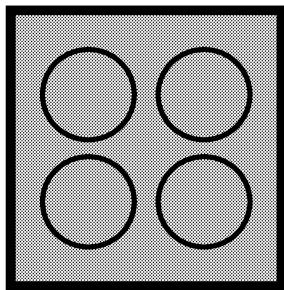


Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



HII 84500 FHT

FI | NO | ES

185.9269.82/R.AA/25.03.2016/2-2

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykykäikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisia tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6

34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia	4	4 Valmistelut	12
Yleinen turvallisuus	4	Energiansäästövihjeitä	12
Sähköturvallisuus.....	4	Ensimmäinen käyttökerta.....	12
Tuoteturvallisuus.....	5	Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	12
Käyttötarkoitus.....	6	Ensimmäinen kuumennus.....	12
Lasten turvallisuus	7		
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7		
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	7		
2 Yleiset tiedot	8	5 Keittotason käyttö	13
Yleiskatsaus	8	Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	13
Tekniset tiedot.....	8	Liesien hävittäminen.....	14
3 Asennus	9	Ohjauspaneeli.....	15
Ennen asennusta	9		
Asennus ja liitäntä.....	9		
Vanhan laitteen hävittäminen.....	11		
6 Kunnossapito ja huolto	22	7 Vianetsintä	23
Yleisiä tietoja.....	22		
Lieden puhdistaminen	22		

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisteltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tästä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattona henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.

- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Teknisiset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käytäessäsi tästä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädöstöjen mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märellä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelia, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen,

- huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erokuksen on tapahduttava joko päivirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyn sähköasennukseen, rakennussääosten mukaisesti.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuuttujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensoviva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- Laite ja sen helppopääsyiset osat kumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.

- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttääessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se sytty tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytääessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyöttöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammatuspeitteellä.
- Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyöttöstä sähköiskun vältämiseksi.

- Keitinlasin rikkoutuessa:
Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
 - Kytke lieselementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
 - Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
 - Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan.
Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
 - Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuват induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 13*, astioiden valitseminen.
 - Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisiille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
 - Käytä vain lieden valmistajan suosittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja. Laitteeseen sopimattomien suojen käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.
- Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
 - Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
 - Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.
- Käyttötarkoitus**
- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
 - Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
 - Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

Lasten turvallisuus

- Käytettäväissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkää anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrätettäviksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalilta kotitalousjätteen mukana sen käytöön päätytyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierräystpiesteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätypisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

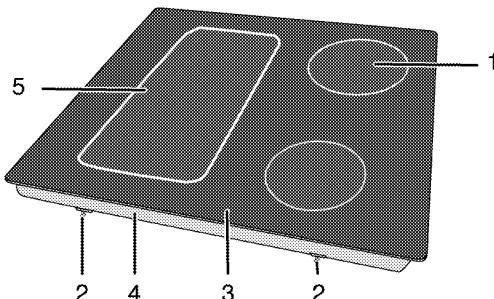
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja laittele ne kierrätsjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|-----------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktirokeittolevy | 4 | Alustan suojuus |
| 2 | Kiristyside | 5 | Induktirokeittolevy |
| 3 | Vitrokeraaminen pinta | | |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~50/60 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	min 16 A x 2
Kaapeliteyppi/poikkileikkaus	H05V2V2-F 5x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/770 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Poltimet	
Takana vasemmalla	Induktirokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktirokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	Induktirokeittolevy
Mitta	145mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	Induktirokeittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/3700 W



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



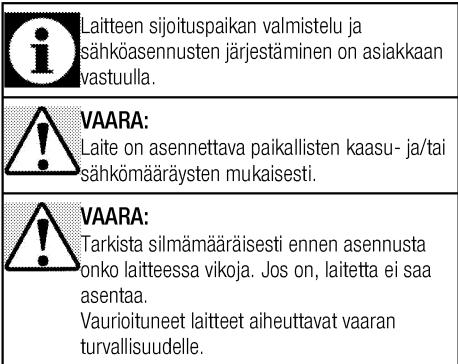
Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käytö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

3 Asennus

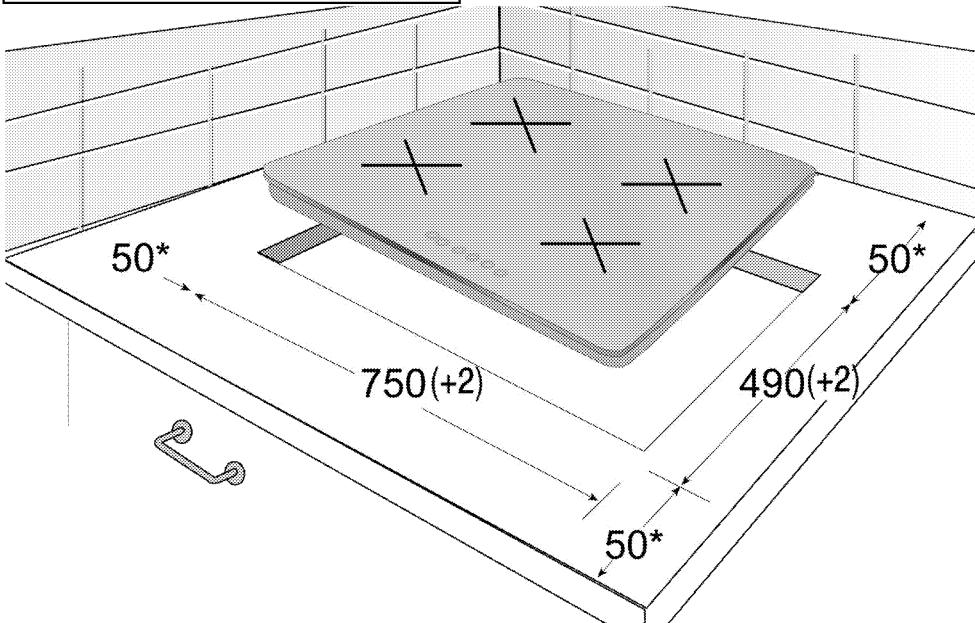
Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuan raukeamisen.



Ennen asennusta

Keittotaso on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden välillä on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

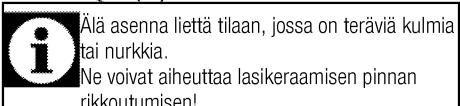
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys lieden yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkää keittotaso varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* min

Asennus ja liittäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Sähköliittäntä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on

määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknon tehtäväksi käyttääessäsi tättä laitetta muutajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaisista maadoitusasennusta.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuuaika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.
Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.



VAARA:

Sähköjohdo ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitäntöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen typpikilvessä määritettyjä tietoja. Typpikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



VAARA:

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta.
Sähköiskun vaara!

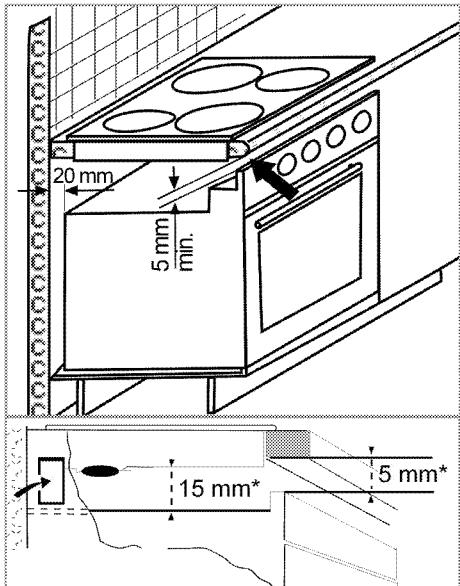


Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitteavissa asennuksissa jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

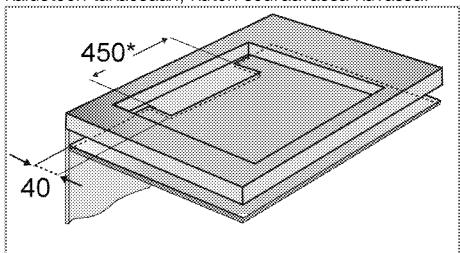
Jos uuni on alla:



* min

Jos ryhmä on alla:

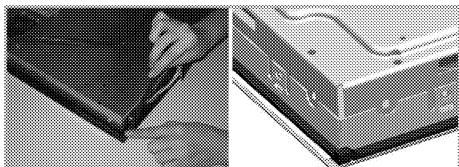
On välttämätöntä jättää 180 cm^2 tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



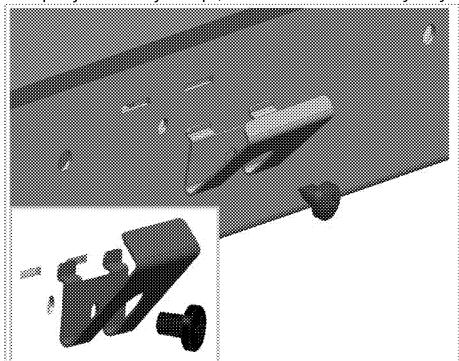
* min

Aseta induktiolieden asennuksen aikana laite samansuuntaisesti asennuspinnan kanssa. Aseta myös tiiviste lieden osiin, jotka koskettavat työtasoa, kuten kuvassa, estääksesi nesteiden joutumisen laitteen ja työtason väliin.

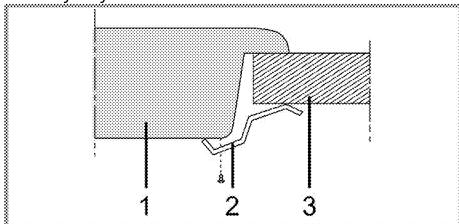
1. Valmistele työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
3. Keittotason asennuksessa pakkaussessa oleva tiiviste on asetettava keittotason alapinnan ympärille, kuten kuvassa.



4. Kiinnitä kiinnitysjouset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.



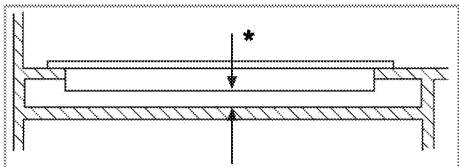
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotasos
2 Asennuskiinnike
3 Työtaso

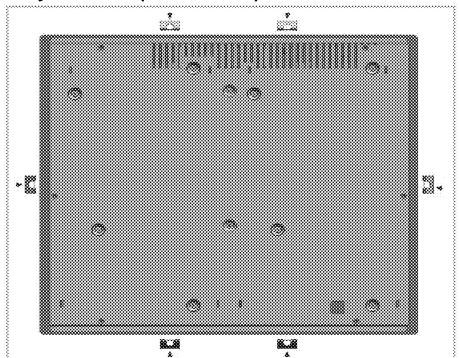
i Kun keittotasos asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotasos asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettyä puulevyllä.



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitintäaukot)



VAARA:

Littäminen eri reikiin ei ole turvallisuuden kannalta suotavaa, koska se voi vahingoittaa kaasu- ja sähköjärjestelmiä.

VAARA:

Liesi sisältää osia, jotka toimivat kaasulla ja sähköllä. Tämän vuoksi lieden saa kiinnittää työpöytään vain kiinnitysreikien kautta, käyttämällä vain mukana toimitettuja kiinnityselementtejä ja ruuveja toimimalla käyttöohjeiden mukaan. Muussa tapauksessa on olemassa vaara henkilö- ja omaisuusvahingoista.

Lopullinen tarkistus

- Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
- Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teipaa hyvin.

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentäessäsi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaitovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.

- Pidä ruoanlaitovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaitovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalista. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

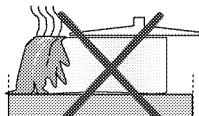


Älä täytä kattilaia öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yrity sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy sytyy tulee, peitä se sammatuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammutta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

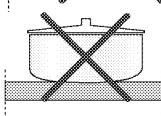
- Ennen ruokien uppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppopaistamista.
- Älä peitä käyttämääsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason pääällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuivia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty pääälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen pääällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Nämä välttää ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, ettei vedät sen sinne.

Kasarin valitseminen

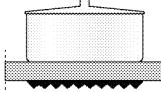
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiiron.

Induktiosillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testataessasi onko kasari yhteensoviva induktioliedien kanssa.

- Kasari on yhteensoviva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
- Kasari on yhteensoviva, jos "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät lieden. Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktioruoanlaitossa vain astian vastaanvarailla keittoalueella peittämä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue kuumenee automaattisesti. Ruoanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruoanlaiton aikana. Valittu keittoalue ja "L"-symboli vilkkuват vuorotellen.

Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärellä.

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumentaa.

Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitettyjä ruoka-astioita.

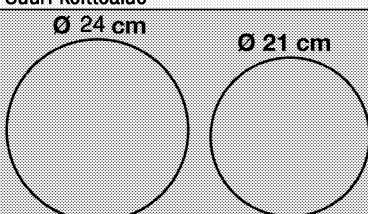
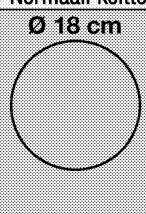
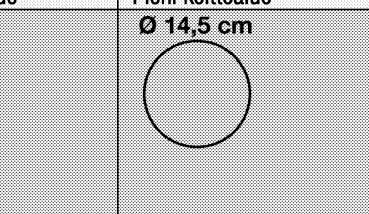


Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, lieden tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaan tai sammuttaa uunin.

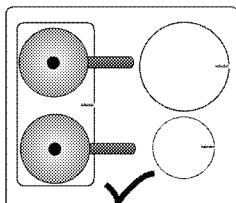


Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit eroassa liedestä.

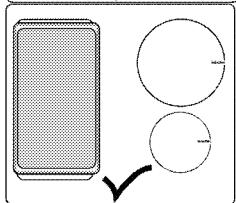
Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
 <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	 <p>Ø 18 cm</p>	 <p>Ø 14,5 cm</p>
Suuri keittoalue <ul style="list-style-type: none">Sätyy automaattisesti kasarin mukaan.Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suuren ohukaisien tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	Normaali keittoalue <ul style="list-style-type: none">Sätyy automaattisesti kasarin mukaan.Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.	Pieni keittoalue <ul style="list-style-type: none">Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet)Käytetään pienien annosten tai ruokailijoiden lukumäärän perustuvien annosten valmistamiseen.

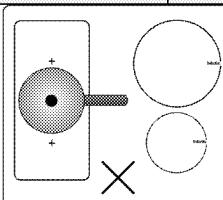
Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



Voit käyttää laajapintaista keittoalueutta kahtena puolikkaana erotettuna vasempaan taka- ja etukeittoalueisiin.



Voit käyttää laajapintaista keittoalueutta suurille kattiloille.



Kattila peittää laajapintaisen keittoalueen molemmar keskiosat. Älä käytä keittoalueita muilla tavoin.

Liesien käyttäminen

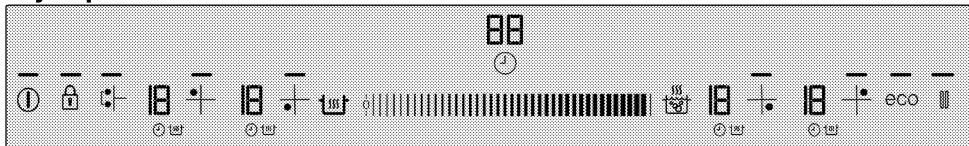


VAARA:

Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot



Säätoalue (lämpötila-asetukseen ja aika-asetukseen)

Valo osoittaa, että vastaava näppäin toimii.



On/Off-näppäin
Näppäinlukon näppäin



Ajastimen aktivoointi-/deaktivointinäppäin



Pikakuumennusnäppäin /
Tehostinnäppäin



Lämpimänä pito -näppäin



Pysäytysnäppäin



Virransäätötilan näppäin



Laajapintaisen keittoalueen valintanäppäin



Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin



Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin



Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin



Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin

- 3 Keittoalueen valintanäppäin
- 4 Lämpimänä pito -toiminnon symboli (*)
- 5 Ajastinsymboli
- 6 Moniosaisen keittoalueen symboli (*)
- * Vaihtelee mallikohtaisesti.

i Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

i Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "①"-näppäintä. "①"-näppäimen valo sytytty. Liesi on käytövalmis.

i Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaatisesti valmiustilaan.

i Kun mitä tahansa näppäintä ("②"-näppäin) painetaan pitkään, laite sammuu automaatisesti turvallisuussysteemistä.

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "①"-näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

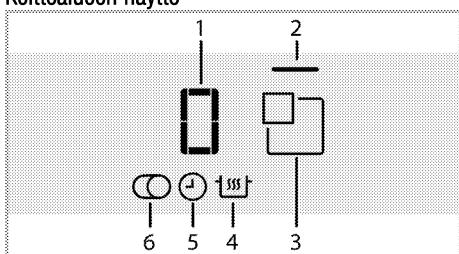
i "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, kun liesi on sammuttettu, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuumaa. Älä koske keittoalueisiin.

Jäännöslämmön merkkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuumaa, ja sitä voidaan käyttää pitämään plentä ruokamäärästä lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvästä lämpötilasta.

i Kun virta on sammuttettu, jäännöslämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueen näyttö

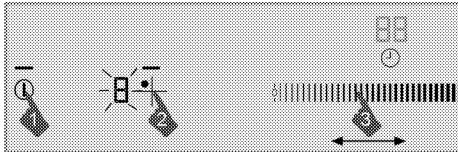


1 Lämpötila-alueen näyttö (lämpötila-asetus 0 ...

19)

2 Keittoalueen valo

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.

"0" tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaanvan keittoalueen valo syttyy.



Jos mitäänä toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lämpötilatason asettaminen

Säädä lämpötilataso välille "0" – "19" koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**

Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sillle määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Lieden näytön "④"-symboli häviää.

Ajan päätytyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

3. **Koskettamalla vastaanvan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.**

Kosketa sammutettavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Laajapintaisen keittoalueen käynnistäminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä

» "0" tulee näkyviin vaseman takakeittoalueen näytössä, ja laajapintaisen keittoalueen valo syttyy.

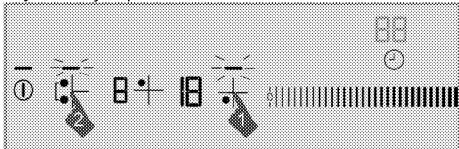


3. Säädä lämpötilataso välille 0 – 19 koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

» Keittoalue käynnistyy. Jos toinen keittoalue on valittu tai mitäänä toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, laajapintaisen keittoalueen valo palaa jatkuvasti.

Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.

Kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä, voit yhdistää keittoalueet aktivoimalla laajapintaisen keittoalueen. Voit silloin käyttää laajempaa keittoaluetta samoilla arvoilla.

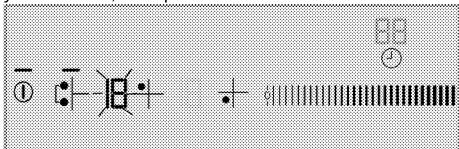


1. Valitse toinen vasemmanpuoleisista keittoalueista, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.

2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä

» Aiemmin valitun keittoalueen lämpötila-arvo tulee näkyviin vaseman takakeittoalueen näytössä ja laajapintaisen keittoalueen valo vilkkuu.

» Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa vasemmanpuoleisen keittoalueen valituilla lämpötila- ja ajastinvoilla (jos käytettävissä). Vasemmanpuoleisen keittoalueen, jota ei valittu ennen keittoalueiden yhdistämistä, arvo peruutetaan.



 Jos kosketat jotain vaseman keittoalueen valintanäppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

» Muuta lämpötila-arvoa myöhemmässä vaiheessa koskettamalla laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä ja aktivoi keittoalue. Säädä haluttu lämpötila säätöalueella.

Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. **Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammustusta.**

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa laajapintaisen keittoalueen. **0** näkyi vasemmanpuoleisen keittoalueen näytössä ja **00** näkyi ajastimen näytössä. Vaseman takaiseksi keittoalueen näytön ""-symboli sammuu.

3. Koskettamalla jotain vasemmanpuoleisen keittoalueen symbolia.

Jos kosketat jotain vaseman keittoalueen symbolia laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutaan.

4. Koskettamalla laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Keittoalue sammutetaan, jos kosketat laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Korkea teho (Tehostin) -toiminto

Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostointoimintoa. Tätä toiminta ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostointoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Tehostimen valitseminen suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ""-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa ""-näppäintä.

Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinaika päättyy, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

1. Kosketa ""-näppäintä, kun keittoalue on toiminut vähintään 20 sekuntia tiettyllä tasolla.
2. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinjakso on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Tehostointiminnon sammuttaminen aiemmin:

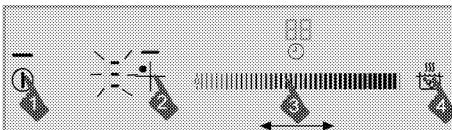
Sammuta tehostointiminto koskettamalla ""-näppäintä milloin tahansa.

Pikakuumennus

Pikakuumennus on ruoanlaittoa helpottava toiminto. Sitä voidaan käyttää lyhyen aikaa nopeaan kuumentamiseen. Kaikki keittoalueet on varustettu pikakuumennustoiminnolla. Tätä toiminta voidaan käyttää asettamalla lämpötilataso etukäteen.

	Pikakuumennustoiminto voidaan asettaa 20 sekunnin sisällä siitä, kun keittoalue on kytketty päälle ja lämpötila säädetty.
--	---

Pikakuumennustoiminnon valitseminen:



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ""-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
4. Kosketa ""-näppäintä. Valitsemiasi ruoanlaittoalue toimii enimmäisteholla tietyn aikaa (ks. seuraava taulukko). Asetettu lämpötila-arvo ja 3 valoa näkyvät vuorotellen keittoalueen näytössä.
5. Kun pikakuumennus on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Taulukko: Pikakuumennuksen toiminta-ajat

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – sekuntia
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

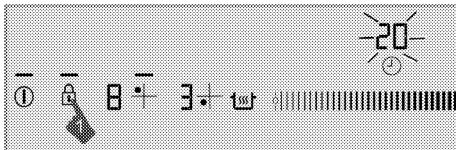
Pikakuumennustoiminnon pois kytkeminen:

Sammuta pikakuumennustoiminto koskettamalla "00"-näppäintä milloin tahansa.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimiensä käytön 20 sekunnin ajaksi, ja käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä.

Puhdistuslukon aktivoiminen



1. Lieden ollessa On-tilassa pidä "00"-näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

Puhdistuslukon valo sytyy ja lieden kellenäyttö laskee alas päin luvusta 20. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä ei ole toiminnessa tämän jakson aikana, paitsi "00"-näppäin.

Puhdistuslukon pois käytöstä asettaminen

Puhdistuslukon deaktivoimista varten ei tarvitse painaa mitään näppäintä. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua, näppäinlukon valo sammuu, ja puhdistuslukko on deaktivoitu automaattisesti.

Lapsilukko

Voit suojata **lieden tahattomalta käytölle** se ollessa valmiustilassa ja estää lapsia kytkevästä keittoalueesta pääle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä vain valmiustilassa.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Pidä "00"-näppäintä painettuna lieden ollessa valmiustilassa, kunnes **kaksi äänimerkkiä** kuuluu.

Lapsilukko on aktivoitu, ja "00"-näppäimen valo sammuu.



Jos jokin näppäintä painetaan lapsilukon ollessa aktiivinen, "00"-näppäimen valo vilkkuu.

Lapsilukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä lapsilukon ollessa aktivoitu "00"-näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

» Lapsilukko on deaktivoitu, ja "00"-näppäimen valo sammuu.

Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta **lieden ollessa käytössä**.

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Lukitse ohjauspaneelin pitämällä "00"-näppäintä painettuna pitkään.

Aluksi kuuluu vain yksi äänimerkki. Tässä vaiheessa liesi on kytketty **puhdistuslukolle**. Jatka näppäimen painamista **sormea nostamatta**, kunnes kuulet **kaksi peräkkäistä äänimerkkiä**.

"00"-näppäimen valo vilkkuu, ja kaikki keittoalueet on lukittu.



Voit aktivoida näppäinlukon vain **käyttötilassa**.

Kun näppäinlukko on aktivoitu, vain "00"-näppäin toimii. Jos kosketat jotain muuta

näppäintä, "00"-näppäimen valo vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on aktiivinen. Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko on poistettava käytöstä, jotta voi kytkeä lieden pääle uudelleen.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä "00"-näppäintä painettuna 2 sekunnin ajan.

Toiminto vahvistetaan äänimerkillä. "00"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneeli on avattu.

Ajastintoiminto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaan. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

Ajastimen aktivoiminen

1. Kytke liesi pääle koskettamalla "00"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintänäppäimiä.
3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöalueutta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
4. Ota ajastin käyttöön koskettamalla "00"-näppäintä.

"00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja "00"-symboli alkaa vilkkuva keittoalueen näytössä.

5. Säädä haluttu ajanjakso koskettamalla säätöalueutta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Jonkin aikaa vilkuttaan "00"-symboli jää pysyvästi palamaan. "00"-symbolin jatkuva palaminen tarkoittaa, että toiminto on aktivoitu.

	Keittoalueiden ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.
	Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.
	Ajastinta ei voi säättää, ellei keittoalue ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.
	Kun ajastin on aktiivinen, vain valitun keittoalueen asetettu aika näkyy ajastinnäytössä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaatisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammutta äänimerkki painamalla jotaan näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

Voi kytkeä ajastimen pois päältä kahdella eri tavalla:

1-Ajastimen kytkeminen pois päältä laskemalla sen arvoksi "00" :

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kosketa "(①)"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaanottoon keittoalueen ajastimen.
3. Laske arvo kunnes "**00**" tulee näkyviin ajastinnäytössä koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

"(①)"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on perutettu.

2-Ajastimen sammuttaminen painamalla ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan:

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kosketa "(①)"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaanottoon keittoalueen ajastimen.
3. Pidä "(①)"-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan. "(①)"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on perutettu.

Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

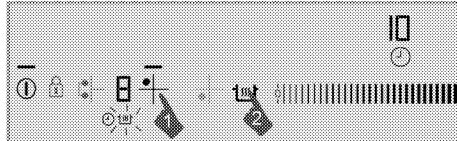
Voit käyttää tästä toimintoa ruokien lämpimänä pitämiseen kun ruoanlaittaminen on päättynyt. Lämpimänä pito -toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla: ajastinasetuksella tai ilman ajastinta.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastinta asettaminen

1. Valitse keittoalue, joka on asetettu tiettyyn lämpötilaan, ja jonka haluat pitää lämpimänä.
2. Kosketa "(②)"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.

	Keittoalue jatkaa toimintaa matalalla lämmöllä. "(②)"- ja "u"-symbolit näkyvät keittoalueen näytössä.
--	---

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastimen asetuksella



1. Valitse haluttu keittoalue, jolle lämpötila ja ajastin on asetettu, ja jolle aiot käynnistää lämpimänä pito -toiminnon.
2. Kosketa "(②)"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.

"(②)"-symboli näkyy keittoalueen näytössä. Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilalla asetetun ajanjakson keston ajan. Kun aika on päättynyt, se kytkee pääle lämpimänä pito -toiminnon ja alkaa toimia matalassa lämpötilassa. "u"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon sammuttaminen

1. Jos ajastin on aktivoitu, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu.

Sammuta Lämpimänä pito -toiminto koskettamalla "(③)"-näppäintä.

Keittoalue jatkaa toimintaa edellisellä aika- ja lämpötila-asetuksella.

2. Jos ajastin on asetettu pois käytöstä, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä, ja aseta lämpimänä pito -toiminto pois päältä.

Keittoalue jatkaa toimintaa uudessa asetuslämpötilassa.

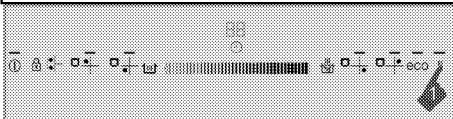
	Voit peruuttaa pidä lämpimänä -toiminnon koskettamalla "(③)"-näppäintä ja sammuttamalla lieden kokonaan.
--	--

Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit pysäyttää kaikki lieden toiminnot (paitsi ajastimen) tietyksi ajaksi.



Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaansa pysätyksen aikana.



- Kosketa "Eco"-näppäintä lieden ollessa toiminnassa. Kaikki aktiiviset keittoalueet pysähtyvät.
- Käynnistä kaikki pysytettyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "Eco"-näppäintä.

Eco-tila [Virransäästö]

Voit kytkeä kaikki keittoalueet alemmalle energiatasolle tämän toiminnon avulla.



Virransäästötilan voi aktivoida vain aktiivisille keittoalueille.

- Kosketa "eco"-näppäintä keittoalueen ollessa toiminnassa.
- » Aktiivinen keittoalue vaihtaa energiansäästötilaan ja sen faso putoaa puolella.

Induktioiden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperäatteet: Induktiosiesi kuumentaa

keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityypeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene.

Induktiosiesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmällä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi on varustettu induktiokeittoalueille, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäyntiä pääälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäytö sammuu myös myöhemmin. Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilataslon mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöä.

Käyttöäänet

Induktiosiesistä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktioliedien käyttöä.

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasoilta saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluvia säännöllinen pääille/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla, jos kuumennetaan tyhjää kasaria. Ääni katoaa, kun laitat kasariin vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähyttävän tuulettimen ääni voi kuulua.

	sytyy	
Induktoliitteiston virhe.	"Ex***"-symboli sytyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusnäppäimen herkkyyssirhe	"F2"-symboli palaa	Ajastinnäyttö
Yhteysvirhe kosketusohjauksessa.	"F3"-symboli palaa	Ajastinnäyttö
Induktoliitteiston virhe.	"Ex***"-symboli vilkkuu	Ruoanlaittoalueen näyttö
x** "1,2...,9"		

Virhe-/varoituskoodit ja virheiden lähteet

Taulukko 2:

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä painetaan tai näppäimille kuohuu ruokaa.	"E"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Liesitaso ylikuumentunut	"H"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Alueella ei ole sopivaa astiaa.	"L"-symboli sytyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusohjauslaitteiston virhe.	"Fx***"-symboli	Ajastinnäyttö

	Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviestistä on taulukossa 2. Jos "Fx"- ja "Ex"-viestit tulevat näkyviin toistuvasti, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
	Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrille, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa "E"-virhesignaalin. Signaalilänet kuuluvat.
	Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähytä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liitetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä hoppoa tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Lieden puhdistaminen

Lasikeraamiset pinnat

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalta, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapua veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrellä kalkkipoistoainetta, kuten etikkä tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveltaita kaupallisiaaineita.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi tulee pyyhiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta saattaa vahingoittua pysyvästi.

Ajan kanta pinnoitteiden tai muiden pintojen väri saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön. Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaalajeja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Veden tippumista tapahtuu ruoanpaistamisen aikana.

- Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroita, kun höyry osuu laitteen kylmiin pintoihin. >>> *Tämä ei ole vika.*

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitintä.*
- Jos näytöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Ruoanlaittoistia ei ole sopiva. >>> *Tarkista astia.*

Magnetisymboli näkyi keittoalueen näytössä.

- Et ole asettanut kattilaan aktiiviselle keittoalueelle. >>> *Tarkista onko keittoalueella kattila.*
- Ruoanlaittoistia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> *Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.*
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> *Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.*
- Ruoanlaittoastia tai keittoalue on ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

- Valitun keittoalueen ruoanlaittoika voi olla kulunut. >>> Voit asettaa uuden ruoanlaittoajan ja päätää ruoanlaiton.
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Esine saattaa peittää kosketuspaneelin. >>> Ota esine pois paneelilta.

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

- Ruoanlaittoistia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> *Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.*
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> *Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.*

Jäähdystuuletin jatkaa toimintaansa kun liesi on sammuttettu.

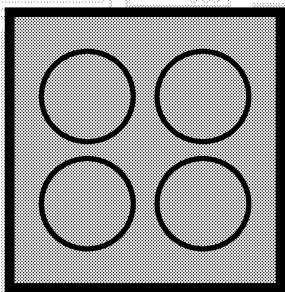
- Tämä ei ole vika. Jäähdystuuletin jatkaa toimintaansa kunnes lieden sähköosat jäähtyvät sopivan lämpötilaan.



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa houdatettuaasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltodestajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritys korjata viallista laitetta itse.

Innebygd komfyr

Brukerhåndbok



NO

beko

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

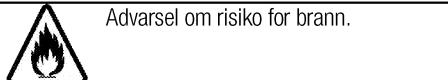
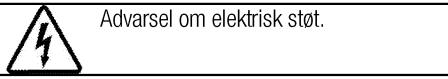
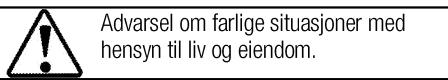
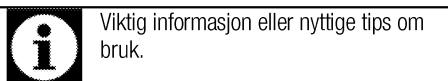
Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manuelen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sıtlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



INNHOLDSFORTEGNELSE

1	Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4	
Generell sikkerhet.....	4		
Elektrisk sikkerhet.....	4		
Produktsikkerhet.....	5		
Beregnet bruk.....	6		
Sikkerhet for barn.....	7		
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7		
Bortskaffing av emballasjen.....	7		
2	Generell informasjon	8	
Oversikt.....	8		
Tekniske spesifikasjoner.....	8		
3	Installasjon	9	
Før installasjon	9		
Installasjon og tilkobling	9		
Framtidig transport	11		
4	Forberedelser	12	
Tips for energisparing.....	12		
Første gangs bruk	12		
Første rengjøring av produktet.....	12		
Første oppvarming	12		
5	Slik brukes komfyren	13	
Generell informasjon om koking	13		
Bruk av komfyren.....	14		
Kontrollpanel.....	15		
6	Vedlikehold og stell	22	
Generell informasjon	22		
Rengjøre komfyren	22		
7	Feilsøking	23	

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framtid de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre

garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøyde før installasjon.

- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kabelen,

- men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produksikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Matlagning uten oppsyn på en komfyrl med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle

- brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
 - Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten overflate, siden de kan bli varme.
 - Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsysten.
 - Damptykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplaten overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
 - Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 13*, valg av kasseroller.
 - Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
 - Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.
- For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
 - Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteleddning, foruten originalkabelen.
 - Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.
- ### Beregnet bruk
- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
 - Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
 - Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene.
Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

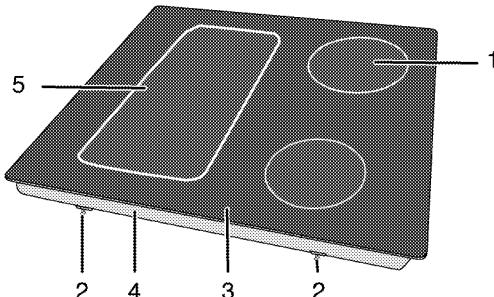
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer fra produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------|
| 1 | Induksjonsstekesone | 4 | Basedeksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Induksjonsstekesone |
| 3 | Vitrokeramisk overflate | | |

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~50/60 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Sikring	min. 16 A x 2
Kabeltype/tverrsnitt	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/770 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	145mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

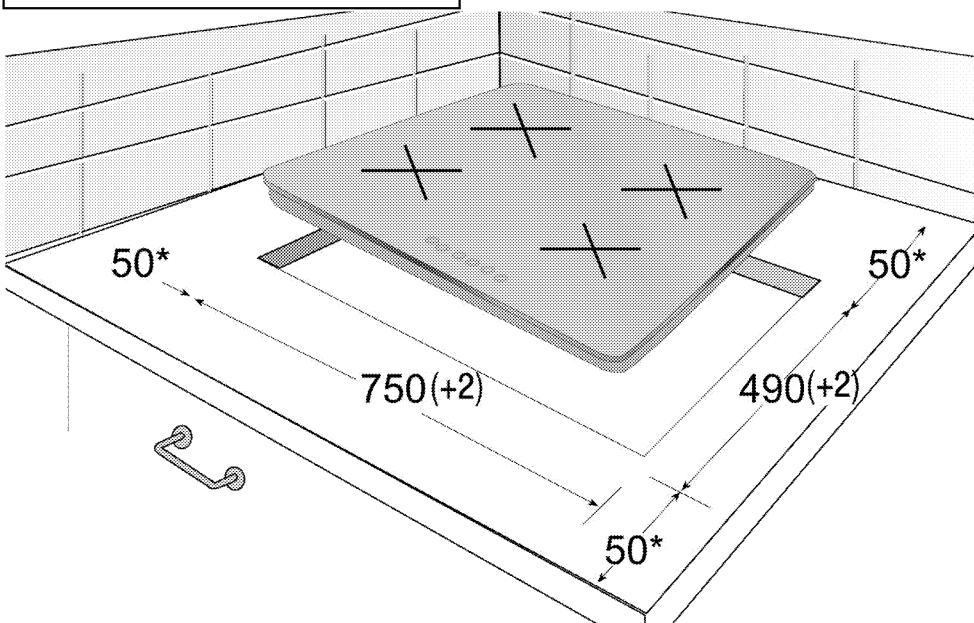
Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.



Elektrisk tilkopling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformør. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.

Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



FARE:

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

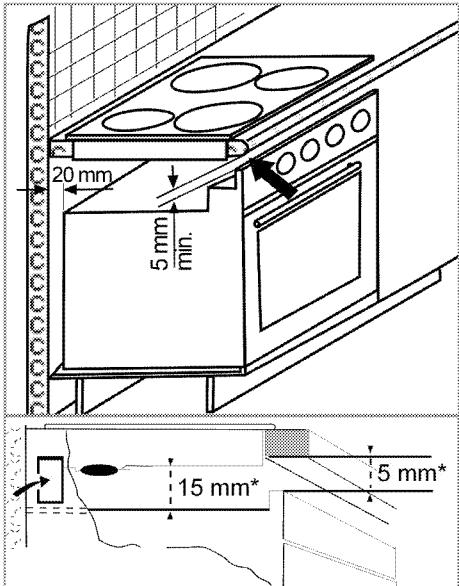


Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

Sett strømstøpslet inn i uttaket.

Installere produktet

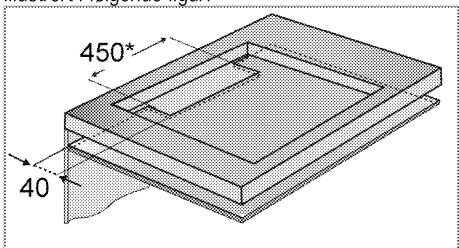
Hvis ovnen er nedenfor:



* min.

Hvis benken er nedenfor:

Det er nødvendig å etterlate en ventiléringsåpning på minst 180 cm^2 på bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



* min.

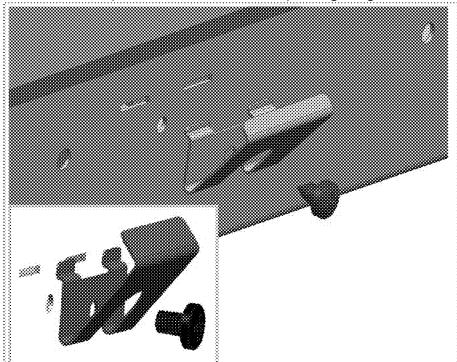
I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren opp ned, plasser den på en flat overflate.
3. Tetningspakningen som finnes i pakken må påføres den nedre husbøyen rundt komfyren slik

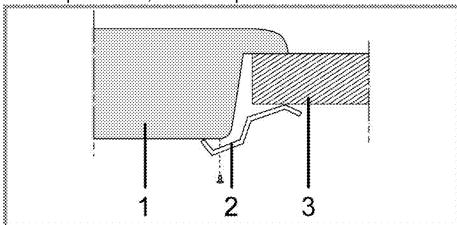
som vist på figuren i løpet av installasjonen av komfyren.



4. Fest monteringsfjærene og skru de inn i hulene nederst på boksen, som vist på tegningen.



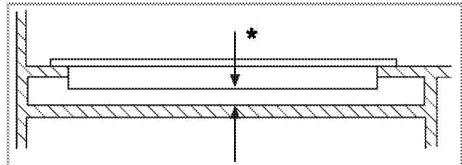
5. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
6. Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål ikke passer, kan to monteringsskruer feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- 1 Komfyrr
2 Installasjonsklemme
3 Benk

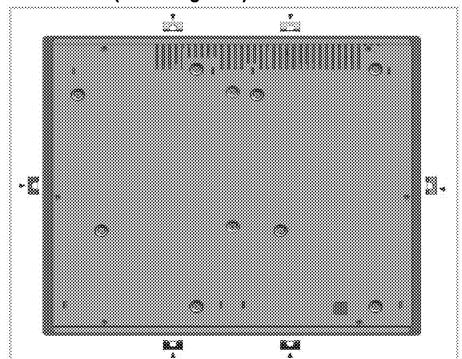


For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)



FARE:

Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.



FARE:

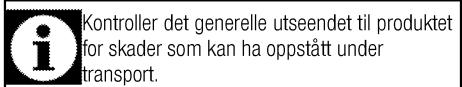
Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeanordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.



4 Forberedelser

Tips for energisparing

- Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
 - Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
 - Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
 - Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
 - Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeleddningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjengerstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



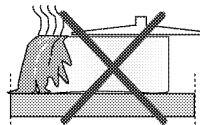
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphevet olje utgjør brannfare.
Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann! Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karrene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumskar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

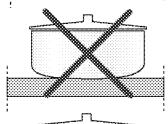
Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.

- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

For induksjonskomfyre, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "I-L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolen "I-L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebefarge (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

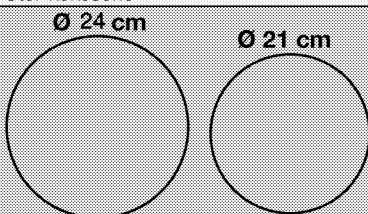
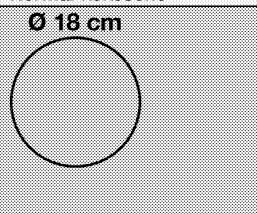
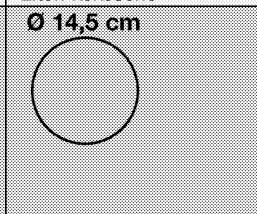


Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kreditkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

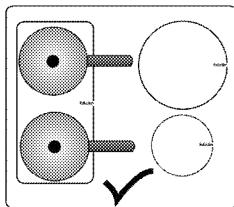


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

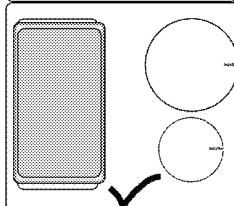
Velge kokesone som eigner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
 <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	 <p>Ø 18 cm</p>	 <p>Ø 14,5 cm</p>
Stor kokesone <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til kokekaret.Fordeler strømmen ideelt.Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberedde retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til kokekaret.Fordeler strømmen ideelt.Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone <ul style="list-style-type: none">Bruktes til sakte koking (sauser, kremer)Bruktes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

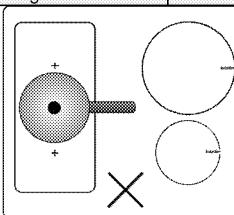
Bruke kasseroller på den brede kokesonen



Du kan bruke den brede kokesonen i to separate halvdeler, som kokesone venstre bak og venstre foran.



Du kan bruke den brede kokesonen til store kasseroller.



Kasserollen må dekke midten av begge områdene i den brede kokesonen.
Kokesonen må ikke brukes på andre måter.

Bruk av komfyren



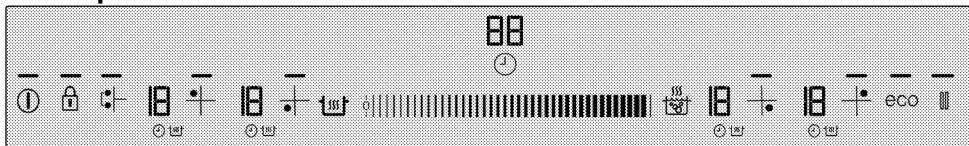
FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Sely små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyren med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekkene og forårsake kortslutning.

I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel



Spesifikasjoner



Justeringsområde (for temperaturnivå og tidsinnstilling)

- Lys som indikerer at den relevante tasten fungerer
- /■ På/av-knapp
- Tastelås-tast
- Timeraktivierings-/deaktiveringstast
- Tast for hurtigoppvarming/Forsterker
- Varmebevaringstast
- Stopptast
- Økonomimodus-tast
- Valgtast til kokesone med bred overflate
- Velgertast for fremre venstre kokesone
- Velgertast for bakre venstre kokesone
- Velgertast for bakre høyre kokesone
- Velgertast for fremre høyre kokesone

5 Timer-symbol

6 Symbol for flersegmentert kokesone (*)

* Varierer etter modellen.

i Denne enheten kontrolleres over et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

i Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

- 1 Berør "○"-tasten på kontrollpanelet.

Lyset til "○"-tasten slås på. Platen er klar for bruk.

i Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

i Når en tast ("—"-tast) trykkes lenge, slås produktet automatisk av av sikkerhetsmessige grunner.

Slå av komfyren

- 1 Berør "○"-tasten på kontrollpanelet. Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.

i "H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

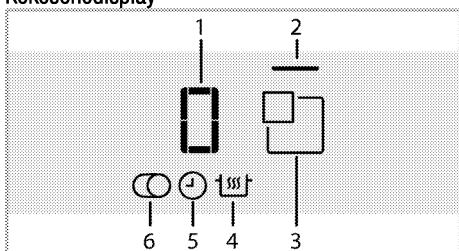
"H"-symbolet som vises på kokesonedisplayet, indikerer at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til "h", som betyr mindre varm.

i Når strømmen frakobles, vil ikke restvarmeindikatoren tennes og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.



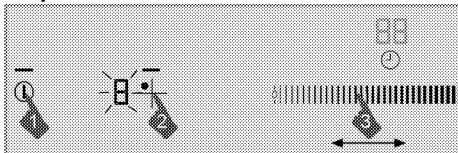
Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Kokesonedisplay



- 1 Temperaturindikator (temperaturinnstilling 0 ... 19)
- 2 Kokesonelys
- 3 Valgtast til kokesone
- 4 Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)

Slå på kokesonene



1. Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.
"0" vises på kokesonedisplayet og lyset på den relevante kokesonen tennes.

i Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Stille temperaturnivået

Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom "0" og "19".

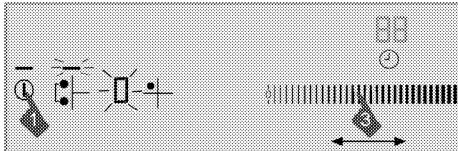
Slå av kokesonene:

En kokesezone kan slås av på 3 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesoner**
Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayet. "①"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne.
Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.
3. **Ved å berøre det relevante kokesonensymbolet i 3 sekunder.**
Berør symbolet til kokesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

Slå på den brede kokesonen:

1. Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate
» 0 vises på det bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.

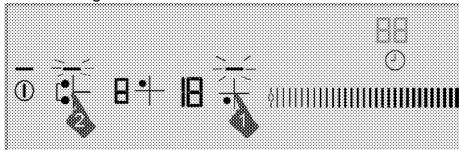


3. Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom 0 og 19.

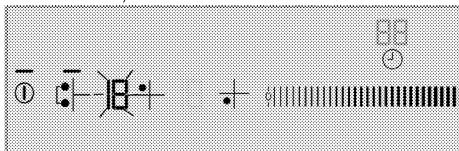
» Kokesonen begynner å varmes opp. Hvis det velges en annen kokesezone, eller det ikke utføres handlinger på 10 sekunder, lyser lampen for den brede kokesonen kontinuerlig.

Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på

Når én eller begge venstre kokesoner er på, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere den brede kokesonen. Altså kan du bruke en bredere kokesezone ganske enkelt med de samme verdiene.



1. Velge én av de venstre kokesonene mens én eller begge venstre kokesoner er på.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate
» Temperaturverdien på den tidligere valgte kokesonen vises på det venstre bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.
» Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsvarverdier (om tilgengelig) som du har valgt for venstre kokesonen. Verdien for den venstre kokesonen, som ikke ble valgt før kokesonene ble kombinert, kasseres.



i Hvis du berører noen av valgnappene for venstre kokesezone mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

» Hvis du vil endre temperaturverdien senere, trykker du på valgnappen for den brede kokesonen og aktiverer kokesonen. Juster ønsket temperaturverdi i justeringsområdet.

Slå av den brede kokesonen

Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".

2. Ved bruke avslåing via timeralternativet for den brede kokesonen

Når tiden er over, vil timeren slå av den brede kokesonen. **0** vil vises på det venstre kokesonedisplay, og det vil stå **00** på timerdisplayet. "①"-symbolet på venstre kokesonedisplay forsvinner.

3. Ved å trykke på symbolet på en av de venstre kokesonene

Hvis du berører symbolet for noen av valgknappene for venstre kokesone mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonen fra hverandre og slås av.

4. Ved å trykke på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder.

Hvis du trykker på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder, slås kokesonen av.

Høy effekt (forsterker)-funksjon

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge forsterkeren direkte:

1. Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør "②"-tasten.

Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når forsterkertiden avsluttes, slås kokesonen av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Berør "②" etter at kokesonen har vært i drift i minst 20 sekunder ved et bestemt nivå.

Kokesonen skal fullføre driften i minst 20 sekunder på valgt nivå.
2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

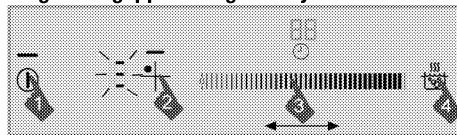
Berør "②" for å slå av forsterkeren når du ønsker det.

Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming er en funksjon som forenkler matlagingen. Den kan brukes til hurtig oppvarming en kort stund. Alle kokesoner er utstyrt med hurtigoppvaringsfunksjonen. Denne funksjonen kan brukes ved å stille inn temperaturnivået på forhånd.

	Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan stilles innen 20 sekunder etter at kokesonen er slått på og temperaturnivået er stilt inn.
--	--

Velge hurtigoppvarmingsfunksjonen:



1. Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "②"-tasten.

Kokesonen du har valgt vil være i bruk ved høy effekt i en viss tidsperiode (se i påfølgende tabell)

3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.

5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Tabell: Hurtigoppvarmingens driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

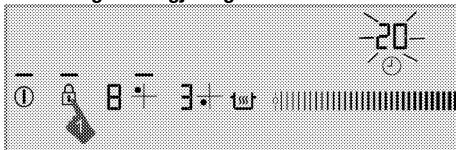
Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen:

Berør "🔒" for å slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen når som helst hvis det er ønskelig.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle tastene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk.

Aktivering av rengjøringslås



1. Når komfyren er i på-modus, trykk og hold tasten "🔒" inntil en **enkel signallyd** høres.

Rengjøringslåslyset vil tennes, og klokkedisplayet til komfyren vil begynne å telle ned fra 20. Ingen av tastene på kontrollpanelet vil fungere i løpet av denne perioden, unntatt "①"-tasten.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen tast for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgjøre et lydsignal etter 20 sekunder, og komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Barnelås

Når komfyren er i **standbymodus**, kan du beskytte komfyren med barnelåsen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktivieres i standbymodus.

Aktivere barnelåsen

1. Når komfyren er i standbymodus, trykk og hold tasten "🔒" inntil **to signallyder** høres.

Barnelåsen vil aktiveres, og lyset til "🔒"-tasten vil slås av.



Hvis en tast trykkes når barnelåsen er aktiv, blinker lyset til "🔒"-tasten.

Deaktivere barnelåsen

1. Når barnelåsen er aktivert, trykk og hold tasten "🔒" inntil **enkel signallyd** høres.

» Barnelåsen vil deaktiveres, og lyset til "🔒"-tasten vil slås av.

Tastelås

Du kan aktiverere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell **når komfyren er i drift**.

Aktivere tastelåsen

1. Berør og hold tasten "🔒" i lang tid for å låse kontrollpanelet.

Kun én signallyd vil høres først. I dette tilfellet går komfyren til **rengjøringslås**. Fortsett deretter berøringen uten å løfte fingeren, inntil du hører to etterfølgende signallyder.

Lyset til "🔒"-tasten vil blinke, og alle kokesonene vil låses.



Du kan aktivere tastelåsen kun i **bruksmodus**.

Når tastelåsen er aktivert, vil kun "①"-tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset

til "🔒"-tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv.

Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen

1. Hold "🔒"-tasten trykket i 2 sekunder. En operasjon bekreftes med et hørbart signal. Lyset til "🔒"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Det er ikke nødvendig å ha tilsyn med ovnen i løpet av hele koketiden. Kokesonen vil slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere timeren

1. Berør tasten "①" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokeson ved å berøre kokesonvalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "⌚"-tasten for å aktivere timeren. "00" vises på timerdisplayet og "⌚"-symbolet starter å blinke på kokesondisplayet.
5. Juster ønsket tidsperiode ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

Etter å ha blinket i en viss tidsperiode, lyser "⌚"-symbolet permanent. Hvis "⌚"-symbolet lyser kontinuerlig, indikerer dette at funksjonen er aktivert.



Timeren kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.



Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.



Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.



Når timeren er aktivert, vil kun den innstilte tiden for den valgte kokesonen vises på timerdisplayet.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbar advarsel.

Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.

Slå av timerne tidligere

Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå av timeren på to ulike måter:

1-Slå av timeren ved å redusere verdien til "00" :

- Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
- Berør "()" -tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
- Reduser verdien inntil "00" vises på timerdisplayet ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

"()" -symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av permanent, og timeren avbrytes.

2-Slå av timeren ved å trykke på timertasten i 3 sekunder:

- Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
- Berør "()" -tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.

3. Hold "()" -tasten trykket i 3 sekunder.

"()" -symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av permanent, og timeren avbrytes.

Varmebevaringsfunksjon (hvis noen)

Du kan bruke denne funksjonen til å holde måltidet varmt etter at kokeprosessen er fullført.

Varmebevaringsfunksjonen kan brukes på to ulike måter: med og uten innstilling av timeren.

Aktiver varmebevaringsfunksjonen uten å stille inn timeren

- Velg den kokesonen som har blitt stilt til en spesiell temperatur og du ønsker å bruke til å bevare varmen.

- Berør "()" -tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.



Kokesonen vil fortsette driften ved lav temperatur.
"()" og "u!" -symbolene vises på kokesonedisplayet.

Aktiver varmebevaringsfunksjonen ved å stille inn timeren



- Velg den ønskede kokesonen som temperatur og timer er stilt inn for, og som du planlegger å bruke til varmebevaringsfunksjonen.
- Berør "()" -tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.
"()" -symbolet vises på kokesonedisplayet.
Kokesonen vil fortsette driften ved innstilt temperatur i løpet av den innstilte perioden. Når tiden er over, går den over til varmebevaringsfunksjonen og begynner driften ved lav temperatur. "u!" -symbolet vises på kokesonedisplayet.

Slå av varmebevaringsfunksjonen

- Hvis timeren er aktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for.

Berør "()" -tasten for å slå av varmebevaringsfunksjonen.

Kokesonen vil fortsette driften med tidligere tid og temperaturinnstilling.

- Hvis timeren er deaktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Still inn ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området for å deaktivere varmebevaringsfunksjonen.

Kokesonen vil fortsette driften ved den nye temperaturen du har stilt inn.



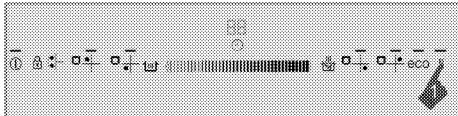
Du kan avbryte varmebevaringsfunksjonen ved å berøre "()" -tasten og slå av komfyren helt.

Stopp funksjon

Ved bruk av denne funksjonen kan du stoppe alle funksjoner som brukes på komfyren (unntatt timeren) i en viss tidsperiode.



Hvis timeren er stilt inn for en kokosone, vil timeren fortsette driften i løpet av stopp.



1. Berør "¶"-tasten når komfyren er i drift.
Alle aktive kokesoner vil stoppe.
2. Berør "¶"-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

Øko-modus

Du kan stille alle kokesoner til lavere nivå ved bruk av denne funksjonen.



Økonomimodus kan kun aktiveres for aktive kokesoner.

1. Berør "eco"-tasten når kokesonen er i drift.
» Aktive kokesoner bytter til økonomimodus og nivået senkes til halvparten.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp. Induksjonsovenen er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone diametren på hvert kokekar som plasseres oppå dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrekontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonen deaktivertes automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere. Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Høy effekt (forsterker)- funksjon	10 minutter

Overophettingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overopheting. Følgende kan ses ved overopheting:

- Aktiv kokesone kan slås av.
- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søker på kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforbindelsen umiddelbart og slå av komfyren. "E"-varslingen vises på displayet i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Derved kan du forhindre at et måltid (vann, melk) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale og en del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjører ned det elektriske systemet kan høres.

Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Årsak til feilen	Indikator	Display
To eller flere taster trykkes samtidig eller tastene er oversølt.	"E"-symbole t blinker	Kokesonedisplay
Komfyren overopphetet	"H"-symbole t blinker	Kokesonedisplay
Ingen egnet beholder på sonen.	"L"-symbole t tennes	Kokesonedisplay
Feil med maskinvarens berøringskontroll	"Fx**"-symbole t tennes	Timerdisplay

Feil med induksjonsmaskinvaren.	"Ex***"-symbole t tennes	Kokesonedisplay
Berøringsstastsensitivitets feil	"F2"-symbole t tennes	Timerdisplay
Kommunikasjonsfeil i berøringskontrollen.	"F3"-symbole t tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"Ex***"-symbole t blinker	Kokesonedisplay

x**- "1,2,...,9"



For mer informasjon om feilmeldinger som vises på berøringskontrollpanelet, se i tabell 2. Ring et autorisert serviceverksted hvis "Fx" og "Ex" meldinger vises vedvarende.



Hvis overflaten til berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og vise feilkoden "E" (error). Signallyd høres.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.
Det er fare for elektrisk sjokk!



FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skraperes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Vanndråper oppstår ved steking.

- Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømmuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> Koble apparatet fra ved kretsbytteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.
- Overoppheatingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- Kokekaret egner seg ikke. >>> Kontroller kokekaret.

"!-symbol" vises på kokesonedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> La dem kjøles ned.

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre stekingen.
- Overoppheatingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> Fjern gjenstanden på panelet.

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.

Kjøleviften fortsetter driften selv om komfyren slås av.

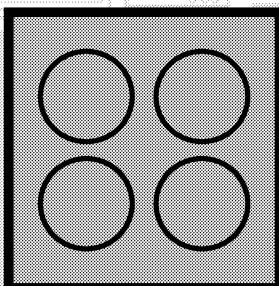
- Dette er ingen feil. Kjøleviften vil fortsette å gå inntil elektronikken i komfyren kjøles ned til en egnet temperatur.



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Placa empotrada

Manual del usuario



ES

beko

Lea este manual en primer lugar.

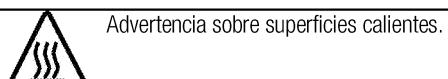
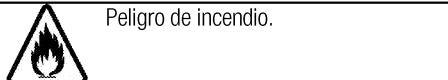
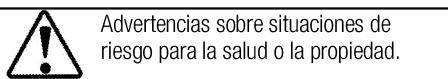
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente	4	4 Preparaciones	13
Seguridad general	4	Consejos para ahorrar energía	13
Seguridad eléctrica	4	Uso por primera vez	13
Seguridad del producto	5	Primera limpieza de la unidad	13
Uso previsto	7	Primer calentamiento	13
Seguridad de los niños	7		
Eliminación del aparato	7		
Eliminación del material de embalaje	7		
2 Información general	8	5 Cómo usar la placa	14
Resumen	8	Información general sobre la cocción de alimentos	14
Especificaciones técnicas	8	Uso de las placas	16
		Panel de control	16
3 Instalación	9	6 Mantenimiento y cuidados	24
Antes de la instalación	9	Información general	24
Instalación y conexión	10	Limpieza de la placa	24
Eliminación del aparato	12		
		7 Resolución de problemas	25

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los

posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas".
Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
 - Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
 - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
 - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
 - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
 - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
 - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
 - Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.
- Seguridad del producto**
- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
 - Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
 - Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
 - No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
 - Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
 - No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
 - Desatender alimentos que se esténriendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio.
JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las

- llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
 - Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
 - En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
 - Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
 - No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
 - El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
 - La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
 - Los calientaplatos disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario los calientaplatos no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 14, selección de los recipientes.
 - Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
 - Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
 - No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
 - Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para calentar una estancia.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en

funcionamiento y no les permita jugar con él.

- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus los residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

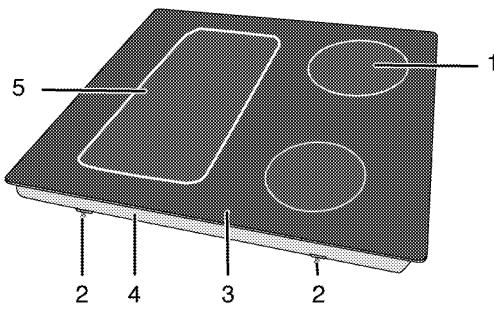
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Plancha de cocción por inducción | 4 | Cubierta base |
| 2 | Abrazadera de montaje | 5 | Plancha de cocción por inducción |
| 3 | Superficie vitrocerámica | | |

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Consumo energético total	máx. 7200 W
Fusible	min. 16 A x 2
Tipo de cable / sección	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/770 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Quemadores	
Trasera izquierda	Plancha de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal izquierda	Plancha de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal derecha	Plancha de cocción por inducción
Dimensiones	145mm
Potencia	1500/2200 W
Trasera derecha	Plancha de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000/3700 W



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:
La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

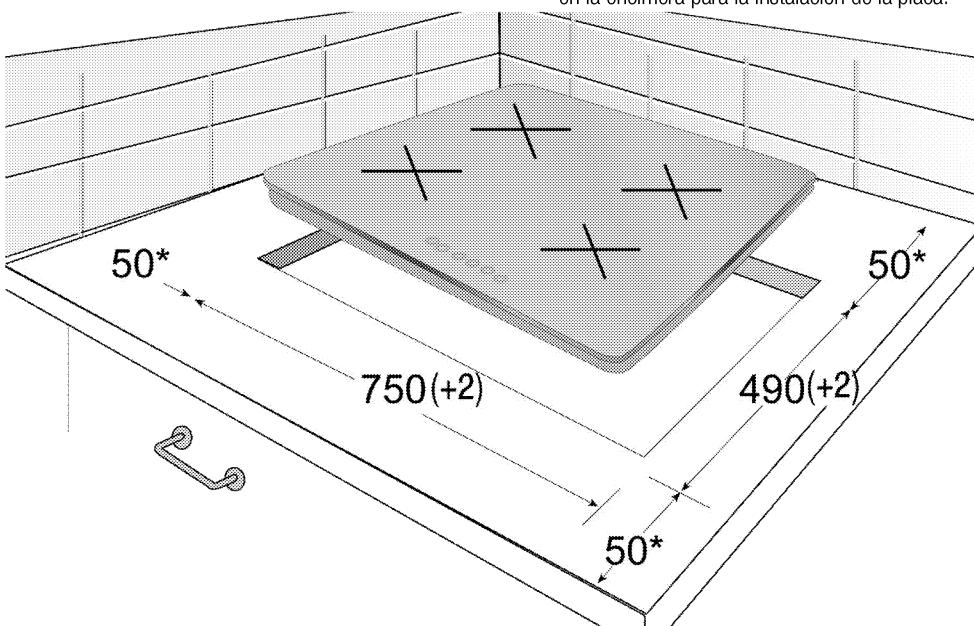


PELIGRO:
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



* min.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



No instale el horno en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar apriisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

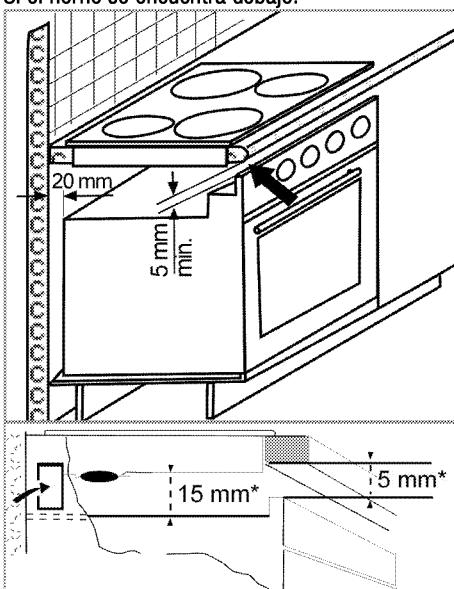


El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

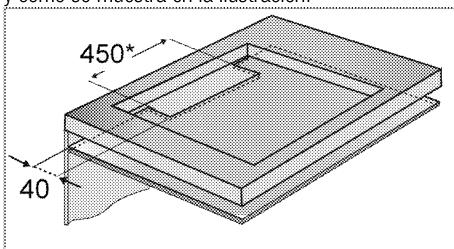
Si el horno se encuentra debajo:



* min.

Si el consejo es el siguiente:

Es necesario dejar una abertura de ventilación de un mínimo de 180 cm² en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.



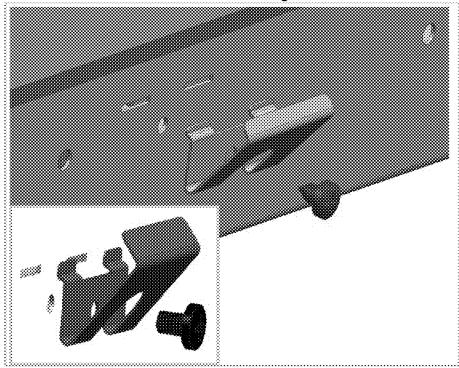
* min.

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

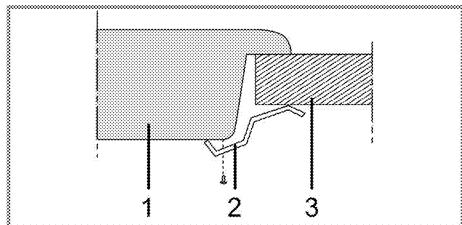
1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Durante la instalación de la placa, la junta de sellado suministrada deberá colocarse alrededor del alojamiento inferior de la placa, tal como se muestra en la figura.



4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.



5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.

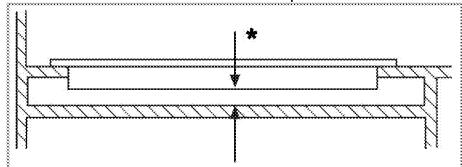


- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera

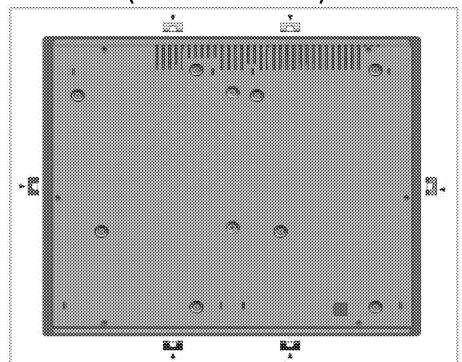


Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



* min. 15 mm
Vista trasera (orificios de conexión)





PELIGRO:

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.



PELIGRO:

La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la visa y la propiedad.

Comprobación final

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujetelo con cinta adhesiva.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.

Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que el calientaplatos.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia

de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



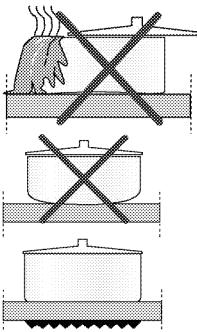
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y déjelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
- Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee

cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y depositelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

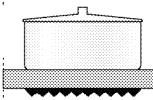
Selección del recipiente

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.

No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "L" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se

retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "L" parpadean alternativamente.

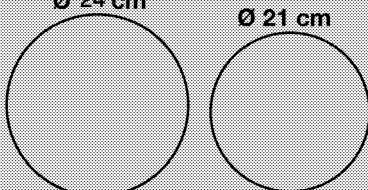
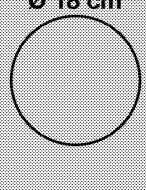
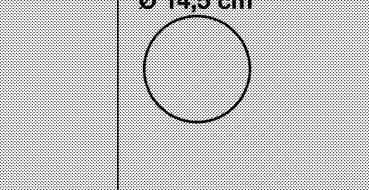
Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

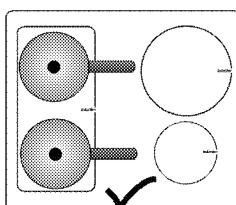
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

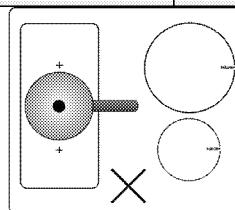
Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

Zona de cocción grande	Zona de cocción normal	Zona de cocción pequeña
<p>Ø 24 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Zona de cocción grande</p> <ul style="list-style-type: none">• Se ajusta automáticamente al recipiente.• Distribuye la potencia de forma óptima.• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.	<p>Zona de cocción normal</p> <ul style="list-style-type: none">• Se ajusta automáticamente al recipiente.• Distribuye la potencia de forma óptima.• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.	<p>Zona de cocción pequeña</p> <ul style="list-style-type: none">• Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas)• Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.

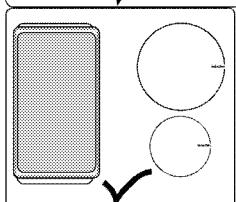
Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



Puede dividir la zona de cocción combinada en dos mitades independientes (trasera izquierda y delantera izquierda).



El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.



También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño.

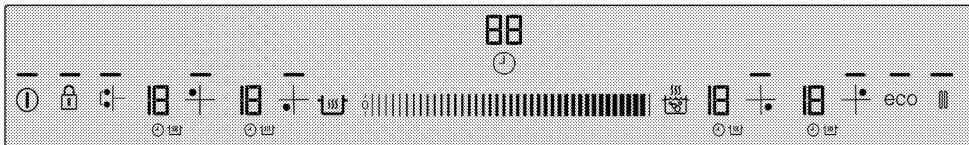
Uso de las placas



PELIGRO:

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla. No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito. Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control



Especificaciones



Área de ajuste (nivel de temperatura y hora)

- Luz que indica que la tecla pertinente está operativa
- ① Tecla de encendido/apagado
- Tecla de bloqueo de teclas
- Tecla de activación/desactivación del temporizador
- Tecla de calentamiento rápido / Tecla de la función de refuerzo
- Tecla de la función de conservación del calor
- Tecla de parada
- eco Tecla del modo económico
- Tecla de selección de zona de cocción combinada
- Tecla de selección de la zona de cocción frontal izquierda
- Tecla de selección de la zona de cocción trasera izquierda
- Tecla de selección de la zona de cocción trasera derecha

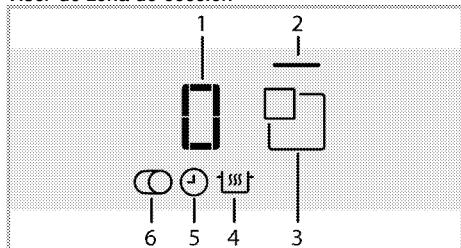


Tecla de selección de la zona de cocción frontal derecha

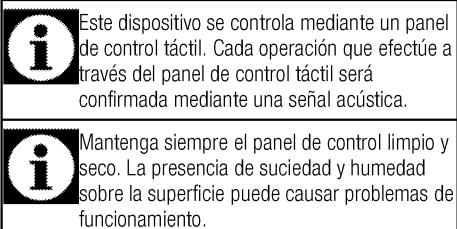


Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

Visor de zona de cocción



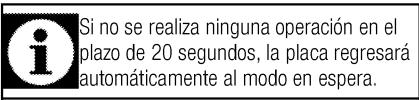
- 1 Indicador de temperatura (ajuste de temperatura 0 ... 19)
 - 2 Luz de zona de cocción
 - 3 Tecla de selección de zona de cocción
 - 4 Símbolo de función de conservación del calor (*)
 - 5 Símbolo del temporizador
 - 6 Símbolo de zona de cocción dotadas de zonas de expansión (*)
- * Varía según el modelo.



Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

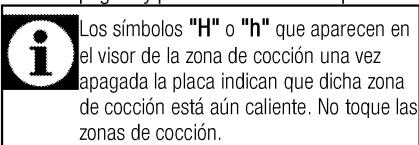
1. Toque la tecla "①" del panel de control.
La luz de la tecla "①" se enciende. La placa está lista para su uso.



Al pulsar cualquier tecla (tecla "①") durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

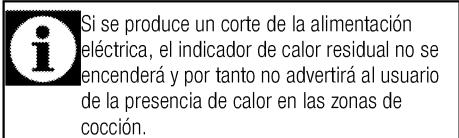
Apagado de la placa

1. Toque la tecla "①" del panel de control.
La placa se apagará y pasará al modo en espera.

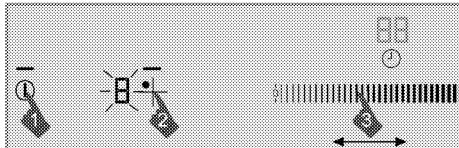


Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.



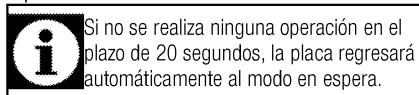
Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "①" para encender la placa.

2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desee entender.

El visor de la zona de cocción muestra "0" y la luz correspondiente se enciende.



Ajuste del nivel de temperatura

Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores "0" y "19" tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**
Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".
2. **Apagando la zona de cocción deseada a través del temporizador correspondiente**
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán "0" o "00" El símbolo "①" en el visor de la placa desaparecerá.
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante tres segundos.**
Toque el símbolo de la zona de cocción que deseé pagar durante aproximadamente tres segundos.

Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque la tecla "①" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada
» El visor de la zona de cocción trasera izquierda muestra "0" y la luz de la zona de cocción combinada parpadea.

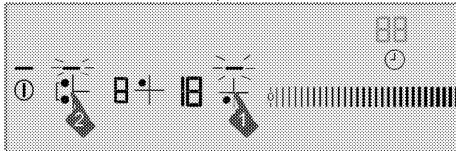


3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores 0 y 19 tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.
» La zona de cocción se pone en funcionamiento. Si hay seleccionada otra zona de cocción o no se realiza ninguna operación durante 10 segundos, la luz de la

zona de cocción combinada se queda encendida de forma permanente.

Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento

Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más amplia con los mismos valores.

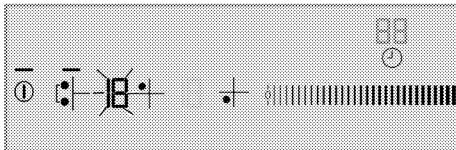


1. Con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo encendidas, seleccione una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada

» El visor de la zona de cocción trasera izquierda muestra el valor de la temperatura de la zona de cocción previamente seleccionada y la luz de la zona de cocción combinada parpadea.

» Una vez combinadas, ambas zonas de cocción funcionarán con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. Los valores de la zona de cocción izquierda que no estuviera seleccionada antes de combinar las zonas de cocción se cancelan.



i Si toca cualquiera de las teclas de selección de las zonas de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción se separan y se apagan.

» Para cambiar el valor de la temperatura más adelante, toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada y active la zona de cocción. Ajuste la temperatura que desee en la zona de ajuste.

Apagado de la zona de cocción combinada

La zona de cocción combinada puede apagarse de cuatro formas diferentes:

1. Poniendo el nivel de temperatura a "0"

Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a "0".

2. Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará 0 y el visor del temporizador mostrará 00. El símbolo "0" desaparecerá del visor de la zona de cocción del lado izquierdo.

3. Tocando el símbolo de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo

Si toca el símbolo de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción se separan y se apagan.

4. Tocando el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos.

Si toca el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos, dicha zona de cocción se apagará.

Función de alta potencia (refuerzo)

Puede usar la función de refuerzo para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante períodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

Selección directa de la función de refuerzo:

1. Toque la tecla "(1)" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.

3. Toque la tecla "1".

La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Cuando el tiempo de la función de refuerzo se agota, la zona de cocción se apaga.

Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:

1. Toque "1" una vez la zona de cocción haya funcionado durante al menos 20 segundos a un cierto nivel.

i La zona de cocción debe funcionar durante al menos 20 segundos en el nivel seleccionado.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura

fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Desactivación prematura de la función de refuerzo:

Toque "" para desactivar la función de refuerzo cuando deseé.

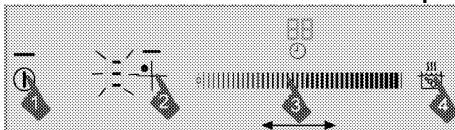
Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido le facilita la cocción de alimentos. Puede utilizarse para realizar un calentamiento rápido durante un periodo breve de tiempo. Todas las zonas de cocción disponen de la función de calentamiento rápido. Esta función puede utilizarse ajustando el nivel de temperatura de antemano.



La función de calentamiento rápido puede ajustarse una vez transcurridos 20 segundos desde la activación de la zona de cocción y el ajuste de la temperatura.

Selección de la función de calentamiento rápido:



1. Toque la tecla "" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que deseé tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.
4. Toque la tecla "".

La zona de cocción seleccionada funcionará a alta potencia durante un cierto período de tiempo. El visor de la zona de cocción mostrará tres luces y el valor ajustado para la temperatura.

5. Una vez agotado el período de la función de calentamiento rápido, la zona de cocción pasará al nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Tabla: Tiempos de funcionamiento de la función de calentamiento rápido

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - segundos
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30

5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

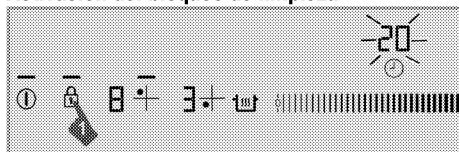
Desactivación de la función de calentamiento rápido:

Toque la tecla " para apagar la función de calentamiento rápido en cualquier momento.

Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todos las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento.

Activación del bloqueo de limpieza



1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla "" hasta que escuche un **sonido de alarma**. La luz del bloqueo de limpieza se encenderá y el reloj de la placa iniciará una cuenta atrás a partir de 20. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla ".

Desactivación del bloqueo de limpieza

No es necesario que toque ninguna tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La placa emitirá una señal acústica transcurridos 20 segundos, la luz del bloqueo de teclas se apagará y el bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.

Bloqueo para niños

Con la placa en el **estado de espera**, puede activar el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños

solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.

Activación del bloqueo para niños

- Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsada la tecla "" hasta que escuche **dos sonidos de alarma**.

El bloqueo para niños se activará y la luz de la tecla "" se apagará.



Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo para niños activo, la luz de la tecla "" parpadeará.

Desactivación del bloqueo para niños

- Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla "" hasta que escuche **un sonido de alarma**.

» El bloqueo para niños se desactivará y la luz de la tecla "" se apagará.

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error **cuando la placa esté en funcionamiento**.

Activación del bloqueo de teclas

- Mantenga pulsada la tecla "" durante un cierto periodo para bloquear el panel de control.

Se emitirá una única señal acústica de alarma, que indica que se ha activado el **bloqueo de limpieza**.

Mantenga pulsada la tecla hasta que escuche dos señales acústicas sucesivas.

La luz de la tecla "" parpadeará y todos las zonas de cocción quedarán bloqueadas.



El bloqueo de teclas solo puede activarse **con la placa en funcionamiento**. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla "" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas

- Mantenga la tecla "" pulsada durante dos segundos.

La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla "" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente el final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

- Toque la tecla "" para encender la placa.
- Seleccione la zona de cocción que deseé tocando la tecla de selección correspondiente.
- Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.
- Toque la tecla "" para activar el temporizador. El visor del temporizador muestra "00" y el símbolo "" empezará parpadear en el visor de la zona de cocción.
- Ajuste el periodo de tiempo deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.

Tras parpadear durante un cierto tiempo, el símbolo "" se quedará encendido de forma permanente, lo que indica que la función se ha activado.



El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.



Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que deseé fijar un temporizador.



El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.



Cuando el temporizador esté activo, el visor de temporizador solo mostrará el tiempo fijado para la zona de cocción seleccionada.

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

Puede desactivar un temporizador de dos formas:

- Reduciendo su valor hasta dejarlo en "00"**:
 - Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador deseé desactivar.
 - Toque la tecla "" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.

- Reduzca el valor tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por ella hasta que el visor del temporizador muestre "00".

El símbolo "(①)" parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

2. Pulsando la tecla de temporizador durante tres segundos:

- Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador deseé desactivar.
- Toque la tecla "(①)" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
- Toque la tecla "(①)" durante unos tres segundos.

El símbolo "(①)" parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

Función de conservación del calor (si está disponible)

Puede utilizar esta función para mantener sus alimentos calientes una vez completado el proceso de cocción. La función de conservación del calor puede utilizarse de dos maneras: con y sin temporizador.

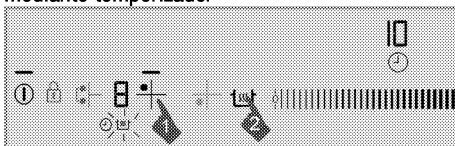
Activación de la función de conservación del calor sin temporizador

- Seleccione la zona de cocción a la que deseé aplicar la función de conservación del calor, para la cual ya habrá fijado previamente un cierto nivel de temperatura.
- Toque la tecla "¶" para activar la función de conservación del calor para dicha zona de cocción.



La zona de cocción empezará a funcionar a baja temperatura.
El visor de la zona de cocción muestra los símbolos "¶" y "u".

Activación de la función de conservación del calor mediante temporizador



- Seleccione la zona de cocción a la que deseé aplicar la función de conservación del calor, para la cual ya habrá fijado previamente un cierto nivel de temperatura y un temporizador.
- Toque la tecla "¶" para activar la función de conservación del calor para dicha zona de cocción.

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "¶".

La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura fijada durante el tiempo establecido. Una vez agotado el tiempo, la zona de cocción pasará a la función de conservación del calor y empezará a funcionar a baja temperatura. El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "u".

Desactivación de la función de conservación del calor

- Si se activó el temporizador, seleccione la zona de cocción para la cual la función de conservación del calor está activa.

Toque la tecla "¶" para desactivar la función de conservación del calor.

La zona de cocción seguirá funcionando con los valores de tiempo y temperatura previamente fijados.

- Si el temporizador está desactivado, seleccione la zona de cocción para la cual la función de conservación del calor está activa. Ajusta la temperatura que deseé tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por ella con el fin de desactivar la función de conservación del calor.

La zona de cocción seguirá funcionando con la nueva temperatura fijada.



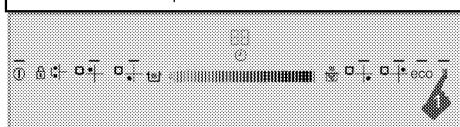
Puede cancelar la función de conservación del calor tocando la tecla "(①)" y apagando la placa.

Función de parada

Esta función le permite "congelar" todas las funciones activas en la placa (**excepto el temporizador**) durante un cierto período de tiempo.



Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, éste seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.



- Toque la tecla "¶" con la placa en funcionamiento. Todas las zonas de cocción activas dejarán de funcionar.

- Toque de nuevo la tecla "¶" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

Modo Eco

Puede ajustar todas las zonas de cocción al nivel más bajo mediante esta función.



El modo económico solo puede activarse para las zonas de cocción activas.

1. Toque la tecla "eco" cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.
» La zona de cocción activa pasa al modo económico y su nivel baja a la mitad.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.



Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el diámetro del recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5

4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Función de alta potencia (refuerzo)	10 minutos

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "E".

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Esto le permitirá evitar que un alimento (agua, leche) pueda llegar a derramarse incluso cuando esté a punto de hacerlo.

Ruido de funcionamiento

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Estos ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación de la olla puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y

- desaparece de forma regular. Se trata de un ruido normal de funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
 - Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigerará el sistema eléctrico.

Códigos de error / mensajes de advertencia y sus fuentes

Tabla 2:

Causas de error	Indicador	Visor
Se pulsan dos o más teclas o se produce un derramamiento que afecta a las teclas.	El símbolo "E" parpadea	Visor de zona de cocción
Placa sobrecalentada	El símbolo "H" parpadea	Visor de zona de cocción
Ningún recipiente adecuado en la zona.	El símbolo "L" " se enciende	Visor de zona de cocción
Error del hardware de control táctil.	El símbolo "Fx***" se enciende	Visor del temporizador
Error del	El símbolo	Visor de

hardware de inducción.	"Ex***" se enciende	zona de cocción
Error de sensibilidad de las teclas	El símbolo "F2" se enciende	Visor del temporizador
Error de comunicación en el control táctil.	El símbolo "F3" se enciende	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción.	El símbolo "Ex***" parpadea	Visor de zona de cocción

x**. "1,2,...,9"

	Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los mensajes "Fx" o "Ex" aparecen de forma constante, llame a un agente de servicio autorizado.
	Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre la señal de error "E". Se emitirá también un sonido de alarma.
	Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfrie.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfrie. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

7 Resolución de problemas

Durante la cocción se producen gotas.

- El vapor que se forma durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al encontrarse con las superficies frías del aparato. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfrie.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "I—II".

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y cóntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfrien.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfrie.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y cóntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

El ventilador sigue funcionando aunque el horno se ha apagado.

- Esto no constituye ninguna anomalía. El ventilador seguirá funcionando hasta que el sistema de control electrónico de la placa se enfrie hasta alcanzar una temperatura adecuada.



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

