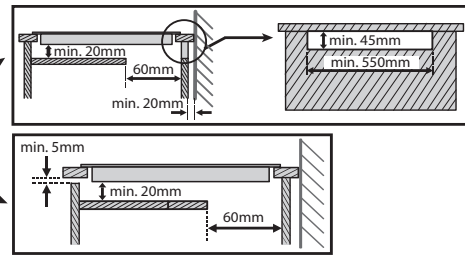
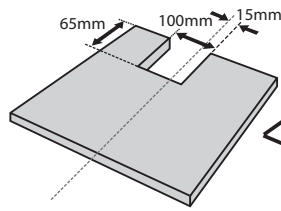
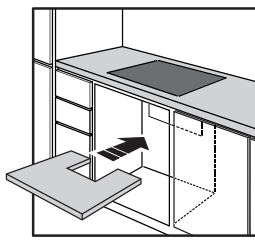
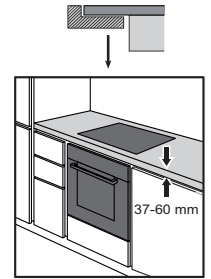
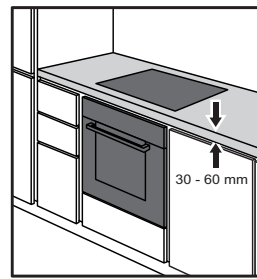
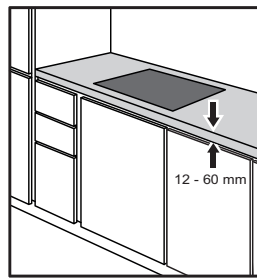
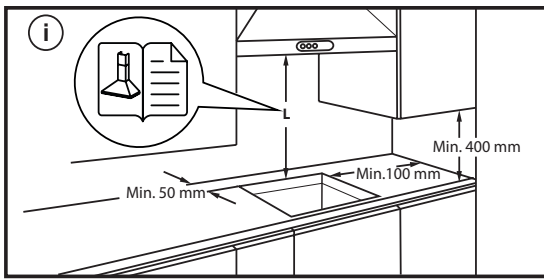
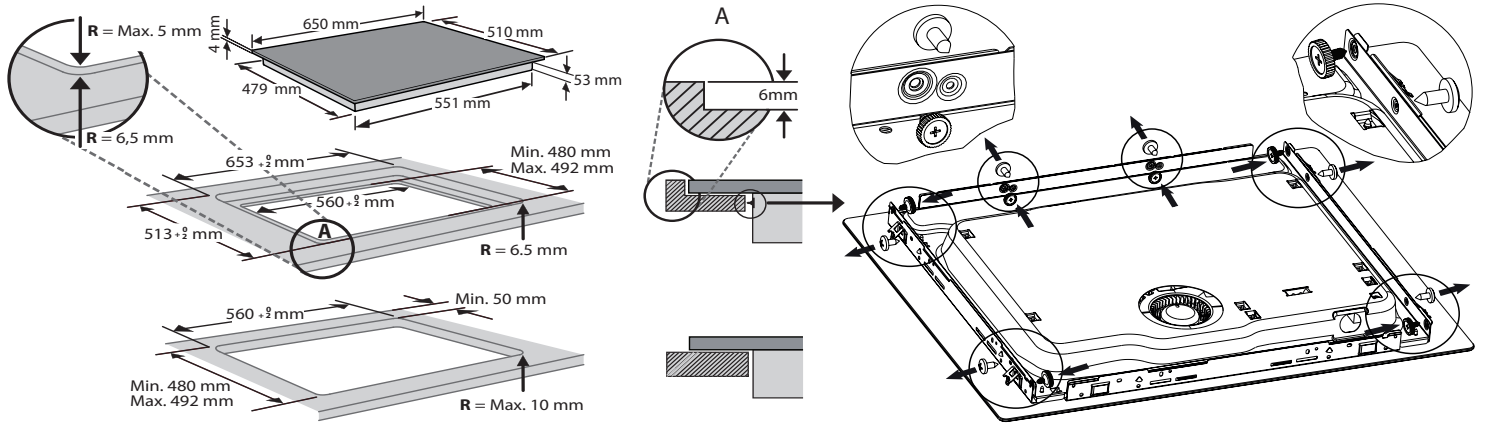
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



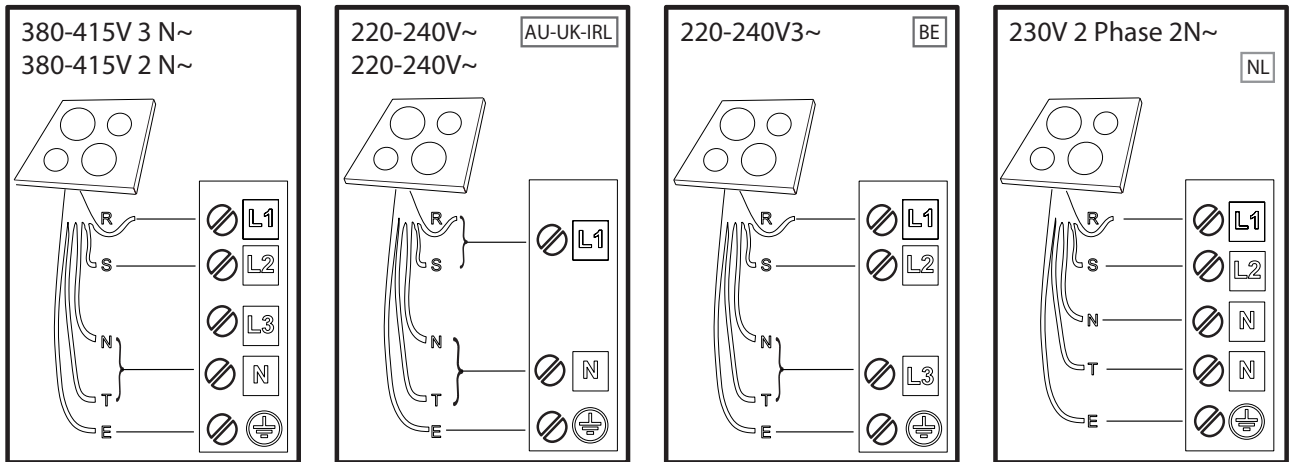
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

S

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

T

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



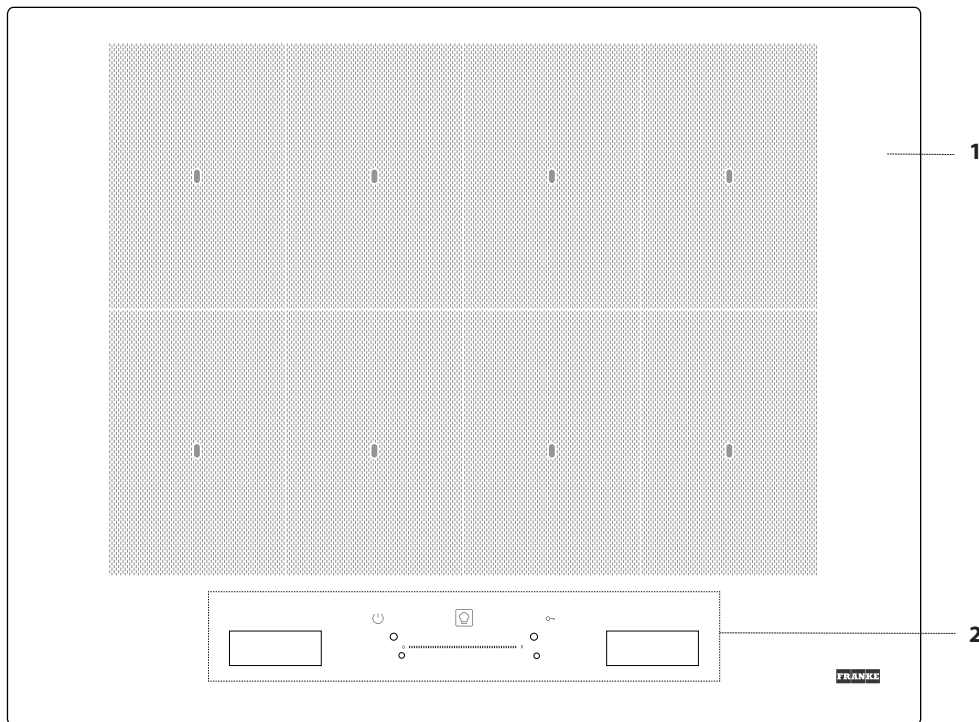
= E

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

N

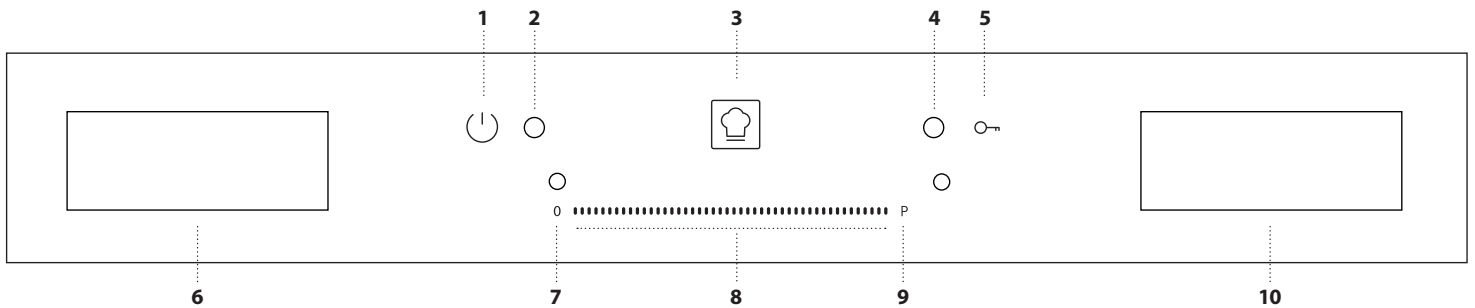
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

VISTA D'INSIEME



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



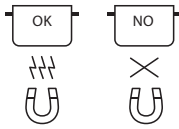
1. Tasto di accensione/spengimento
2. Spia luminosa piano cottura acceso
3. Tasto "Cookassist" (funzioni speciali)


4. Spia luminosa Blocco tasti attivo
5. Blocco tasti
6. Display selezione zona cottura
7. Tasto di spegnimento della zona cottura

8. Tastiera a scorrimento
9. Tasto di riscaldamento rapido
10. Display gestione funzioni

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani 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.

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 intervenga con un leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. 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 è necessario che la pentola copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano e che abbia un diametro minimo adeguato.

POSIZIONAMENTO ACCESSORIO	DIAMETRO MINIMO
centrato su 1 punto	10 cm
2 punti coperti	19 cm
3 punti coperti	pesciera/griglia
4 punti orizzontali coperti	pesciera/griglia
4 punti (2 + 2) verticali coperti	24 cm

PRIMO UTILIZZO

In ogni momento è possibile cambiare le impostazioni del piano. Per cambiare le impostazioni cliccare sul simbolo  che compare sul display gestione funzioni.

Dal menu impostazioni è possibile:

- selezionare la lingua;
- regolare la luminosità;
- regolare il volume degli avvisi sonori;
- regolare il tono dei tasti;
- regolare la potenza del piano;
- verificare la versione del software;
- resettare il piano con le impostazioni di fabbrica.

In caso di interruzione di corrente le impostazioni vengono mantenute.

REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO

Dal menu impostazioni è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

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

USO QUOTIDIANO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione finché non si illuminano i display.

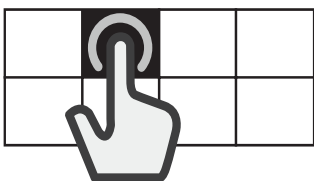
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 10 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente. Il piano di cottura si spegne premendo un qualsiasi tasto per più di 10 secondi.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Se il piano cottura è in uso, spegnendolo, tutte le zone di cottura si disattivano e l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

SELEZIONE ZONA COTTURA

Nel display di sinistra è possibile selezionare la zona cottura desiderata premendo il riquadro corrispondente. Sulle zone non selezionate compare una riga leggera.

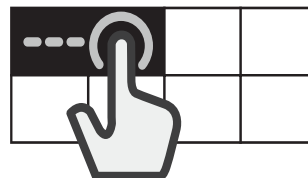


SELEZIONE AREA FLESSIBILE


L'area flessibile è l'unione di più zone cottura che si comportano come un'unica zona.

Per creare un'area flessibile:

Selezionare contemporaneamente più riquadri o scorrere il dito unendo progressivamente i riquadri.



Per dividere un'area flessibile:

Tenere premuto per almeno 3 secondi il riquadro relativo alla zona che si desidera separare. In alternativa premere il tasto "Dividi zona"  che compare nel display gestione funzioni.

Dividendo l'area cottura viene riproposto lo stesso livello di potenza su ognuna delle zone separate.

Se sulle zone di cottura selezionate non si appoggia una pentola entro 30 secondi, sul display di sinistra compaiono delle righe ravvicinate. Per

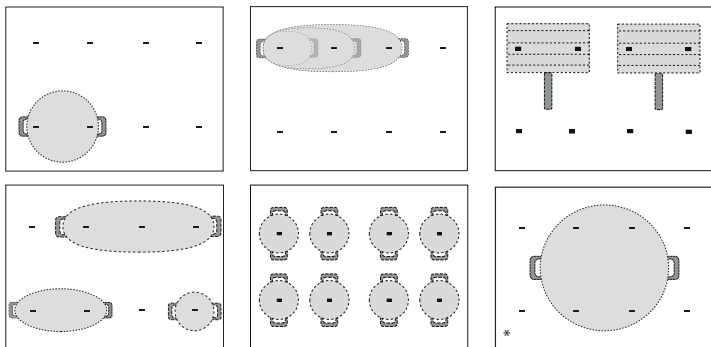
riattivare l'area è possibile usare il comando "Aggiungi pentola" dal display di destra.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

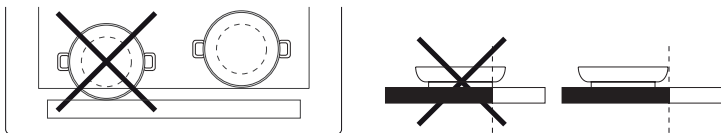
1. Accendere il piano cottura. Se è già presente un recipiente, il piano cottura lo rileva automaticamente. Selezionare la zona consigliata per scegliere la potenza.
2. Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.



* Sfruttando questa posizione si ottiene la massima erogazione di potenza.

Nota: Evitare di coprire con gli accessori i display e la tastiera a scorrimento. Nel caso un utensile dovesse coprire uno dei display, il piano potrebbe non funzionare correttamente. Sul display di destra apparirà "CONTROLLARE AREA TOUCH, rimuovere oggetto entro un minuto". Rimuovere quindi gli oggetti e attendere che il messaggio sparisca. Se persiste togliere e ridare corrente al piano. 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.



3. Selezionare la zona cottura desiderata o un'area flessibile nel display di sinistra.
4. Impostare il livello di potenza desiderato premendo o muovendo il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento.



Nel riquadro della zona cottura selezionata appare il livello di potenza impostato.



Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima).

Tramite la tastiera a scorrimento è anche possibile selezionare la funzione di riscaldamento rapido, visualizzata sul display con la lettera "P".


Nota: Se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate il riquadro della zona cottura lampeggia. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

Per disattivare le zone cottura:



Selezionare la zona cottura nel display di sinistra e premere il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera scorrimento. Se la zona cottura è ancora calda, sul riquadro corrispondente appare l'indicatore di calore residuo "H".



AGGIUNGI PENTOLA

Quando si usa un'area di cottura composta da più zone è possibile posizionare la pentola a piacimento sull'area cottura attiva. Il piano riconosce automaticamente il reale posizionamento. Qualora si desideri aggiungere un'ulteriore pentola nell'area cottura attiva, usare il comando "Aggiungi pentola"  per permettere al piano di rilevare una nuova pentola.


BLOCCO TASTI

Per prevenire l'attivazione accidentale del piano durante le operazioni di pulizia o la modifica dei comandi durante la cottura, premere per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti"  un segnale acustico e una spia luminosa segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi viene bloccato ad eccezione del tasto di spegnimento. Per riattivare i comandi premere nuovamente per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti" . La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.


CONTAMINUTI

Quando il piano cottura non è attivo, è possibile usare il display di destra come contaminuti.

Per attivare il contaminuti:

1. Accendere il piano cottura.
2. Premere l'icona con la clessidra  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Per modificare o disattivare il contaminuti:


1. Premere l'icona con la clessidra  che compare sul display gestione funzioni.
2. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il contaminuti.




IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

È possibile programmare lo spegnimento automatico delle zone cottura.

Per impostare il tempo di cottura:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Premere l'icona con il cronometro  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona cottura si spegne automaticamente.

Per modificare o disattivare il tempo di cottura impostato:

1. Selezionare la zona cottura attiva.
2. Premere l'icona con il cronometro  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il tempo di cottura impostato.

È possibile impostare il tempo di cottura per ogni zona o area flessibile eseguendo la stessa procedura.

FUNZIONI



CookASSIST

Con il tasto Cookassist è possibile accedere alle funzioni speciali:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

Nel display gestione funzioni di destra è possibile navigare all'interno delle funzioni speciali e selezionare l'opzione desiderata.

Con le frecce \wedge \vee si scorrono le opzioni disponibili.

Con il tasto \checkmark si conferma la scelta e con la doppia freccia \ll si torna al menu precedente.

EASYCOOK

Consente di selezionare una tra le funzioni preimpostate che permettono di cucinare al meglio diverse tipologie di cibo.

Il piano assiste l'utente fornendo le condizioni ideali per gestire il riscaldamento della pentola e del condimento. Fornisce inoltre le istruzioni da seguire per i diversi passaggi durante la cottura, che permettono di ottenere risultati ottimali.

Per attivare la funzione EasyCook:

1. Premere il tasto Cookassist.
2. Selezionare nel display gestione funzioni "EasyCook" e confermare.



3. Selezionare la *categoria di cibo* che si intende cucinare e confermare.



4. Selezionare il *metodo di cottura* e confermare.



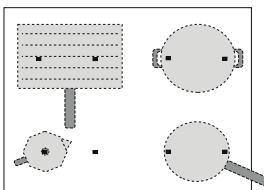
5. Selezionare le *condizioni per la cottura* e confermare.



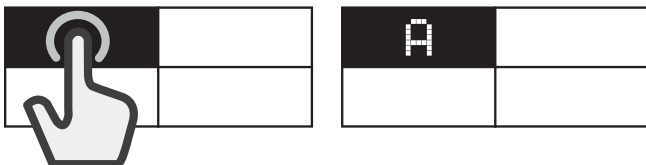
6. Le zone di cottura diventano quattro. Posizionare la pentola facendo attenzione a coprire due punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

Solo per la modalità di cottura "Moka" è possibile coprire un solo punto.

Qui di seguito un esempio di posizionamento degli accessori.



7. Selezionare nel display di sinistra la zona di cottura desiderata. Sulla zona selezionata compare una "A".



8. Nel display di destra compaiono le istruzioni da seguire (es. "Aggiungere olio" o "Aggiungere cibo"). Al termine di ogni passaggio confermare per proseguire con la cottura.
9. Se necessario, è possibile modificare in ogni momento la potenza preimpostata del piano usando i tasti "+" e "-".
10. A cottura ultimata premere il tasto "STOP" per spegnere la zona cottura. Se durante la cottura si sono usate più zone, selezionare prima la zona cottura che si desidera spegnere.



Nota: È possibile attivare la funzione "EasyCook" anche quando una o più zone cottura sono già attive.

Per attivare la funzione EasyCook per più zone cottura:

Dopo aver attivato la "EasyCook" per la prima zona cottura, premere nuovamente il tasto Cookassist e ripetere la procedura di attivazione per una nuova zona cottura. La zona già attiva non sarà selezionabile.

Nota: È possibile utilizzare sino a 4 zone con la funzione "EasyCook" se la potenza impostata del piano lo permette.

Le zone non si possono unire per formare un'area più grande.

Per usare il metodo di cottura tradizionale quando è attiva la funzione EasyCook:

Quando è attiva la "EasyCook", è possibile selezionare nel display di sinistra la zona cottura che si desidera attivare e impostare la potenza per usarla in maniera tradizionale.

Opzioni selezionabili

CATEGORIA DI CIBO		METODO DI COTTURA
	Carne	Grigliare, saltare in padella, bollire
	Pesce	Grigliare, saltare in padella, bollire
	Verdure	Grigliare, saltare in padella, bollire
	Salse, sughii, zuppe	Salse (Pomodoro, zuppa cremosa, besciamella) Minestre e zuppe (rosolare, non preriscaldare)
	Dolci	Crema pasticcera, panna cotta, cioccolato fuso, pancake, budino di riso
	Uova	Uova fritte, omelette, bollire (uova sode, à la coque), frittata, strapazzate
	Formaggio	Grigliare, saltare in padella, fonduta
	Pasta e Riso	Bollire, saltare in padella, risotto
	Bevande	Sobollire (latte), acqua (bollire, sobollire), moka
	Modalità personalizzata	Bollire, grigliare, saltare in padella, sobollire, fondere

METODI DI COTTURA PRINCIPALI

(ogni metodo può prevedere al suo interno ulteriori opzioni)

FONDERE

Per portare l'alimento ad una temperatura ideale allo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

SOBBOLLIRE

Per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di bruciate. Non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

BOLLIRE

Per riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare quando questa ha iniziato a bollire, tramite un segnale sonoro e visivo.

In attesa di conferma il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollire controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia. Durante questa funzione è attivo un allarme acustico, che avvisa nel caso in cui la pentola sia vuota (senz'acqua) o in caso l'acqua sia evaporata.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

Aggiungere il sale solo dopo il segnale acustico del raggiungimento della bollitura.

SALTARE IN PADELLA

Per preriscaldare l'accessorio a vuoto o con del condimento. Tramite un segnale acustico e visivo viene segnalato il raggiungimento della temperatura ideale all'inserimento del cibo. In attesa di conferma il sistema mantiene l'accessorio ad una temperatura controllata evitando di superare soglie dannose per la pentola oltre che ad evitare sprechi di energia.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

Non utilizzare il coperchio, per proteggere dagli schizzi è consigliato l'utilizzo di una protezione antispruzzo.

Si consiglia l'utilizzo di oli adatti alla frittura, oli di semi vari. Nel caso di utilizzo di olio differente, sorvegliare sempre la cottura al primo utilizzo.

GRIGLIARE

Permette di grigliare alimenti in maniera ottimale a seconda del loro spessore. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il piano emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Confermando l'inserimento del cibo, inizia la fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo il segnale acustico.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

Se non si utilizza la griglia dedicata, fare attenzione al primo utilizzo, la qualità del fondo può incidere sui tempi di preriscaldamento e fondi molto sottili possono raggiungere temperatura molto alte in poco tempo.

MOKA

Permette di utilizzare la moka in modo automatico. Selezionando la funzione all'interno del menù, è possibile far avviare il ciclo di riscaldamento e un segnale acustico avviserà quando il caffè è pronto. La funzione è programmata per spegnersi automaticamente, evitando fuoriuscite. Controllare sempre al primo utilizzo che le condizioni descritte vengano rispettate. La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con moka e acqua a temperatura ambiente.

Nota: Cercare di non muovere la pentola o la padella durante il primo minuto di riscaldamento per permettere al piano di funzionare al meglio.

PROCOOK

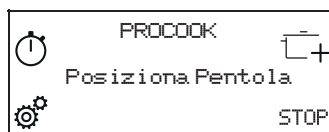
Divide il piano in quattro zone cottura e le attiva contemporaneamente a una potenza predefinita. Con questa funzione è possibile spostare le pentole da una zona all'altra continuando la cottura a temperature diverse.

Per attivare la funzione ProCook:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto Cookassist.
3. Selezionare nel display gestione funzioni "ProCook" e confermare.



4. Sul display di sinistra vengono visualizzati i quattro riquadri delle zone cottura con il relativo livello di potenza (basso, medio, alto).
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "Aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



Per modificare la potenza di una zona cottura:

1. Selezionare la zona cottura.
2. Selezionare la potenza desiderata trascinando il dito sulla tastiera a scorrimento che rimane visibile per 30 secondi.
3. In base alla potenza riappare la parola corrispondente al livello selezionato (basso, medio, alto).

Nota: Le impostazioni modificate vengono mantenute sino a quando non le si cambia nuovamente o non si resettano le impostazioni.

FLEXPRO

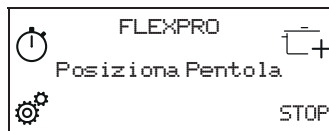
Permette di usare tutto il piano cottura come se fosse un'unica area di cottura.

Per attivare la funzione FlexPro:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto Cookassist.
3. Selezionare nel display gestione funzioni "FlexPro" e confermare.



4. Impostare il livello di potenza desiderato sulla tastiera a scorrimento. Il livello di potenza impostato appare sul display di sinistra.
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "Aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



INDICATORI

H 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.

TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 – 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 – 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 – 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
	1 – 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.
		Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
Potenza zero	0	-	Piano di cottura in posizione di stand-by 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
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		

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.

COTTURE VERIFICATE

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

COTTURE VERIFICATE	POSIZIONI VERIFICATE
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Sobbollore, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione FlexPro.

ASSISTENZA

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

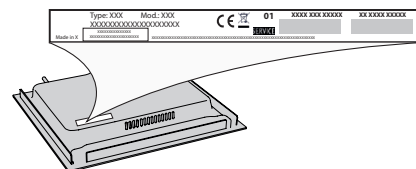
Non rivolgersi mai a tecnici non autorizzati.

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.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

ÍNDICE

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	52
INSTALACIÓN	54
CONEXIÓN ELÉCTRICA	55
INFORMACIÓN GENERAL	56
PANEL DE CONTROL.....	56
ACCESORIOS.....	57
PRIMER USO.....	57
USO DIARIO	57
FUNCIONES.....	59
INDICADORES	61
TABLA DE COCCIÓN.....	61
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	61
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	62
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	62
COCCIÓN VERIFICADA.....	62
ASISTENCIA TÉCNICA.....	62

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

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:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de 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.

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.

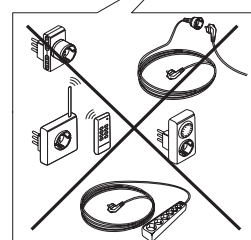
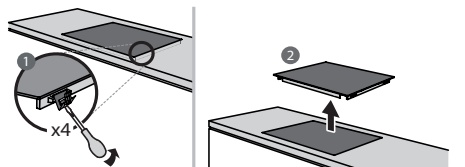
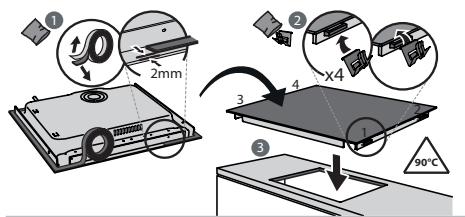
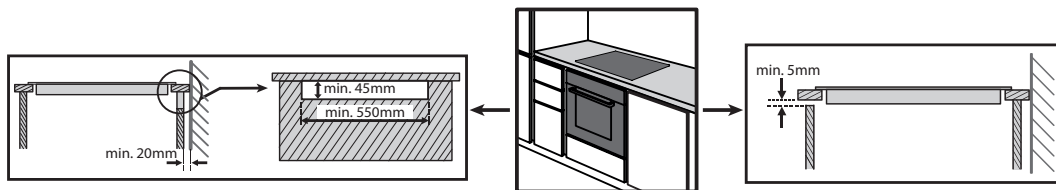
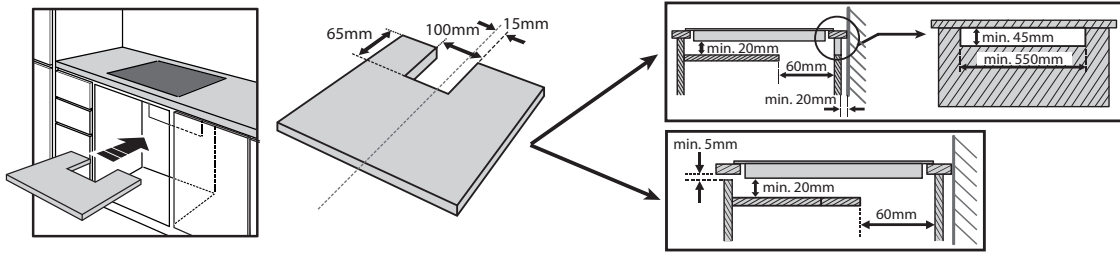
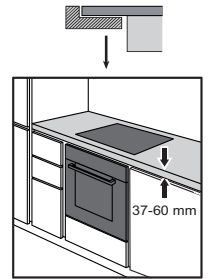
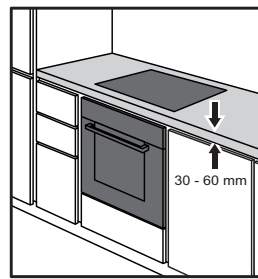
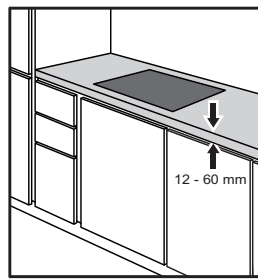
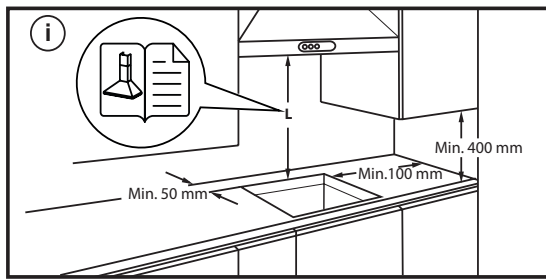
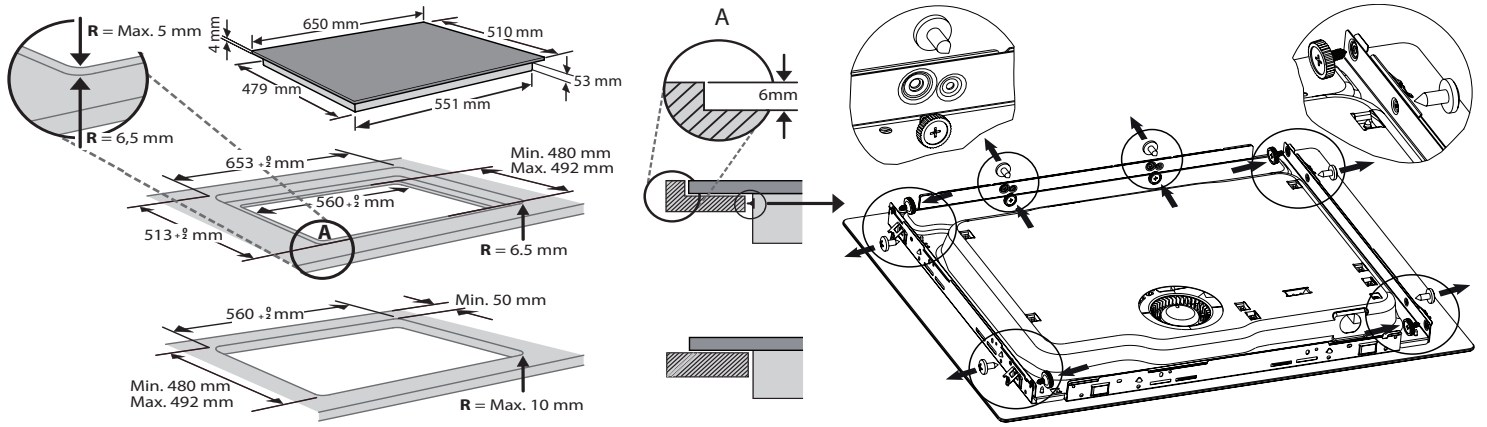
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

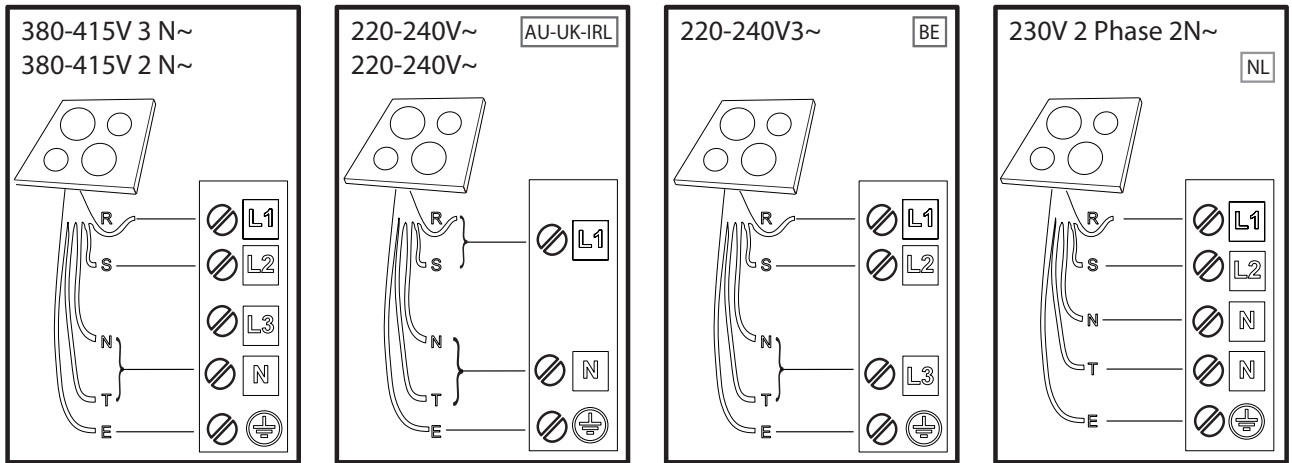
Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico 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-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
 siyah-dubh

S

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

T

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

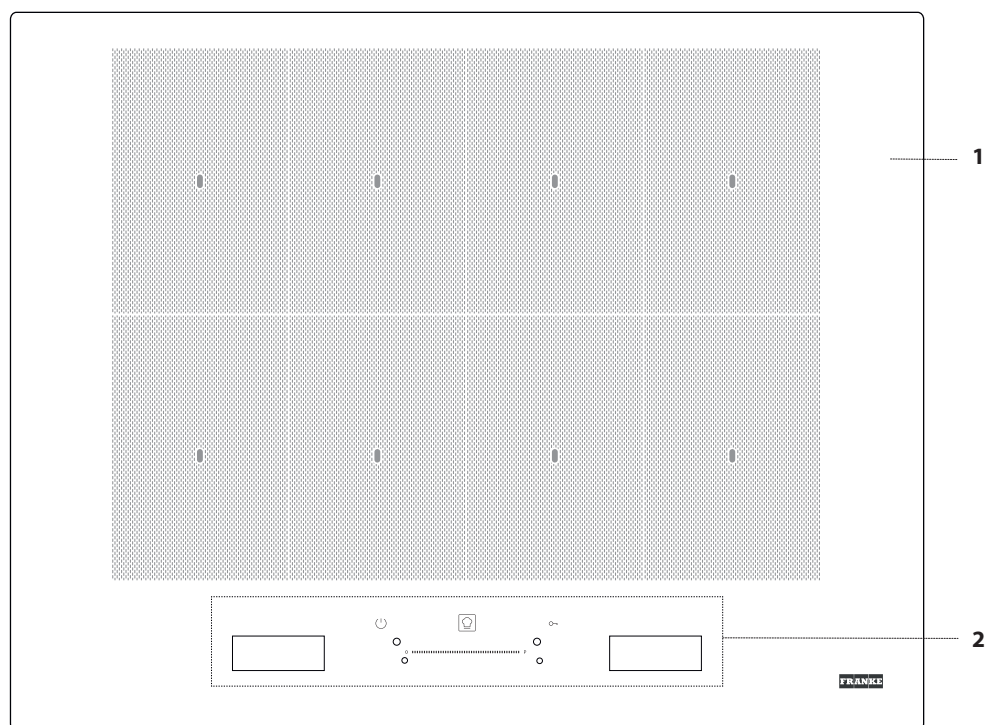
 = **E**

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

N

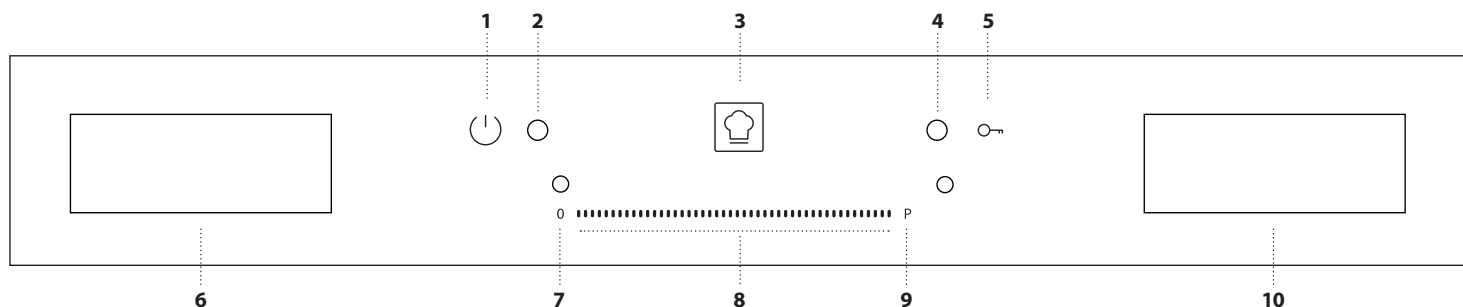
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
 плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

INFORMACIÓN GENERAL



1. Placa de cocción
2. Panel de control

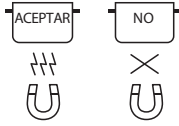
PANEL DE CONTROL




1. Botón de encendido
2. Luz del indicador: placa encendida
3. Botón "Cookassist" (funciones especiales)
4. Luz del indicador: bloqueo de teclas activo
5. Cierre
6. Pantalla de selección de zona de cocción
7. Botón de apagado de la zona de cocción
8. Pantalla táctil de deslizamiento
9. Botón de calentamiento rápido
10. Pantalla "Administrar funciones"

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



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

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 iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. 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 correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.

POSICIONAMIENTO DEL ACCESORIO	DIÁMETRO MÍNIMO
centrado en 1 punto	10 cm
2 puntos cubiertos	19 cm
3 puntos cubiertos	besuguera/rejilla
4 puntos cubiertos (horizontal)	besuguera/rejilla
4 puntos (2 + 2) cubiertos (vertical)	24 cm

PRIMER USO

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, haga clic en el símbolo  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

En el menú de ajustes puede:

- seleccionar el idioma;
- ajustar el brillo;
- ajustar el volumen de las alertas de sonido;
- ajustar los tonos de los botones;
- ajustar la potencia de la placa;
- comprobar la versión de software instalada;
- restaurar los ajustes de fábrica de la placa.

Si se produce un corte de corriente, los ajustes se mantienen.

AJUSTAR LA POTENCIA DE LA PLACA

El nivel de potencia máximo de la placa puede configurarse en el menú de ajustes, según las necesidades o la duración del temporizador.

Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

USO DIARIO



ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se enciendan las pantallas.

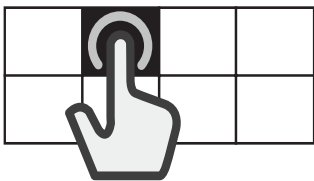
La placa se desactivará automáticamente después de 10 segundos si no selecciona una función durante este tiempo.

La placa se apaga si presiona cualquier botón durante más de 10 segundos. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa se ha utilizado, cuando la apague todas las zonas de cocción se desactivarán y el indicador de calor residual "H" permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción que desee si pulsa sobre el panel correspondiente de la pantalla de la izquierda. Aparecerá una franja suave en todas las zonas de cocción sin seleccionar.

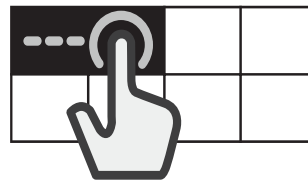


SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE


La zona flexible es un área en la que se solapan varias zonas de cocción y puede utilizarse como una única zona de cocción.

Para crear una zona flexible:

Seleccione múltiples paneles o deslice su dedo sobre ellos para ir uniéndolos paneles.



Para dividir una zona flexible:

Mantenga pulsado el panel correspondiente a la zona que desea separar durante 3 segundos. También puede pulsar el botón "dividir zona"  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

Cuando la zona de cocción se divide, se establece el mismo nivel de potencia para todas las zonas separadas.

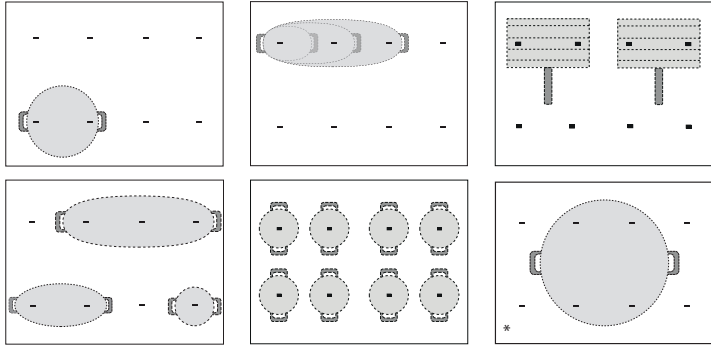
Si en 30 segundos todas las zonas de cocción no están cubiertas por una olla, aparecerá una franja opaca en la pantalla de la izquierda. Se puede reactivar esa zona desde la pantalla de la derecha, con el comando "Añadir olla".



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

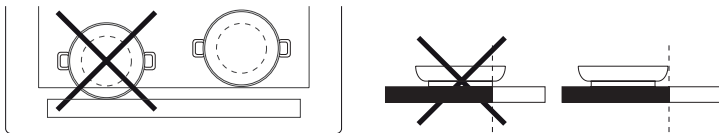
1. Encienda la placa. Si un recipiente ya está colocado, el fogón lo detecta automáticamente. Seleccione la zona sugerida para escoger la potencia.
2. Coloque la olla en la zona de cocción escogida, asegurándose de que cubra al menos uno de los puntos de referencia de la superficie de la placa.



* Si utiliza esta posición podrá aprovechar un rendimiento de potencia al máximo.

Nota: No cubra la pantalla o la pantalla táctil de deslizamiento con accesorios. Si algún utensilio cubre una de las pantallas, el fogón puede no funcionar correctamente. En la pantalla de la derecha, aparecerá el mensaje "COMPROBAR LA ZONA TÁCTIL, retire el objeto en un minuto". Retire el objeto y espere a que desaparezca el mensaje. Si el problema persiste, desconecte y vuelva a conectar la superficie de cocción al suministro eléctrico.

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.



3. Seleccione la zona de cocción o la zona flexible en la pantalla de la izquierda.
4. Establezca el nivel de potencia deseado pulsando o moviendo el dedo horizontalmente por la pantalla táctil de deslizamiento.



El nivel de potencia establecido aparecerá en el panel de la zona de cocción seleccionada.



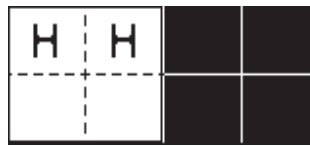
Cada zona de cocción ofrece distintos niveles de potencia, de "1" (potencia mínima) a "18" (potencia máxima).

Utilizando la pantalla táctil de deslizamiento también se puede seleccionar la función de calentamiento rápido, que aparecerá en la pantalla con la letra "P".

Nota: Si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado, el panel de la zona de cocción parpadeará. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción en la pantalla de la izquierda y pulse el botón "OFF" (Apagado) en la parte superior de la pantalla táctil de deslizamiento. Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual "H" se mostrará en el panel correspondiente.



+ AÑADIR OLLA

Cuando utilice una zona de cocción compuesta por varias zonas, la olla puede colocarse en cualquier punto de la zona activa. La placa reconocerá automáticamente la posición real de la olla.

Si desea añadir una olla adicional a la zona de cocción activa, utilice el comando "Añadir olla" + para que la placa detecte la nueva olla.

🔑 BLOQUEO DE TECLAS

Para evitar que la placa se active accidentalmente mientras la limpia o para evitar que los controles se cambien accidentalmente mientras cocina, mantenga pulsado el botón "Bloqueo de teclas" 🔑 durante 3 segundos: una señal acústica y una luz de advertencia indican que esta función se ha activado. El panel de control se bloqueará, excepto la función de apagado.

Para volver a activar los controles, mantenga pulsado de nuevo el botón "Bloqueo de teclas" 🔑 durante 3 segundos. La luz de advertencia se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.



TEMPORIZADOR

Cuando la placa está apagada, puede utilizar la pantalla de la derecha como temporizador.

Para activar el temporizador:

1. Encienda la placa.
2. Pulse el icono del reloj de arena ⌚ que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para configurar el tiempo.
4. Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica.

Para cambiar o desactivar el temporizador:

1. Pulse el icono del reloj de arena ⌚ que aparece en la pantalla de administración de funciones.
2. Utilice los botones "+" y "-" para restablecer el tiempo deseado o pulse el botón "STOP" para apagar el temporizador.



PARA CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

Las zonas de cocción pueden programarse para que se apaguen automáticamente.

Para ajustar el tiempo de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. Pulse el icono del cronómetro ⌚ que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para configurar el tiempo.
4. Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para cambiar o desactivar el temporizador de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción activa.
2. Pulse el icono del cronómetro ⌚ que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para restablecer el tiempo deseado o pulse el botón "STOP" para cancelar el tiempo de cocción configurado.

Puede configurar un tiempo de cocción para cada zona o para la zona flexible siguiendo los mismos pasos.

FUNCIONES



COOKASSIST

El botón "Cookassist" permite a los usuarios el acceso a varias funciones especiales:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

En la pantalla de administración de funciones de la derecha puede navegar entre las funciones especiales y seleccionar la opción deseada.

Puede desplazarse con las flechas \wedge \vee por las funciones disponibles.

Pulse el botón \checkmark para confirmar su elección y la flecha doble \llcorner para volver al menú anterior.

EASYCOOK

Esta función le permite seleccionar una de las funciones preestablecidas, que le ayudarán a cocinar una variedad de tipos de alimentos distintos del mejor modo posible.

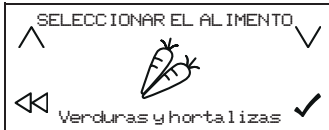
La placa asiste al usuario ofreciéndole las condiciones ideales para calentar y sazonar la olla. También ofrece instrucciones que deberá seguir durante las distintas fases de la cocción para conseguir unos resultados óptimos.

Para activar la función de EasyCook:

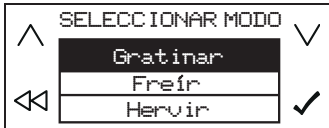
1. Pulse el botón "Cookassist".
2. Seleccione "EasyCook" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



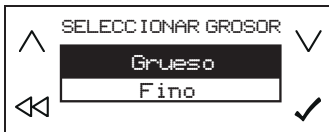
3. Seleccione la categoría de alimento que desea cocinar y confirme.



4. Seleccione el método de cocción y confirme.



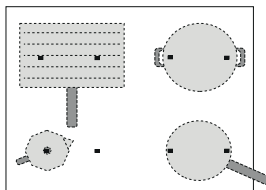
5. Seleccione las condiciones de cocción y confirme.



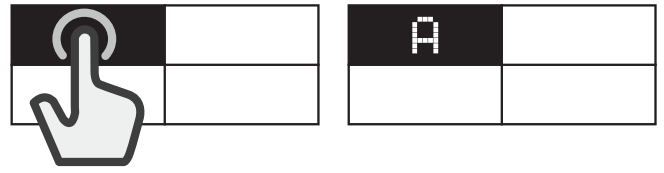
6. Ahora habrá disponibles cuatro zonas de cocción. Coloque la olla en posición, asegurándose que cubre al menos dos de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

El modo de cocción "Moka" es el único que permite cubrir un solo punto de referencia.

A continuación se muestra un ejemplo de posición para varios accesorios.



7. Seleccione la zona de cocción deseada en la pantalla de la izquierda. En la zona seleccionada aparecerá una "A".



8. En la pantalla de la derecha aparecerán las instrucciones que debe seguir (p.ej. "Añadir el aceite" o "Añadir los alimentos"). Al final de cada fase, el usuario debe confirmar para seguir con la cocción.
9. Si es necesario, el nivel de potencia preestablecido puede cambiarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-".
10. Cuando la cocción se haya completado, pulse el botón "STOP" para apagar la zona de cocción. Si se han utilizado varias zonas durante la cocción, primero debe seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



Nota: La función "EasyCook" puede activarse incluso si una o más de las zonas de cocción ya están activas.

Para activar la función de EasyCook en más de una zona de cocción:

Una vez activada la función de "EasyCook" en la primera zona de cocción, pulse el botón "Cookassist" de nuevo y repita el proceso de activación en una nueva zona de cocción. No se pueden seleccionar las zonas que ya están activas.

Nota: Puede utilizar hasta 4 zonas con la función "EasyCook" siempre que los ajustes seleccionados de nivel de potencia lo permitan.

Las zonas no pueden combinarse para formar una zona de mayor tamaño.

Para cocinar de manera tradicional mientras la función de EasyCook esté activa:

Cuando la función de "EasyCook" esté activa, puede seleccionar la zona de cocción que desea activar en la pantalla de la izquierda y configurar el nivel de potencia para esta zona antes de seguir utilizándola de forma normal.

Opciones que puede seleccionar

CATEGORÍA DE ALIMENTO		MÉTODO DE COCCIÓN
	Carne	Gratinar, freír, hervir
	Pescado	Gratinar, freír, hervir
	Verduras y hortalizas	Gratinar, freír, hervir
	Salsas, jugos y sopas	Salsas (tomate, sopas cremosas, bechamelle) Sopas (dorar, sin precalentamiento)
	Postres	Natillas, flan, chocolate fundido, tortitas
	Huevos	Huevos fritos, en tortilla, hervidos, pasados por agua, fritos, revueltos
	Quesos	Gratinar, freír, fondue
	Pasta y arroz	Hervir, freír, arroz, arroz con leche
	Bebidas	Cocer a fuego lento (leche), agua (hervir, cocer a fuego lento), moka
	Personalizado	Hervir, gratinar, freír, cocer a fuego lento, derretir

MÉTODOS DE COCCIÓN PRINCIPALES

(Cada método puede incluir opciones adicionales)

DERRETIR

Para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantener este estado sin riesgo de quemarlos.

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

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

COCER A FUEGO LENTO

Para los platos de cocción lenta y para evaporar líquidos lentamente, mantiene el estado de los alimentos sin riesgo de quemarlos. Este método no daña los alimentos y evita que se peguen a la olla.

La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

HERVIR

Para calentar el agua de forma eficaz y alertar al usuario cuando esta empieza a hervir mediante una señal acústica o visual.

Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el agua en un hervor controlado, evitando derramar el líquido y malgastar energía. Mientras esta función está activa, una alarma acústica advierte al usuario si la olla está vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

No añada la sal hasta que haya sonado la alerta de hervor.

FREÍR

Para calentar o condimentar una olla o sartén vacía. Una señal acústica y visual indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir los alimentos a la olla o a la sartén. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el accesorio a una temperatura controlada evitando que la sartén alcance temperaturas peligrosas y evitando malgastar energía. Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

No utilice la tapa: para evitar las salpicaduras se recomienda un protector contra salpicaduras.

Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso.

GRATINAR

Esta función permite conseguir un gratinado óptimo para varios alimentos según su espesor. Cuando se alcanza la temperatura ideal para añadir los alimentos, la placa emite un sonido. Luego, la placa estabiliza la temperatura durante la cocción y la mantiene constante. Cuando el usuario confirma que se han añadido los alimentos, comienza la cocción.

Se recomienda preparar los alimentos durante la fase de calentamiento y añadirlos en cuanto suene la señal acústica.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar a los tiempos de calentamiento. Los accesorios con bases demasiado finas pueden alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.

MOKA

Esta función permite calentar automáticamente las cafeteras “Moka”. El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oír una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras.

Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Para unas condiciones óptimas, utilice esta función con la cafetera y el agua a temperatura ambiente.

Nota: Intente no mover la olla o sartén durante el primer minuto de calentamiento para que la placa funcione de un modo óptimo.

PROCOOK

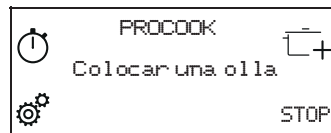
Esta función divide la placa en cuatro zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas.

Para activar la función de ProCook:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón “Cookassist”.
3. Seleccione “ProCook” en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Los paneles de las cuatro zonas de cocción aparecen en la pantalla de la izquierda con el nivel de potencia correspondiente (baja, media, alta).
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando “Añadir olla” $\bar{\square}+$.
6. Para salir de esta función, pulse “STOP”.



Para cambiar la potencia de una zona de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, que permanecerá visible durante 30 segundos.
3. Volverá a aparecer la palabra correspondiente al nivel de potencia seleccionado (baja, media, alta).

Nota: Los ajustes modificados se guardarán hasta que vuelva a cambiarlos o los reinicie.

FLEXPRO

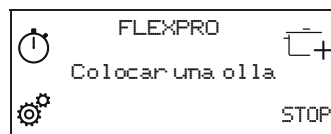
Esta función le permite utilizar toda la placa como una sola zona de cocción.

Para activar la función FlexPro:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón “Cookassist”.
3. Seleccione “FlexPro” en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Configure el nivel de potencia deseado en la pantalla táctil de deslizamiento. El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla de la izquierda.
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando “Añadir olla” $\bar{\square}+$.
6. Para salir de esta función, pulse “STOP”.



INDICADORES

H 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.

TABLA 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>
Máxima potencia	P	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 – 18	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar – sofreír – hervir – gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 – 14	Dorar – cocinar – estofar – sofreír – gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios
		Cocinar – estofar – sofreír – gratinar – cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 – 9	Cocer – cocinar a fuego lento – espesar – mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).
	1 – 4	Derretir – descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente – cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.
Potencia cero	0	–	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalado con "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.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
C81, C82	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.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

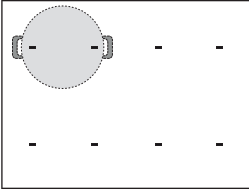
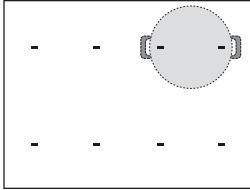
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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.

COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

COCCIÓN VERIFICADA	POSICIONES DE COCCIÓN VERIFICADA
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	 
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función FlexPro.

ASISTENCIA TÉCNICA

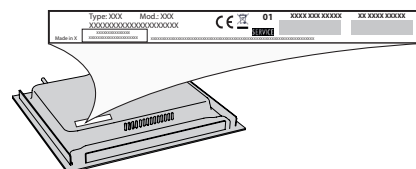
En caso de que aparezcan problemas en el funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Servicio Técnico de Franke. Nunca contrate a técnicos no autorizados.

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.....	64
INSTALAÇÃO.....	66
LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	67
VISTA GERAL	68
PAINEL DE COMANDOS	68
ACESSÓRIOS.....	69
UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ.....	69
UTILIZAÇÃO DIÁRIA	69
FUNÇÕES	71
INDICADORES	73
TABELA DE COZEDURA	73
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	73
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	74
SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO.....	74
COZEDURA VERIFICADA.....	74
SUPORTE.....	74

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.

⚠ **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.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco 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.

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.

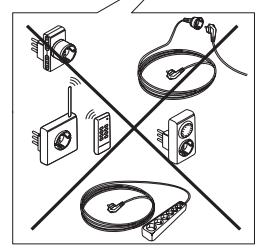
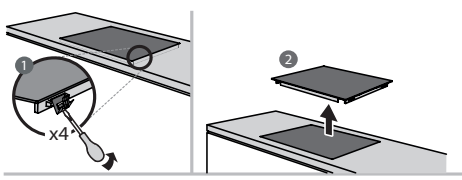
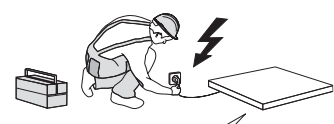
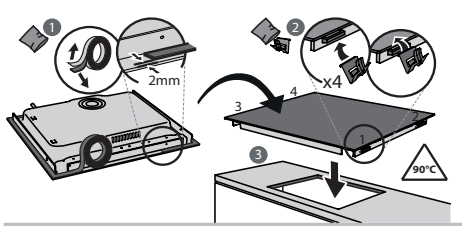
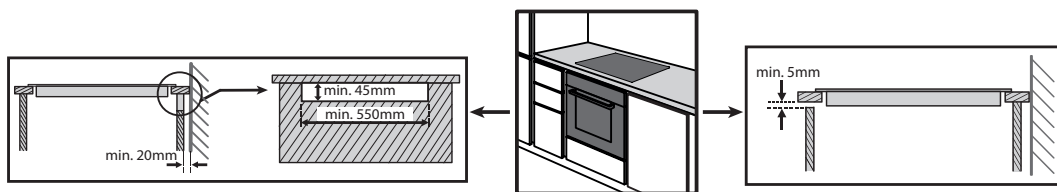
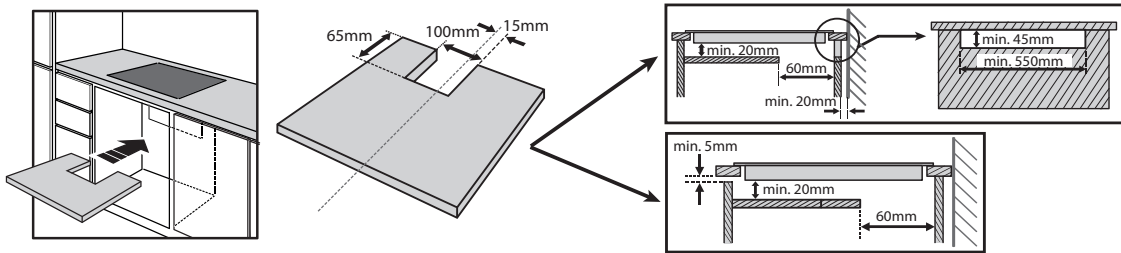
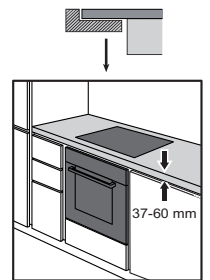
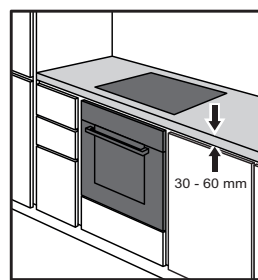
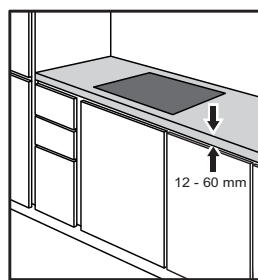
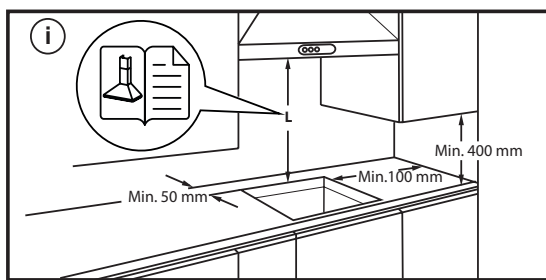
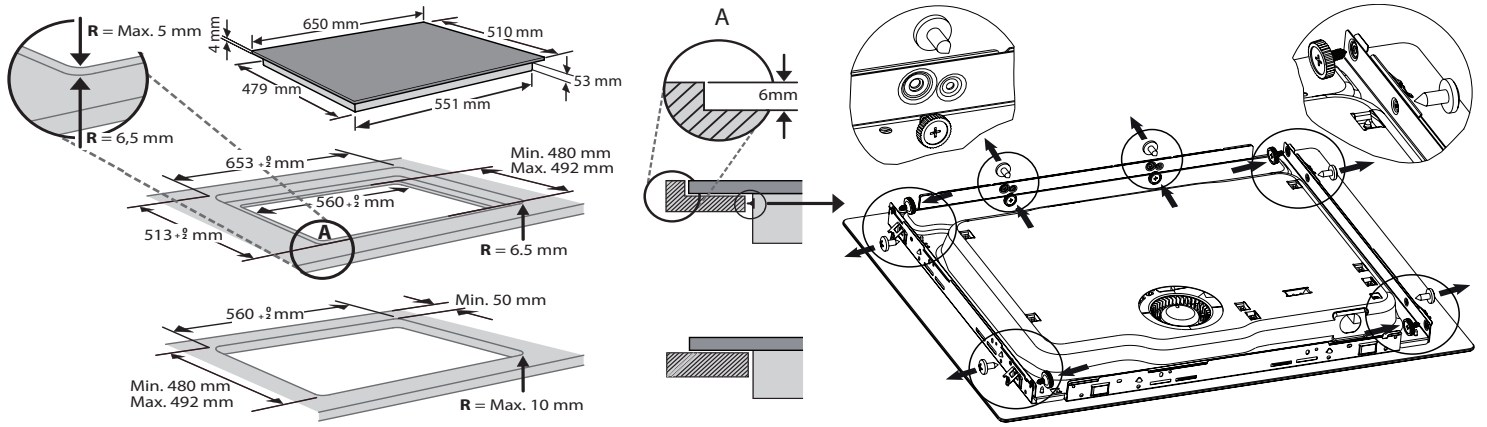
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



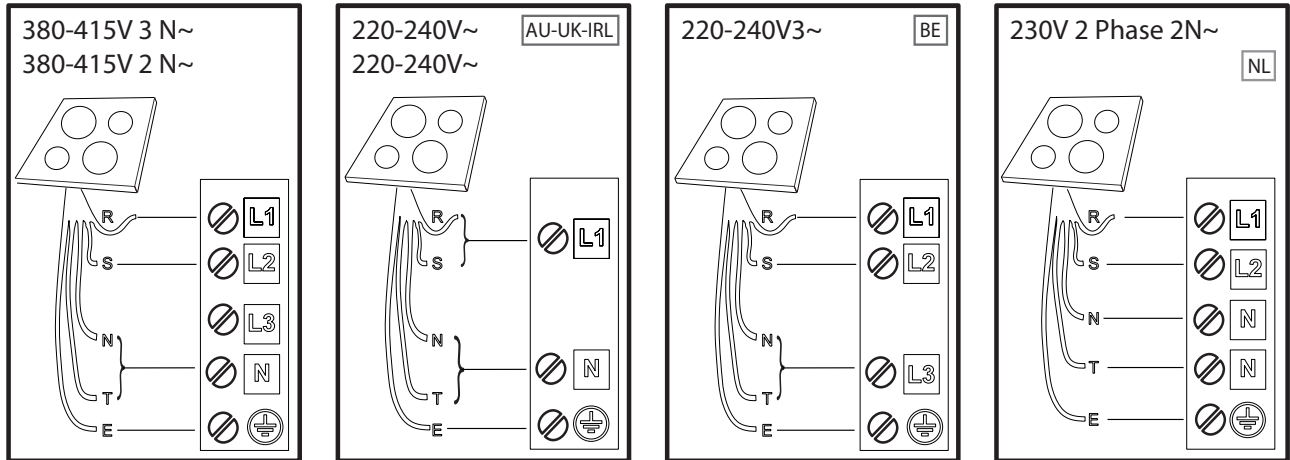
LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

S

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

T

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



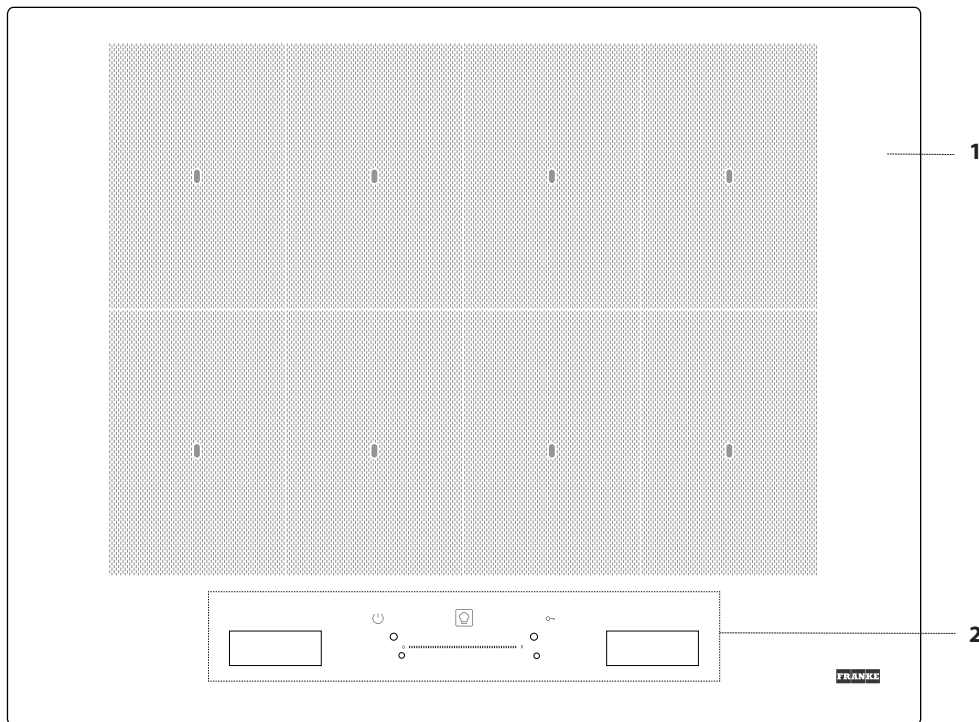
E

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

N

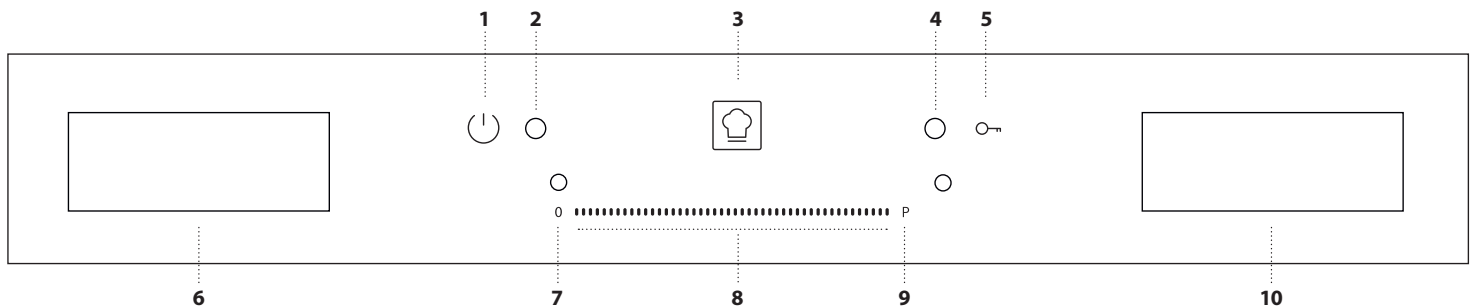
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синь
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

VISTA GERAL



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

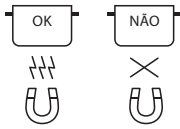
PAINEL DE COMANDOS



1. Botão Ligar/Desligar
2. Indicador luminoso - placa ligada
3. Botão Cookassist (funções especiais)
4. Indicador luminoso - bloqueio de botões ativo
5. Bloqueio das teclas
6. Visor de seleção da zona para cozinhar
7. Botão de desligar a zona de cozedura
8. Barra deslizante tátil
9. Botão de aquecimento rápido
10. Visor "Gerir funções"

ACESSÓRIOS

TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas em material ferromagnético adequado para utilização com placas 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.

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 ser ativada com algum atraso, danificando o tacho ou a frigideira. 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 que a placa funciona corretamente, o tacho tem de cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa, e tem de ter um diâmetro mínimo adequado.

POSICIONAMENTO DO ACESSÓRIO	DIÂMETRO MÍNIMO
centrado em 1 ponto	10 cm
2 pontos cobertos	19 cm
3 pontos cobertos	peixeira/grelha
4 pontos cobertos (horizontal)	peixeira/grelha
4 pontos (2 + 2) cobertos (vertical)	24 cm

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

As definições da placa podem ser alteradas a qualquer momento. Para alterar as definições, clique no símbolo apresentado no visor de gestão de funções.

No menu de definições, é possível:

- Selecionar o idioma;
- Ajustar a luminosidade;
- Ajustar o volume dos sinais sonoros de aviso;
- Ajustar o som dos botões;
- Ajustar a potência da placa;
- Verificar a versão do software instalada;
- Repor as definições de fábrica da placa.

Se houver um corte de energia, as definições mantêm-se.

AJUSTAR A POTÊNCIA DA PLACA

É possível ajustar o nível de potência máximo da placa no menu de definições, de acordo com as necessidades ou utilizando o temporizador. Os níveis de potência disponíveis são: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo até que os visores se acendam.

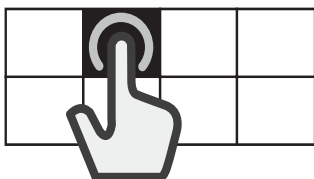
A placa será desativada automaticamente passados 10 segundos se não selecionar uma função neste tempo.

A placa desliga-se se premir qualquer botão durante mais de 10 segundos. Para desligar, prima o mesmo botão até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desativadas.

Se a placa esteve a ser utilizada, quando a desligar, todas as zonas de cozedura serão desativadas e o indicador de calor residual “H” mantém-se aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido.

SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA

A zona de cozedura pretendida pode ser selecionada a partir do visor esquerdo, ao premir o painel correspondente. Em todas as zonas não selecionadas, irá aparecer um traço luminoso pouco intenso.

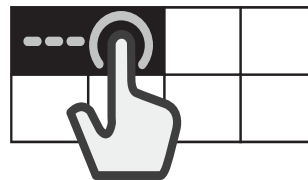


SELECIONAR A ÁREA FLEXÍVEL

A área flexível é aquela em que várias zonas de cozedura se sobrepõem e pode ser utilizada como uma única zona de cozedura.

Para criar uma área flexível:

Selecione vários painéis ou deslize o dedo ao longo dos mesmos, juntando gradualmente os painéis.



Para dividir uma área flexível:

Mantenha premido o painel correspondente à zona que pretende separar durante 3 segundos. Em alternativa, prima o botão “dividir zona” apresentado no visor de gestão de funções.

Quando a zona de cozedura for dividida, será definido o mesmo nível de potência para cada uma das zonas separadas.

Se em alguma das zonas de cozedura selecionadas não for colocado um recipiente no prazo de 30 segundos, irá aparecer um traço denso no

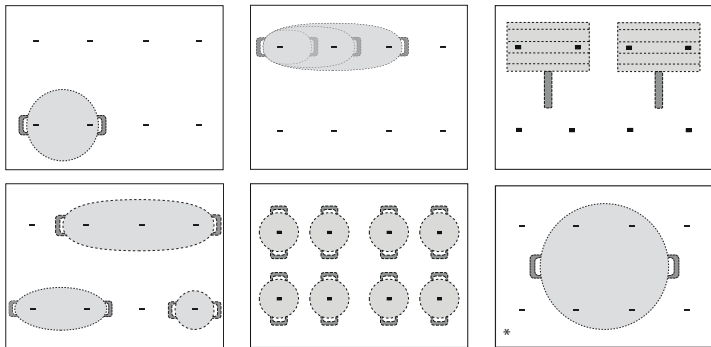
visor esquerdo. Poderá voltar a ativar a zona em questão com o comando "Adicionar panela" utilizando o visor do lado direito.



ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR A POTÊNCIA

Para ativar as zonas de cozedura:

1. Ligue a placa. Caso já exista um recipiente na zona em questão, a placa deteta-o automaticamente. Selecione a zona sugerida para escolher a potência.
2. Coloque o tacho na zona escolhida, certificando-se de que cobre um ou mais pontos de referência existentes na superfície da placa.

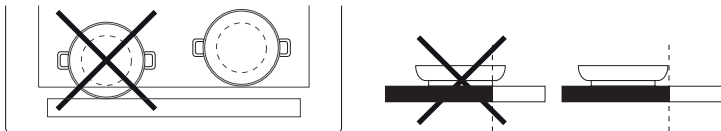


* Se utilizar esta posição, pode tirar partido da saída de potência máxima.

Lembre-se: não tape o visor nem a barra deslizante tátil com acessórios. Se um utensílio estiver a tapar um dos visores, a placa pode não funcionar corretamente. No visor do lado direito, irá aparecer a mensagem "VERIFIQUE A ZONA DE CONTACTO, retire o objeto dentro de um minuto". Retire o objeto e aguarde até que a mensagem desapareça. Caso o problema persista, desligue e volte a ligar a placa à corrente elétrica.

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.



3. Selecione a zona de cozedura ou a área flexível no visor do lado esquerdo.
4. Defina o nível de potência pretendido premindo ou movendo o dedo na horizontal pela barra deslizante tátil.



O nível de potência definido aparece no painel da zona de cozedura selecionada.



Cada zona de cozedura oferece diversos níveis de potência, que vão de "1" (potência mínima) a "18" (potência máxima).

Utilizando a barra deslizante tátil, pode ainda selecionar a função de aquecimento rápido, indicada no visor com a letra "P".

Lembre-se: Se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado, o painel da zona de cozedura fica intermitente. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

Para desativar as zonas de cozedura:

Selecione a zona de cozedura no visor do lado esquerdo e prima "OFF" (DESLIGAR) na parte superior da barra deslizante tátil. Se a zona de cozedura ainda estiver quente, o indicador de calor residual "H" aparece no painel correspondente.



ADICIONAR PANELA

Para utilizar uma zona de cozedura composta por várias zonas, a panela pode ser colocada em qualquer local da área ativa. A placa deteta automaticamente o posicionamento da panela.

Se pretender acrescentar uma panela adicional à zona de cozedura ativa, utilize o comando "Adicionar panela" para que a placa detete a nova panela.

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Para evitar uma ativação acidental da placa durante a limpeza, ou para evitar que os controlos sejam alterados inadvertidamente durante a cozedura, prima o botão "Bloqueio dos 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 do botão de desligar.

Para reativar os controlos, volte a premir o botão "Bloqueio dos botões" durante 3 segundos. O indicador luminoso de aviso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

TEMPORIZADOR

Quando a placa estiver desligada, pode utilizar o visor do lado direito como temporizador.

Para ativar o temporizador:

1. Ligue a placa.
2. Prima o ícone da ampulheta apresentado no visor de gestão de funções.
3. Utilize os botões "+" / "-" para regular o tempo.
4. No fim do tempo programado, é emitido um sinal sonoro.

Para alterar ou desativar o temporizador:

1. Prima o ícone da ampulheta apresentado no visor de gestão de funções.
2. Utilize os botões "+" e "-" para reiniciar o tempo pretendido ou prima o botão "PARAR" para desligar o temporizador.

DEFINIR O TEMPO DE COZEDURA

É possível programar as zonas de cozedura para que se desliguem automaticamente.

Para definir o tempo de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura e defina o nível de potência pretendido.
2. Prima o ícone de cronómetro apresentado no visor de gestão de funções.
3. Utilize os botões "+" / "-" para regular o tempo.
4. No final do tempo, ativa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para alterar ou desativar o temporizador de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura ativa.
2. Prima o ícone de cronómetro apresentado no visor de gestão de funções.
3. Utilize os botões "+" e "-" para reiniciar o tempo pretendido ou prima o botão "PARAR" para cancelar o tempo de cozedura definido.

É possível definir um tempo de cozedura para cada zona ou área flexível, seguindo os mesmos passos.

FUNÇÕES



COOKASSIST

O botão "Cookassist" permite aos utilizadores aceder a várias funções especiais:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

No visor de gestão de funções do lado direito, pode navegar nas funções especiais e selecionar a opção pretendida.

Com as setas, ^ / v pode percorrer as opções disponíveis.

Utilize o botão ✓ para confirmar a seleção e a seta dupla << para voltar ao menu anterior.

EASYCOOK

Esta função permite selecionar uma das funções predefinidas que ajudam a preparar diversos tipos de alimentos da melhor forma.

A placa ajuda o utilizador, indicando condições ideais para aquecer e curar o recipiente. Também dá instruções a seguir durante as diversas fases de cozedura, a fim de obter resultados perfeitos.

Para ativar a função EasyCook:

1. Prima o botão "Cookassist".
2. Selecione "EasyCook" no visor de gestão de funções e confirme.



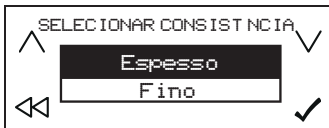
3. Selecione a *categoria de alimento* que pretende cozinhar e confirme.



4. Selecione o *método culinário* e confirme.



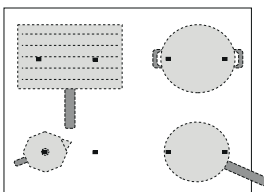
5. Selecione as *condições do cozinhado* e confirme.



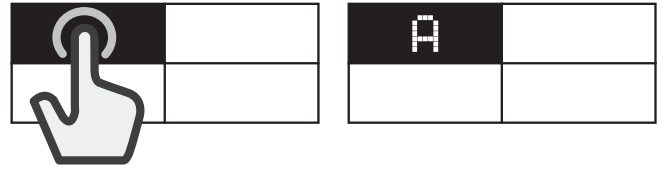
6. Agora, estão disponíveis quatro zonas de cozedura. Coloque o tacho na posição, garantindo que cobre pelo menos dois dos pontos de referência na superfície da placa.

O modo "Moka" é o único que permite que apenas um ponto de referência esteja coberto.

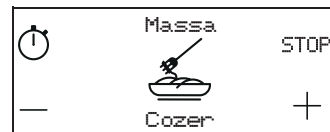
Abaixo, encontra-se um exemplo do posicionamento de vários acessórios.



7. Selecione a zona de cozedura pretendida no visor do lado esquerdo. Aparece um "A" na zona selecionada.



8. No visor do lado direito, aparecem as instruções a seguir (p. ex. "Adicione óleo" ou "Adicionar alimento"). No fim de cada fase, o utilizador tem de confirmar para poder prosseguir com a cozedura.
9. Se necessário, pode alterar o nível de potência predefinido em qualquer altura, com os botões "+" e "-".
10. Quando o cozinhado estiver concluído, prima o botão "STOP" (PARAR) para desligar a zona de cozedura. Se tiver usado várias zonas para cozinhar, tem primeiro de selecionar a zona de cozedura que pretende desligar.



Lembre-se: a função "EasyCook" pode ser ativada mesmo quando uma ou mais zonas de cozedura já estão ativas.

Para ativar a função EasyCook para mais de uma zona de cozedura:

Depois de ativar a função "EasyCook" para a primeira zona de cozedura, volte a premir o botão "Cookassist" e repita o processo de ativação para uma nova zona de cozedura. Não é possível selecionar as zonas que já estão ativas.

Lembre-se: pode utilizar até 4 zonas com a função "EasyCook", desde que a definição de nível de potência selecionada o permita. Não é possível combinar zonas para formar uma área maior.

Para cozinhar normalmente quando a função EasyCook estiver ativa:

Quando a função "EasyCook" estiver ativa, pode selecionar a zona de cozedura que pretende ativar no visor do lado esquerdo e definir o nível de potência para esta zona antes de prosseguir com a utilização normal.

Opções que pode selecionar

CLASSE DO ALIMENTO		MÉTODO DE COZEDURA
	Carne	Grelhar, fritar na frigideira, cozer
	Peixe	Grelhar, fritar na frigideira, cozer
	Legumes	Grelhar, fritar na frigideira, cozer
	Molhos, caldos, sopas	Molhos (tomate, sopas cremosas, bechamel) Sopas (tostar, sem pré-aquecer)
	Sobremesas	Creme inglês, panna cotta, chocolate derretido, panquecas
	Ovos	Ovos fritos, omelete, cozer (ovos cozidos, à la coque), fritata, mexidos
	Queijo	Grelhar, fritar na frigideira, fondue
	Massa e arroz	Cozer, fritar na frigideira, risoto, arroz doce
	Bebidas	Cozinhar lentamente (leite), água (ferver, cozinhar lentamente), moka
	Personalizado	Cozer, grelhar, fritar na frigideira, cozinhar lentamente, derreter

PRINCIPAIS MÉTODOS CULINÁRIOS

(Cada método poderá incluir opções adicionais)

DERRETER

Para que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem.

Este método não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.

COZINHAR LENTAMENTE

Para pratos de cozedura lenta e evaporação lenta de líquidos, mantendo o estado dos alimentos sem o risco de os queimar. Este método não estraga os alimentos e evita que colem ao recipiente.

A qualidade e o tipo de recipiente podem afetar o desempenho e os tempos de cozedura.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.

COZER

Para aquecer água de modo eficaz e avisar o utilizador quando começar a ferver, por meio de um sinal sonoro e visual.

Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema mantém a água numa fervura controlada, evitando derrames e o desperdício de energia. Quando esta função estiver ativa, um sinal sonoro avisa o utilizador se o recipiente estiver vazio (sem água) ou se o líquido tiver fervido até evaporar completamente.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.

Junte o sal só depois de ouvir o aviso de fervura.

FRITAR NA FRIGIDEIRA

Para preaquecer ou curar um tacho ou uma panela vazios. Um sinal sonoro e visual indica que foi atingida a temperatura ideal para acrescentar os alimentos ao recipiente. Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema mantém o acessório a uma temperatura controlada, evitando que atinja temperaturas que o danifiquem e evitando também o desperdício de energia.

Para ter condições ideais, utilize esta função com recipientes e condimentos à temperatura ambiente.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.

Não utilize a tampa para proteger de salpicos; recomenda-se a utilização de uma proteção antissalpicos.

Recomenda-se a utilização de óleos adequados para fritura ao cozinhar com esta função, tais como óleos de sementes de vários tipos. Se utilizar óleos diferentes, tenha cuidado e vigie o processo durante a primeira utilização.

GRELHAR

Esta função permite grelhar vários tipos de alimentos na perfeição, de acordo com a sua espessura. Quando for atingida a temperatura ideal para acrescentar os alimentos, a placa emite um sinal sonoro. De seguida, a placa estabiliza a temperatura ao longo do processo, mantendo-a constante. Depois de o utilizador confirmar que os alimentos foram adicionados, o processo de cozedura é iniciado.

É aconselhável preparar os alimentos durante a fase de aquecimento, acrescentando-os ao recipiente assim que for emitido o sinal sonoro.

Para ter condições ideais, utilize esta função com recipientes e condimentos à temperatura ambiente.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.

Se não estiver a utilizar a grelha concebida para este fim, tenha cuidado ao utilizar a função de grelhar pela primeira vez, uma vez que a qualidade da base poderá afetar os tempos de aquecimento. Os acessórios com bases muito finas podem atingir temperaturas muito elevadas num curto período de tempo.

MOKA

Esta função permite que as cafeteiras de fogão “Moka” sejam aquecidas automaticamente. É possível ativar o ciclo de aquecimento selecionando a função no menu, sendo emitido um sinal sonoro quando o café estiver pronto. A função está programada para se desligar automaticamente, evitando derrames. Quando a utilizar pela primeira vez, verifique sempre se as condições descritas são cumpridas. Para ter condições ideais, utilize esta função com cafeteiras e água à temperatura ambiente.

Lembre-se: tente não mover o tacho ou a panela durante o primeiro minuto de aquecimento, para permitir que a placa funcione do modo ideal.


PROCOOK

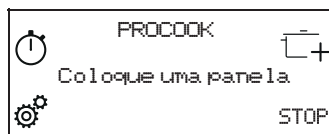
Esta função divide a placa em quatro zonas de cozedura, ativando-as simultaneamente a um nível de potência predefinido. Permite mover os tachos de um local para outro para poder continuar a cozinhar a diferentes temperaturas.

Para ativar a função ProCook:

1. Coloque o tacho na posição.
2. Prima o botão “Cookassist”.
3. Selecione “ProCook” no visor de gestão de funções e confirme.



4. Os quatro painéis de zonas de cozedura aparecem no visor do lado esquerdo, com o nível de potência correspondente (baixo, médio, alto).
5. Se pretender adicionar mais tachos ou panelas, utilize o comando “Adicionar panela” .
6. Para sair desta função, prima “STOP” (PARAR).



Para alterar a potência de uma zona de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura.
2. Selecione o nível de potência pretendido ao arrastar o dedo pela barra deslizante tátil, que se mantém visível durante 30 segundos.
3. Volta a aparecer a palavra correspondente ao nível de potência selecionado (baixo, médio, alto).

Lembre-se: as definições alteradas são guardadas até nova alteração ou até as reiniciar.


FLEXPRO

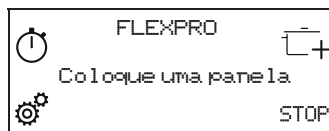
Esta função permite utilizar a placa inteira como zona de cozedura única.

Para ativar a função FlexPro:

1. Coloque o tacho na posição.
2. Prima o botão “Cookassist”.
3. Selecione “FlexPro” no visor de gestão de funções e confirme.



4. Defina o nível de potência pretendido na barra deslizante tátil. O nível de potência definido aparece no visor do lado esquerdo.
5. Se pretender adicionar mais tachos ou panelas, utilize o comando “Adicionar panela” .
6. Para sair desta função, prima “STOP” (PARAR).



INDICADORES

H 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.

TABELA 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	Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos para uma cozedura rápida (para água) ou para o aquecimento rápido de líquidos.
	14 – 18	Fritar – ferver	Ideal para dourar, começar a cozinhar e fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, permitindo também ferver rapidamente os líquidos.
		Alourar – saltear – ferver – assar	Ideal para saltear, manter uma cozedura forte, cozinhar e grelhar.
	10 – 14	Alourar – cozer – guisar – saltear – assar	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar e preaquecer acessórios.
		Cozinhar – guisar – saltear – grelhar – cozinhar até ficar cremoso	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar (durante períodos mais longos).
	5 – 9	Cozinhar – cozinhar lentamente – engrossar – dar cremosidade	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite) e massas cremosas.
			Ideal para receitas de cozedura lenta (quantidades inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite).
1 – 4	Derreter – descongelar	Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate, descongelar pequenos itens.	
	Manter a comida quente – risoto cremoso	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e dar cremosidade a risotos.	
Potência zero	0	–	Placa em modo de espera ou modo desligado (potencial calor residual de fim de cozedura indicado pela letra “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 eletricidade 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 panelas 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
C81, C82	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.
F02, F04	A ligação da placa não possui a tensão correta.	O sensor deteta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desligue a placa da fonte de alimentação 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.		

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.

COZEDURA VERIFICADA

A tabela abaixo foi criada especificamente para permitir que as entidades responsáveis pela inspeção possam utilizar os nossos produtos.

COZEDURA VERIFICADA	POSIÇÕES DE COZEDURA VERIFICADAS
Distribuição de calor, teste "Panquecas" de acordo com a EN 60350-2 §7.3	
Desempenho de calor, teste "Batatas fritas" de acordo com a EN 60350-2 §7.4	
Derreter e manter quente, "chocolate"	
Cozinhar lentamente, "arroz doce"	

DESIGN ECOLÓGICO: O teste foi realizado de acordo com as regulamentações, selecionando todas as zonas de cozimento da placa de modo a formarem uma única área, ou utilizando a função FlexPro.

SUPOORTE

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

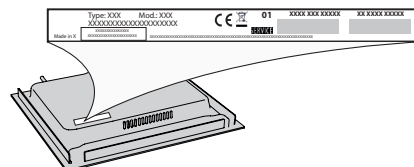
Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

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.



WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

Make
it
Wonderful

www.franke.com

FRANKE

CL 1 400011475155 EN-DE-FR-IT-ES-PT
CL 2 400011475156 PL-CS-SK-EL-RO-TR
CL 2 400011475157 RU-UK-DA-NO-SV-AR



400011475155