



**Sisäänrakennettu keittolevy**

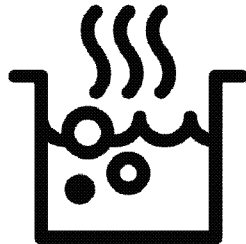
Käyttöopas

**Innebygd platetopp**

Brukerhåndbok

**Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania



**HII 64880 UFT**

**FI / NO / PL**

185.9298.72/R.AA/30.05.2023/3-2

7757188715

## Hyvä asiakas,

### Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Beko Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olet ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

**ILMOITUS** Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Turvallisuusohjeet 4**

Käyttötarkoitus .....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	4
Sähköturvallisuus .....	5
Kuljetusturvallisuus .....	6
Asennusturvallisuus .....	6
Käyttöturvallisuus .....	7
Lämpötilavaroitukset .....	7
Lisätarvikkeiden käyttö .....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus .....	8
Induktio .....	8
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	9

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10**

Jättemääräykset .....	10
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen .....	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	10
Energiansäästövinkejä .....	10

**3 Laitteesi 11**

Tuotteen esittely .....	11
-------------------------	----

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö12	
Keittotason ohjaus.....	12
Keittotason yleiset tiedot .....	12
Tekniset tiedot .....	14

**4 Ensimmäinen käyttökerta 15**

Ensimmäinen puhdistuskerta .....	15
----------------------------------	----

**5 Keittotason käyttö 16**

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen .....	16
Ohjauspaneeli .....	19

**6 Yleisiä tietoja****ruoanvalmistuksesta 27**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla.....	27
-----------------------------------------------------------------------	----

**7 Kunnossapito ja huolto 28**

Yleiset puhdistusohjeet .....	28
Keittotason puhdistus .....	29
Ohjauspaneelin puhdistus.....	29

**8 Vianetsintä 30**

# 1 Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

## ⚠ Käyttötarkoitus

- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.

## ⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.

- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- Käännä kattiloiden ja pannujen kahvat työtason sivuun, jotta lapset eivät ota niistä kiinni ja polta itseään.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.

- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



### Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen,

huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.

- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
  - (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain ”Tekniset tiedot” - osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
  - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
  - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- (Jos tuotteessasi on pistoke)
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa

(esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.



### **Kuljetusturvallisuus**

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



### **Asennusturvallisuus**

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).

- Pidä kaikki laitteen ilma-  
aukot avoinna.



### **Käyttöturvallisuus**

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja,

voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtele aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.

- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.

## Lisätarvikkeiden käyttö

- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

## Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.

## Induktio

- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Saat lisätietoa kappaleesta ”Kattilan valinta”.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelistä käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Keittotason alla olevissa laatikoissa säilytetyt metalliesineet voivat kuumentua pitkään ja intensiivisesti. Älä säilytä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten



matkapuhelimia, tabletteja tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.



### **Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana**

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!

- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jätemääräykset

**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 soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

**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 lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

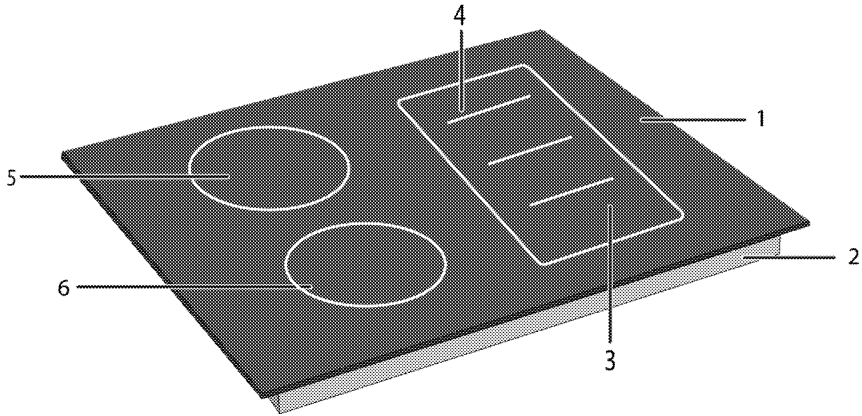
### Energiansäästövinkejä

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittotason keittopinnat ja kattilat puhtaina. Lika vähentää lämmönsiirtoa keittoalueen ja kattilan pohjan välillä.

## 3 Laitteesi

### Tuotteen esittely



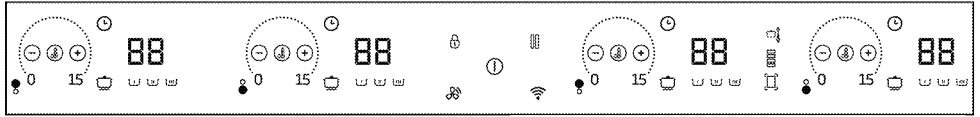
- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Induktiokeittoalue

- 4 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

## Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelista ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

### Keittotason ohjaus



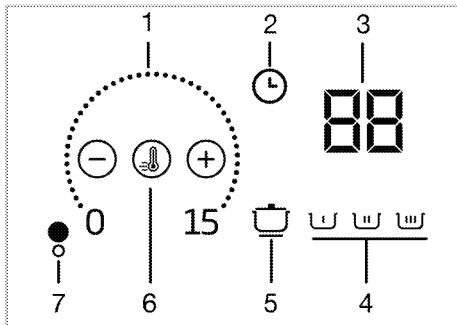
### Lämpötilan asetusalue



### Näppäimet ja symbolit

- ① : Päälle/pois-näppäin
- 🔒 : Näppäinlukonäppäin
- 🏠 : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- 🔥 : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 🕒 : Automaattisen keittämisen näppäin
- 📱 : Pysäytysnäppäin
- 🕒 : Ajastimen näppäin
- ⊕ : Ajastimen lisäysnäppäin
- ⊖ : Ajastimen vähennysnäppäin
- 🏠 : "Siirto" toiminnon symboli
- 🏠 : Pot position tietosymboli \*
- 🔌 : Liesi-kupu liitäntänäppäin \*
- 📶 : Wifi-näppäin \*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

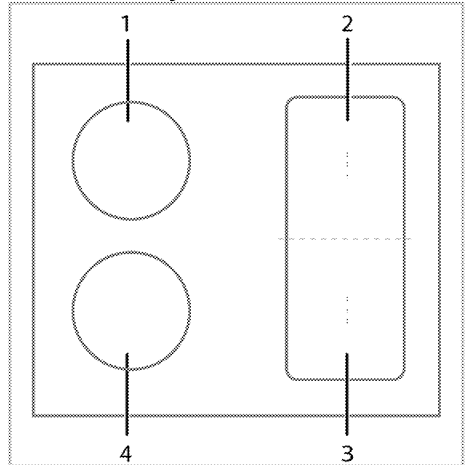


### Keittoalueen näyttö

- 1 Lämpötilan asetusalue
- 2 Ajastimen näppäin
- 3 Ajastin/lämpötila merkkivalo
- 4 Automaattisen keittotason symbolit
- 5 Automaattisen keittämisen näppäin

- 6 Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 7 Keittoalueen symboli

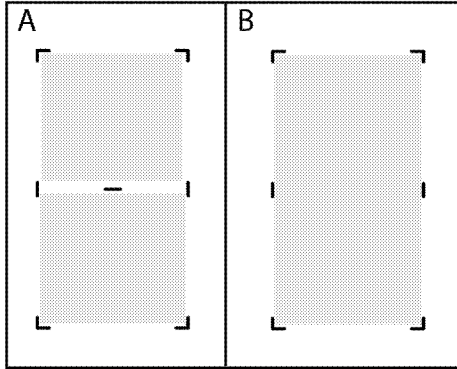
### Keittotason yleiset tiedot



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 2 Takana oikealla - Induktiokeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeittoalue
- 4 Edessä vasemmalla - Induktiokeittoalue

Keittotasosi on varustettu keittotasooilla, joilla on leveät pinnat (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa "Keittotason käyttö".

**Malleissa valaistuilla keittoalueilla:  
Riippuu laitteen mallista. Ei  
välttämättä käytettävissä laitteessasi.**



**i** Kun kaksi erillistä keittoaluetta yllä kuvatulla pinnalla A yhdistetään keittoalueeksi leveällä pinta-alalla, kuten esitetty kuvassa B, sammuu erillinen valaistus niiden välillä. Kun keittoalue leveällä pinta-alalla palautetaan kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi, valaistus syttyy uudelleen.

## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	45,2 mm*/590 mm/520 mm (Jos mallissa on jouset ja tiiviste, jotka on kiinnitetty tuotteeseen, ota leveys- ja syvyysmitat huomioon 10 mm enemmän kuin nämä mitat.)
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7.4 kW

### Keittolevyt

Takana vasemmalla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	180 mm
Virta	2200W / Tehostin: 3100 W
Edessä vasemmalla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	180 mm
Virta	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä oikealla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	2x92,7x200 mm
Virta	2400 W / Tehostin: 3600 W
Takana oikealla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	2x92,7x200 mm
Virta	2400 W / Tehostin: 3600 W

\* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### Ensimmäinen puhdistuskerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

**ILMOITUS** Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

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

## 5 Keittotason käyttö

### Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

#### Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä laita muoviasiotoita / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Koskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

#### Induktiokeittotason käyttöperiaate.

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän.

Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

#### Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.
- Keittäminen on nopeampaa, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun. Tämä säästää aikaa ja energiaa toisiin keittotasotyyppeihin verrattuna.
- Koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun, lämpöhävikkiä ei esiinny ja keittäminen on tehokkaampaa.
- Se, että lämmönsiirto päättyy ja keittopintaa ei lämmitetä suoraan, kun kattila/pannu poistetaan keittopinnalta, tarjoaa turvallisemman käytön.

#### Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).
- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämässä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat



kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua.

### Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden / kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

### Sopivat kattilat/pannut:

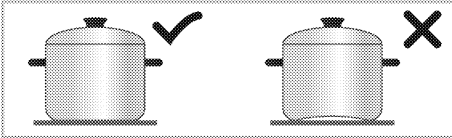
- Valurautakattila/pannu
- Emalikattila/pannu
- Ruostumattomat teräkattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

### Sopimattomat kattilat/pannut:

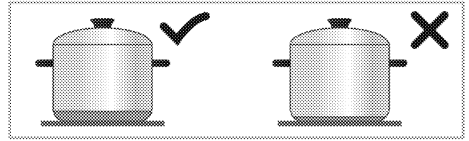
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

### Suosituks

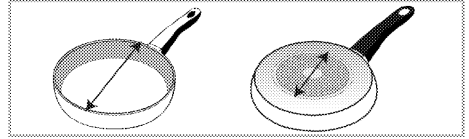
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalla pohjalla.



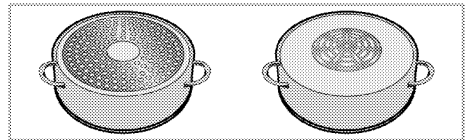
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



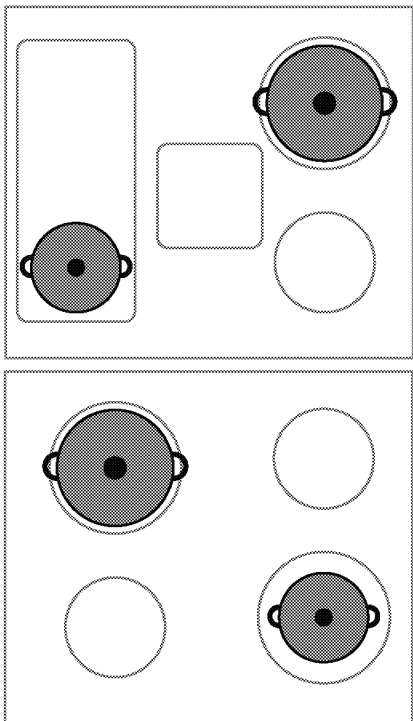
- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.



- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



- i** Tasainen keittoastioiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevyllä vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita ateriaa keitetään induktioliedellä.



### Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Se on yhteensopiva, jos "□" ja "□" tai "□" ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokeittotasoon päälle ja keittotasoa kytetään päälle.

### Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280
320	min 125 - maks. 320
2x92,7x 200	min 100 - maks. 180
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokeittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja

ferromagneettipitoisuudesta. Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla.

Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen.

Homogeenisemmaksi

kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiotelevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

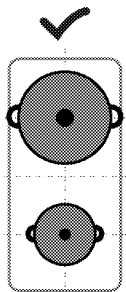
### Kattiloiden/pannujen automaattinen tunnistus

Kun induktiokäyttöön sopiva kattila/pannu asetetaan induktiokeittotasolle, tunnistaa keittotasoa automaattisesti mille keittolevylle kattila/pannu on asetettu ja esittää ohjeet ohjauspaneelissa. Kyseisen keittolevyn symboli, jolle kattila/pannu on asetettu ja "0" ajastin-/lämpötilanäytöllä vilkkuu 10 sekuntia. Nyt voit käyttää keittolevyä jonka päälle kattila/pannu on asetettu ja säätää lämpötila-arvon nopeasti. Lämpötila-arvon säätäminen keittolevylle on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

### Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

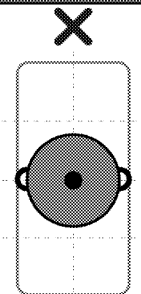
Keittotasoa on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla.

## Kahtena erillisenä keittoalueena



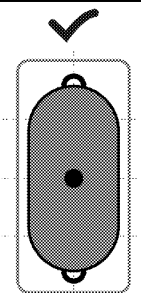
Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri kattilalla/pannulla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.

## Kahtena erillisenä keittoalueena



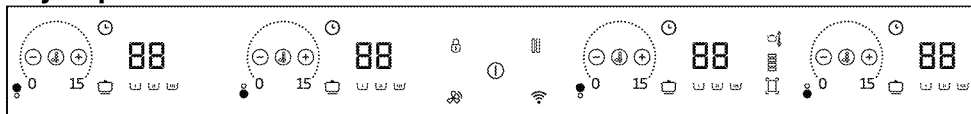
Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.

## Yhtenä keittoalueena



Keittämiseen suurella kattilalla/pannulla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.

## Ohjauspaneeli



### Lämpötilan asetusalue

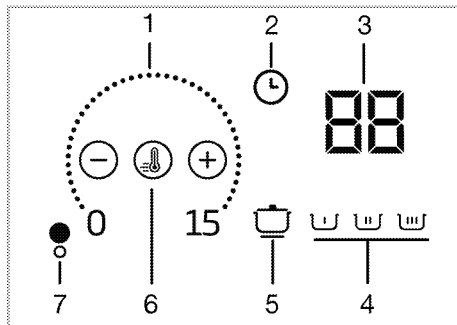


### Näppäimet ja symbolit

- : Pälle/pois-näppäin
- : Näppäinlukkonäppäin
- : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- : Automaattisen keittämisen näppäin
- : Pysäytysnäppäin
- : Ajastimen näppäin
- : Ajastimen lisäysnäppäin
- : Ajastimen vähennysnäppäin
- : "Siirto" toiminnon symboli
- : Pot position tietosymboli \*

- : Liesi-kupu liitännänäppäin \*
- : Wifi-näppäin \*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



### Keittoalueen näyttö

- 1 Lämpötilan asetusalue
- 2 Ajastimen näppäin

- 3 Ajastin/lämpötila merkkipalvo
- 4 Automaattisen keittotason symbolit
- 5 Automaattisen keittämisen näppäin
- 6 Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 7 Keittoalueen symboli

**i** Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

**i** Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

### Keittotason kytkeminen päälle

1. Kosketa ① näppäintä ohjauspaneelissa. Keittotaso on käyttövalmis.

**i** Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.

**i** Laitte sammuu itse turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä (☞ näppäin) painetaan pitkän aikaa.

### Keittotason kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ① näppäintä ohjauspaneelissa. Keittotaso sammuu ja palaa valmiustilaan.

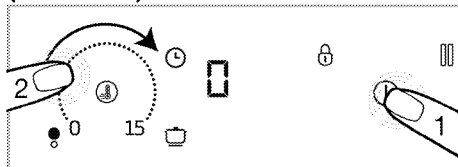
**i** Jos "H" tai "h" symboli palaa keittoalueen näytöllä, kun keittotaso on sammutettu, on keittolevy vielä kuuma. Älä koske keittolevyyn.

### Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Jos "H" symboli palaa keittoalueen näytöllä, tarkoittaa se, että keittotaso on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänäpitoon. Symboli vaihtuu hetken kuluttua "h" symboliin, joka tarkoittaa vähemmän kuumaa.

**i** Jäljellä olevan lämmön ilmaisin ei syty sähkökatkoksen yhteydessä ja varoita kuumista keittolevyistä.

### Keittoalueiden kytkeminen päälle (keittoalue)



1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.

» "0" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

2. Kosketa keittoalueen asetusalueetta, jonka haluat kytkeä päälle tai liu'uta sormeasi asetusalueella.

**i** Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.

### Lämpötilatason asetus

Koskettamalla asetusalueetta tai liu'uttamalla sormeasi alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja "15".

### Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0"**

Keittolevy voidaan sammuttaa laskemalla lämpötila-asetukseksi "0".

2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella**

Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittoalueen. Kaikki näytöt näyttävät "0" tai "00". ⌚ symboli keittoalueen näytöllä katoaa.

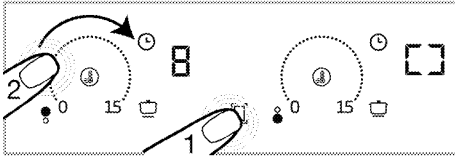
Äänimerkki kuuluu, kun aika päättyy. Kosketa näppäintä ohjauspaneelissa hälytyksen hiljentämiseksi.

### Keittoalueen suurella pinnalla kytkeminen päälle Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.

2. Kosketa suuren keittolevyn valintanäppäintä.

» 0 symboli näkyy etuvasenman keittoalueen näytöllä ja "☐" symboli näkyy taemman vasemman keittoalueen näytöllä.



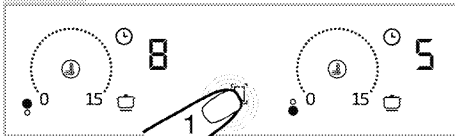
3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeä alueella, lämpötila voidaan asettaa välille **0** ja **15**.

» Lämpötilatasoa voidaan muuttaa molemman keittoalueen asetusalueelta.

**i** Suuret keittolevyt vasemmalla on kuvattu esimerkkinä. Jos suuren keittoalue on käytettävissä laitteen oikealla puolella, sama koskee myös tätä keittoaluetta.

**Suuren (joustavan) keittotason keittoalueen avaaminen. Se vaihtelee tuotemallista riippuen. Sitä ei ehkä ole saatavana tuotteessasi.**

Kun yksi tai molemmat suuren keittoalueen keittotasoista toimivat erikseen, voit aktivoida suuren pintatason keittoalueen ja yhdistää keittotasoja. Näin voit käyttää suuremmalla keittopinnalla samoilla arvoilla.



1. Kun yksi tai molemmat laajan alueen keittoalueen keittotasoista ovat käynnissä, kosketa suuren keittotason valintapainiketta.

» Pienempi aiemmin valitsemiesi keittotasojen lämpötila-arvoista näkyvät keittotason näytössä. Jos ajastimen kesto on annettu, alasilmän ajastinarvo näytetään.



» Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin, aseta haluttu lämpötila-arvo molemman keittoalueen asetusalueelta.

**i** Jos kosketat suuren keittoalueen näppäimiä suuren keittoalueen ollessa aktivoituna, erotetaan ja sammutetaan keittoalueet.

**Keittoalueen suurella pinnalla sammuttaminen: Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.**

Suuri keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0"**

Sammuta suuri keittoalue asettamalla lämpötilaksi "0".

2. **Käyttämällä suuren keittolevyn ajastintointia**

Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa suuren keittolevyn. Vasemman keittoalueen näytöllä näkyy **0**, ja kellonäytöllä näkyy **00**.

☺ näppäimen valo taemman vasemman keittolevyn näytöllä sammuu.

3. **Koskettamalla suuren keittoalueen symbolia n. 3 sekuntia.**

Jos suuren keittoalueen symbolia kosketaan n. 3 sekuntia, keittoalue sammuu.

**"Move"-toiminnon käyttäminen**

Tämä toiminto helpottaa vaihtamista nopeasti eri kypsennystasolle muuttamalla kypsennystasoa kattilan liikkeellä ilman ohjauspaneelia. Sinun ei tarvitse laskea tai nostaa lämpötilatasoa joka kerta.

**i** Jotta Siirrä-toiminto olisi aktiivinen, kattilan koon on katettava yksi tai kaksi keittoaluetta.

**Aktivoidaksesi "Siirrä"-toiminnon:**

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "☺"-näppäintä.

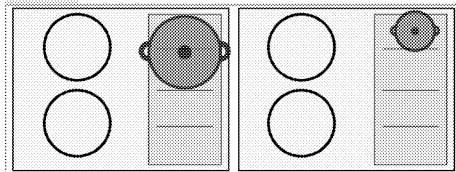
2. Depending on the level you want to start your pot, place it on the large-surface cooking zone so that it covers two or one cooking zone.

3. Napauta "↕"-näppäintä.

» "Siirrä"-toiminto on aktivoitu. Liu'uta kattila keittotasolle halutulle paistotasolle. Tällä toiminnolla voit vaihtaa nopeasti kolmen eri kypsennystason välillä:

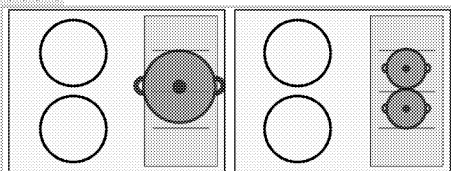
**Taso 3 (lämmössä pitäminen):** Jos asetat kattilan leveän tason kahdelle takalevyille, keittotaso toimii kolmella tasolla.

#### Taso 3



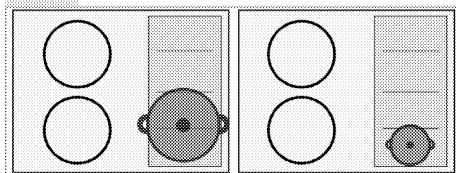
• **Taso 6 (kiehuminen):** Jos asetat kattilan kahdelle keskimmiselle keittotasolle suurella pinta-alalla, keittotaso toimii 6 tasolla

#### Taso 6



• **Taso 9 (paistaminen):** Jos asetat kattilan suuren keittoalueen kahdelle etulevyille, liesi toimii 9 tasolla.

#### Taso 9



**i** "Siirrä"-toimintoa käytettäessä ajastinta ei voi asettaa keittotasolle.

**i** Jos käytetty kattila peittää 3 keittoaluetta, "siirrä"-toiminto peruuntuu.

### Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN)

Tehostinta voidaan käyttää keittämiseen maksimiteholla. Emme kuitenkaan suosittele keittämistä tässä asennossa pitkiä aikoja. Korkea tehoasetus ei ehkä ole käytettävissä kaikissa keittotasossa. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.

### Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla näppäintä.
  2. Kosketa näppäintä. Aktivoitu keittoalue toimii maksimiteholla ja "≡" liikkuva tehostinsymboli näkyy keittoalueen näytöllä.
- » Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.

### Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:

1. Kosketa näppäintä, kun keittotaso on päällä ja kyseinen keittoalue aktivoitu.
- i** Korkea tehoasetus (tehostin) voidaan aktivoida vain yhdellä alueella samanaikaisesti (vasen tai oikea). Jos yksi keittoalueista samalla puolella toimii määritetyllä lämpötilatasolla, tehostinta ei voida käyttää toiselle keittoalueelle samalla puolella. Kun suuri keittoalue on aktivoitu, tehostinta ei voida asettaa näille keittoalueille.

2. Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valo vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika päättyy, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötilataso näytetään näytöllä.

### Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:


Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla näppäintä.

### Näppäinlukko

**Kun keittotaso on päällä,** voidaan näppäinlukko aktivoida toimintojen muuttamisen estämiseksi.



### Näppäinlukon aktivointi

1. Kosketa näppäintä 3 sekuntia ohjauspaneelin lukitsemiseksi. Jos jotain näppäintä painetaan näppäinlukon ollessa aktivoituna, valo vilkkuu näppäimessä.

**i** Voit aktivoida näppäinlukon vain kun keittoliesi on käyttötilassa. Vain ① näppäimet toimivat, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, valo vilkkuu  näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.

Jos keittoliesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko sammuu keittolieden kytkemiseksi päälle uudelleen.


## Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Paina  näppäintä n. 3 sekuntia. Käyttö vahvistetaan äänimerkillä. Valo  näppäimessä sammuu ja ohjauspaneeli avautuu.

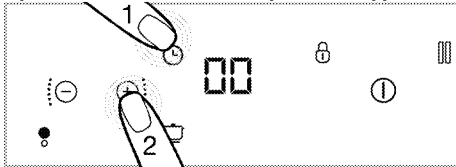
## Ajastintoininto





Tämä toiminto helpottaa keittämistä. Et tarvitse valvoa keittolietettä koko keittämisen ajan. Keittolevy sammuu automaattisesti valitun ajan jälkeen.

## Ajastimen kytkeminen päälle

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. "0" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.
3. Aseta taso keittoalueen asetusalueella, jonka haluat kytkeä päälle.
4. Aktivoi ajastin koskettamalla  näppäintä.

Kyseisen keittoalueen näytöllä näkyy "00".



5. Aseta haluttu aikaväli koskettamalla  ja  näppäimiä.
- » Vahvista asetus koskettamalla  näppäintä. Asetus vahvistetaan automaattisesti, jos  näppäintä ei kosketeta.

**i** Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

**i** Toista yllä kuvattu toiminto muille keittolevyille, joille haluat asettaa ajastimen.

**i** Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

## Ajastimien sammutus

Keittotaso sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy.




Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

## Ajastimien sammutus ennen päättymistä



Jos ajastin sammutetaan ennen ajan päättymistä, jatkaa keittotaso toimintaa asetetulla lämpötilalla, kunnes se sammutetaan.

Voit sammuttaa ajastimen ennen päättymistä kahdella eri tavalla:

### 1. Sammutus laskemalla ajastimen ajan tasolle "00" :

1. Valitse keittolevy, jonka haluat sammuttaa.
2. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.
3. Laske arvoa, kunnes "00" symboli näkyy keittoalueen näytöllä koskettamalla  ja  näppäimiä.

### 2 - Sammuta koskettamalla ajastinnäppäintä 3 sekuntia.


1. Paina kyseisen keittolevyn  näppäintä n. 3 sekuntia,  katoaa kokonaan ja ajastin perutaan.

## Automaattinen keittämistoiminto

Tällä toiminnolla voit suorittaa pikakeittämisen 3 eri tasolla.

1. Lämpimänäpito
2. Paistaminen
3. Keittäminen

## Automaattisen keittämistoiminnon aktivointi asettamatta ajastinta

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa keittolevyn  näppäintä, jolla haluat käyttää automaattista keittämistoimintoa.

- Ensimmäisen kosketuksen jälkeen kyseinen keittoalue aktivoidaan lämpimänäpito-tasolla. "P" ja "☺" symboli tulee näyttöön.
  - Toisen kosketuksen jälkeen kyseinen keittoalue vaihtuu paistamistasolle. "P" ja "☺" symboli tulee näyttöön.
  - Kolmannen kosketuksen jälkeen kyseinen keittoalue aktivoidaan keittämistasolla. "P" ja "☺" symboli tulee näyttöön.
- » Keittolevy käynnistyy asetetulla automaattisella keittämistasolla.

### Automaattisen keittämistoiminnon aktivointi ajastimella

- Valitse haluttu automaattinen keittämistaso koskettamalla kyseisen keittolevyn ☺ näppäintä.
  - Aktivoi ajastin koskettamalla ⌚ näppäintä.
- » "00" symboli ja ⌚ symbolin valo syttyy keittoalueen näytöllä.
- Aseta haluttu aikaväli koskettamalla ⌚/⌚ näppäimiä.
- » Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla automaattisella keittämistasolla asetetun ajan.
- » Keittotaso sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

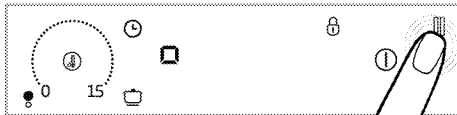
### Automaattisen keittämistoiminnon sammutus

- Jos haluat peruuttaa automaattisen keittämistoiminnon, voit sammuttaa kyseisen keittolevyn kokonaan koskettamalla ⌚ näppäintä.
- Jos haluat, että keittolevy toimii tietyllä lämpötasolla ja automaattinen keittämistoiminto on peruttu, aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla ⌚/⌚ näppäimiä. Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilatasolla. Jos ajastin on asetettu aiemmin, keittämisaikaa ei peruta ja keittolevy jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilatasolla.

### Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit sammuttaa kaikki keittotason toiminnot (**paitsi ajastintilassa**) hetkeksi.

- i** Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaa pysäytystoiminnon aikana.



- Kosketa ☺ näppäintä, kun keittotaso on päällä.

Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa minimitasolla.

- Kosketa ☺ näppäintä uudelleen kaikkien pysäytettyjen keittolevyjen käyttämiseksi niiden edellisillä asetuksilla.

- i** Kun pysäytysnäppäintä kosketaan, ☺ symboli syttyy niiden keittolevyjen näytöllä, jotka olivat käytössä ennen tämän näppäimen koskettamista

### Induktiokeittotasojen käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

**Käyttöperiaate:** Induktiolämmitin lämmitteää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Näin ollen sillä on monta etua muihin keittotasotyyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja keittolevyn pinta on viileämpi. Induktiokeittotaso on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.

- i** Keittotaso voi olla varustettu 145, 180, 210 ja 280 mm keittolevyillä induktiotoiminnolla mallista riippuen. Induktiotoiminnon ansiosta, jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sen päälle asetetun kattilan. Energia syntyy vain kattilan kosketusalueelle, ja energiankulutus laskee.

### Tehon hallintatoiminto

Laite on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoa tällä toiminnolla.



Tehohallintatoiminnossa on 9 eri tasoa käytettävissä.

Tehohallintatoiminto - Kokonaistehotasot jotka voidaan asettaa

Tehohallintataso	Kokonaisteho
P1	1.2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7.4 kW

Kun keittolevy on sammutettuna,

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa poistamatta sormea taemman vasemman keittoalueen ⌚ näppäintä, sitten etuvasemman keittoalueen ⌚ näppäintä ja lopuksi ▢ näppäintä. Äänimerkki kuuluu, kun näppäintä kosketaan.
3. Asetettu tehohallintataso näkyy taemman vasemman keittoalueen näytöllä ja kokonaistehoarvo tälle tasolle näkyy etuvasemman keittoalueen näytöllä. Vapauta 3 näppäintä, kun nämä arvot näytetään.
4. Kosketa ▢ näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja aseta haluttu kokonaistehoarvo.
5. Vahvista asetus koskettamalla ① näppäintä ja keittotason sammuttamiseksi. Asetettu kokonaistehoarvo aktivoidaan.

**i** Keittolevyille määritetyt lämpötilatasot voivat vaihdella kokonaistehotason asetuksen mukaan. Keittolevyille määritetyt lämpötilataso laskee automaattisesti keittotason suorittaman tehoasetuksen mukaan. Tämä ei ole toimintahäiriö.

## Järjestelmän automaattinen sammutus

Keittotason ohjaimissa on järjestelmän automaattinen sammutus. Jos yksi tai useampi keittolevy on jätetty päälle, keittoalue sammuu automaattisesti hetken

kuluttua (katso taulukko - 1). Jos keittolevyyn on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaika käytetään tälle lämpötilatasolle.

Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

**Taulukko -1:** Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Käyttöaikarajoitus - tunteja
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Pikalämmitys	10 minuuttia
P1	6
P2	4
P3	2

## Ylikuumenemissuoja

Keittotaso on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiselta. Huomioi seuraavat ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittua tasoa voidaan laskea. Tämä ei kuitenkaan näy näytöllä.


## Ylivirtaussuojajärjestelmä


Keittotaso on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti keittotason sammuttamiseksi.

Tässä tilanteessa, "E" symboli tulee näyttöön.

### Tarkka tehoasetus


Induktiokeittotasoa vastaa komentoihin välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Sen tehoasetukset muuttuvat erittäin nopeasti. Näin ollen voit estää aterian valumisen (vesi, maito) sammuttamalla laitteen välittömästi.

 Pidä kosketuspaneelin pinta puhtaana. Virhekäytön varoitus voi tulla esiin.


 Älä aseta kattilaa kosketuspaneelin päälle.

### Siirtotoiminto

Tämä toiminto mahdollistaa nopean vaihtamisen eri tehotasojen välillä siirtämällä keittoastiaa ohjauspaneelia käyttämättä. Lämpötilatasoa ei tarvitse laskea tai korottaa joka kerta.

 Siirtotoiminnon aktivoimiseksi on keittoastian peitettävä yksi tai kaksi keittoaluetta.

### Siirtotoiminnon aktivoiminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.

2. Riippuen tasosta jolla haluat käynnistää keittoastian, sijoita se leveälle keittoalueelle, jossa se peittää yhden tai kaksi keittoaluetta.

3. Kosketa  näppäintä.

» Siirtotoiminto on aktivoitu. Nyt tehotasoa voidaan muuttaa vetämällä keittoastiaa keittoalueella. Tätä toimintoa käyttämällä voit vaihtaa nopeasti 3 eri tehotason välillä:

• **Taso 3 (Lämpimänäpito):** Jos keittoastia sijoitetaan kahdelle taimmaiselle leveälle keittoalueelle, toimii liesi 3. tasolla.


#### Taso 3


• **Taso 6 (Keittäminen):** Jos keittoastia sijoitetaan kahdelle keskimmaiselle leveälle keittoalueelle, toimii liesi 6. tasolla.

#### Taso 6

• **Taso 9 (Paistaminen):** Jos keittoastia sijoitetaan kahdelle etummaiselle leveälle keittoalueelle, toimii liesi 9. tasolla.

#### Taso 9

 Kun siirtotoiminto on käytössä, ei ajastinta voida asettaa keittoalueilla.

 Jos kattila peittää 3 keittoaluetta, siirtotoiminto perutaan.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämiskäytännöt.

### Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

## 7 Kunnossapito ja huolto

### Yleiset puhdistusohjeet

#### **▲ Yleiset varoitukset**

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laite on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrupesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

#### **Keittotasolle:**

- Hapan lika, kuten maito, tomaattipasta ja öljy, voi aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasoihin ja polttimien/keittolevyjen osiin. Puhdista ylivuotoiset nesteet heti keittotason jäädyttämisen jälkeen sammuttamalla se.

#### **Inox ja ruostumaton teräs**

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

#### **Lasipinnat**

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

#### **Muoviosat ja maalatut pinnat**

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että laitteen osien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole

puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

## **Keittotason puhdistus**

### **Lasikeittopinta**

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi ”Yleiset puhdistusohjeet” osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

## **Ohjauspaneelin puhdistus**

- Puhdista ohjauspaneeli nappiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nappiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnät nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

## 8 Vianetsintä

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun teknikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

### Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/nupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*
- Jos näyttö ei syty, kun levy kytketään päälle. >>> *Kytke laite irti katkaisimella. Odota 20 sekuntia ja kytke se uudelleen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Keittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkasta astia.*

### "Q" ja "U" tai "L" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

- Et ole sijoittanut kattila aktiiviselle keittoalueelle. >>> **Tarkasta, onko kattila keittoalueella.**
- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*
- Kattila tai keittoalue ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

### Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

- Valitun keittoalueen keittoaika on ehkä päättynyt. >>> *Aseta uusi aika tai lopeta keittäminen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Jokin esine voi peittää kosketuspaneelin. >>> *Poista esine paneelin päältä.*

### Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*

### Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin toimii, kunnes levyn elektroniikka jäähtyy sopivaan lämpötilaan.

## Ääntä keittotasosta käytön aikana

Ääntä voi kuulua keittotasosta käytön aikana. Nämä äänet johtuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä toimintahäiriöitä vaan induktiotekniikan osa.

### Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotoasoilla.

### Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut - Keittotasolle

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktioitaso ylikuumentunut	Kytke induktioitaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle.	Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta. Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.
E 47	Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.	Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.
E 1 - E 15	Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 - E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 31 - E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

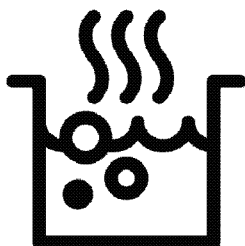
Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 58 - E 59	Anturivirhe / korkean lämpötilan virhe automaattisessa kypsennystilassa.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.





## Innebygd platetopp

Brukerhåndbok



NO

**Kjære kunde,**

**Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.**

Beko takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

**MERKNAD** Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

## **1 Sikkerhetsinstruksjoner 4**

Formål med bruken .....	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet .....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet .....	6
Installasjonssikkerhet .....	6
Sikkerhet ved bruk .....	7
Temperaturadvarsler.....	7
Tilbehørsbruk.....	8
Steking og sikkerhet.....	8
Induksjon.....	8
Vedlikehold og reingjeringstryggleik.....	9

## **2 Miljøinstruksjoner 10**

Avfallsforskrifter.....	10
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet .....	10
Bortskaffing av emballasjen .....	10
Anbefalinger for energibesparelser .....	10

## **3 Ditt produkt 11**

Produktintroduksjon.....	11
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel. ....	12

Kontroll for plate.....	12
Generell informasjon på kokeplaten.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	14

## **4 Første bruk 15**

Første rengjøring.....	15
------------------------	----

## **5 Slik brukes komfyren 16**

Generell informasjon om bruk av kokeplater .....	16
Kontrollpanel.....	19

## **6 Generell informasjon om steking 27**

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater .....	27
-------------------------------------------------------	----

## **7 Vedlikehold og stell 28**

Generell informasjon om rengjøring.....	28
Rengjøring av kokeplaten.....	29
Rengjøring av kontrollpanelet .....	29

## **8 Feilsøking 30**

## 1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld trygginginstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
  - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
  - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følgje av manglande overhalda av desse instruksjonane.
  - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
  - **⚠** La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
  - **⚠** Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
  - **⚠** Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
  - **⚠** Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ⚠ Formål med bruken**
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
  - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
  - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
- ⚠ Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit**
- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trenar om sikker bruk og fer ved produkt.
  - Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og

brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.

- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.
- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- Vri handtaket på grytene og pannene til sida av arbeidsbenken slik at barn ikkje kan ta tak og brenna.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskeidar og kvelning.
- (Hvis produktet har en støpsele) For sikkerheita til barna, kopl frå

straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.



### **Elektrisk sikkerheit**

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopl til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og

- frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
- (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsleidningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
  - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
  - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
  - Viss straumleidningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar. (Hvis produktet har en støpsele)
  - Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
  - Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i

leidningen, hald alltid i støpselet.

- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.

### **Transportsikkerhet**

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.
- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.

### **Installasjonssikkerhet**

- Før produktet er installert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).

- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.



### **Sikkerheit ved bruk**

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplur du frå det eller skruv av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til

ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.

- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.



### **Temperaturadvarslar**

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.

## Tilbehørsbruk

- **ADVARSEL:** 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.

## Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr 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.
- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.

## Induksjon

- 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 delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon.
- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.
- Metallgjenstander lagret i skuffer under koketoppen kan bli veldig varme under lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under platetoppen.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett,



datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.



### **Vedlikehold og reingjeringstryggleik**

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
  - Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektroshjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektroshjokk
  - Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

## 2 Miljøinstruksjoner

### Avfallsforskrifter

#### 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.

Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

#### 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 innpakningsmateriale på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for 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.

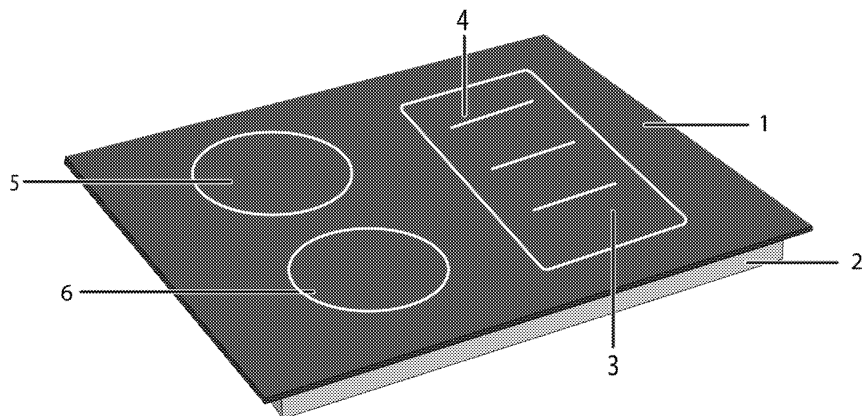
### Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før du steker.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Bruker kjeler/panner med en størrelse og et lokk egnet for kokeplaten. Bruk alltid en kjele i rett størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi trengs for beholdere av feil størrelse.
- Hold koketoppen og kokebunnene rene. Smuss reduserer varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

### 3 Ditt produkt

#### Produktintroduksjon



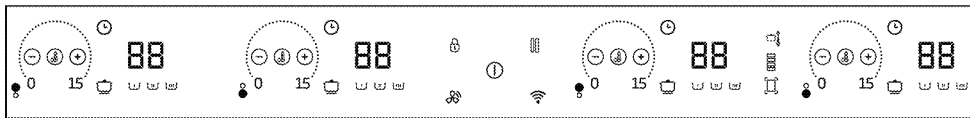
- 1 Glasskokeflate
- 2 Lavere hus
- 3 Induksjonskokesone

- 4 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

## Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

### Kontroll for plate



### Innstillingsområde for temperaturnivå

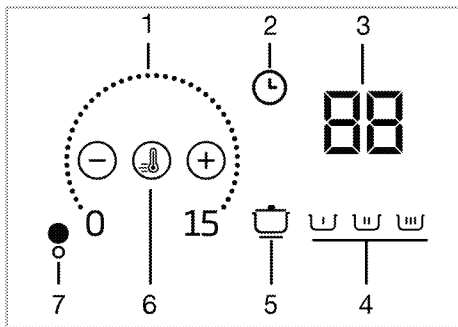


### Taster og symboler

- ① : På/av-tast
- 🔒 : Nøkkellåstast
- 🔧 : Kombinasjonstast for bred kokesone
- 🔥 : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 🕒 : Automatisk tilberedning-tast
- 🛑 : Stoptast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⏩ : Knapp for økning av tidsur
- ⏪ : Knapp for reduksjon av tidsur
- 👉 : Funksjonssymbolet "Flytt"
- 📶 : Potposisjonsinformasjonssymbol \*
- 🔌 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator \*
- 📶 : Wifi-tast \*

\* Det varierer avhengig av produktmodell.

Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

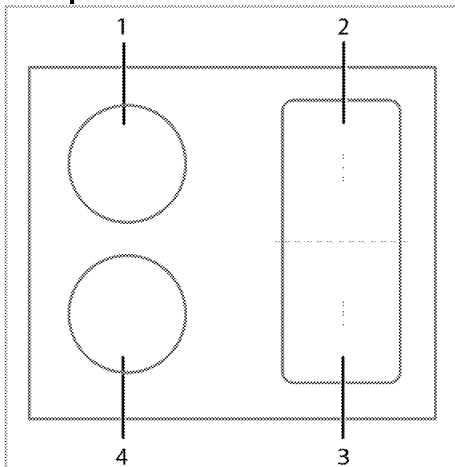


### Stekesonedisplay

- 1 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 2 Tidsurknapp
- 3 Tidsur-/temperaturindikator

- 4 Automatiske symboler for tilberedningsnivå
- 5 Automatisk tilberedning-tast
- 6 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 7 Stekesonesymbol

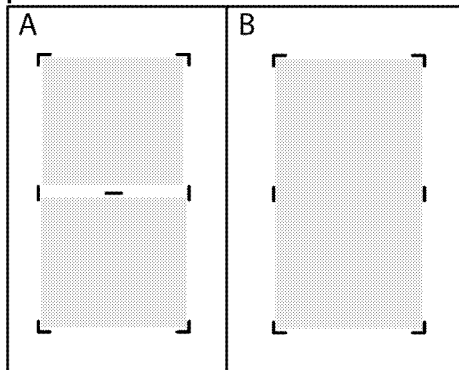
### Generell informasjon på kokeplaten



- 1 Bak til venstre - Induksjonskokesone
- 2 Bak til høyre - Induksjonskokesone
- 3 Foran til høyre - Induksjonskokesone
- 4 Foran til venstre - Induksjonskokesone

Koketoppen er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine. Bruk av riktige gryter for disse kokesonene og kombinasjonsfunksjonen er beskrevet i avsnittet «Hvordan bruke kokeplaten».

**På modeller med opplyste kokesoner:  
Det varierer avhengig av produktmodell.  
Det er kanskje ikke tilgjengelig på  
produktet ditt.**



**i** Når de to separate kokesonene på overflaten A vist ovenfor kombineres til en kokesone med bred overflate som vist i B, skal skillelinjen mellom dem bli slått av. Når kokesonen med bred overflate er gjenopprettet til å bli to separate kokesoner igjen, skal belysningen slås på igjen.

## Tekniske spesifikasjoner

### Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	45,2 mm*/590 mm/520 mm (For modeller som kommer med monteringsfjærer og tetningspakning festet til produktet, må du vurdere bredde- og dybdemålingene som 10 mm mer enn disse målene.)
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spenning/frekvens:	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totalt strømforbruk	maks. 7.4 kW

### Brennere

Bak til venstre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2200B / Booster: 3100 B
Foran til venstre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til høyre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	2x92,7x200 mm
Effekt	2400 B / Booster: 3600 B
Bak til høyre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	2x92,7x200 mm
Effekt	2400 B / Booster: 3600 B

\* Kokeplatenes høyde som er spesifisert i den tekniske tabellen er basisdekselets høyde over produktet.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

## 4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er et anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

### Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

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

**MERKNAD** 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 bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekene og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strømme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

### Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannen varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

### Fordeler med tilberedning med induksjon

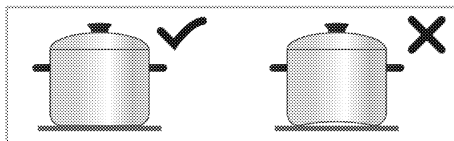
- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.
- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.
  - Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
  - Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
  - Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

### For en sikker drift:

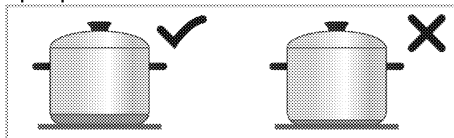
- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.



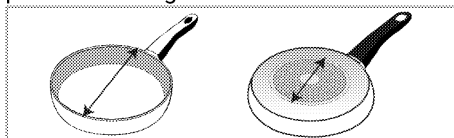
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.



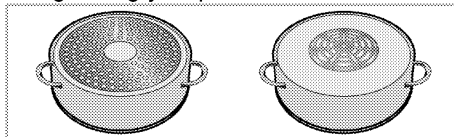
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette område varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



## Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

### Egnede gryter/panner:

- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

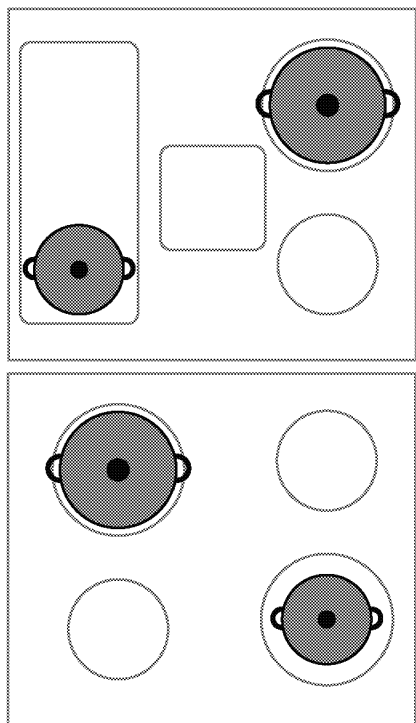
### Ueguede gryter/panner:

- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

### Anbefalinger:

- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.

- **i** Lik fordeling av kokekaret på komfortoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstopperne.



## Test av gryter/panner

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis "☐" og "☐" eller "☐" ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

## Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2x92,7x 200	min. 100 - maks. 180
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen

av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten.

Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor.

Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

## Automatisk deteksjon av matgryter/panner

Når du plasserer matgryter/panner som er kompatible med induksjon på kokeplaten, oppdager kokeplaten automatisk hvilken kokeplate grytene/pannene er plassert på, og gir anvisninger på kontrollpanelet.

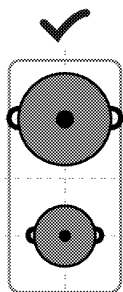
Symbolet på den aktuelle kokeplaten som du har plassert matgrytene/pannene på og "0" på tidtaker-/temperaturdisplayet, skal blinke i 10 sekunder. Dermed kan du betjene kokeplaten der

kokeplatene/pannene er plassert, ved å tilordne en temperaturverdi raskt. Tilordne en temperaturverdi til kokeplaten er beskrevet i de følgende avsnittene.

## Kokesone med bred overflate (flexi)

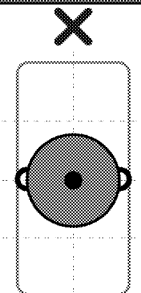
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine.

### Som to uavhengige kokesoner



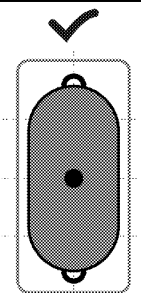
Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.

### Som to uavhengige kokesoner



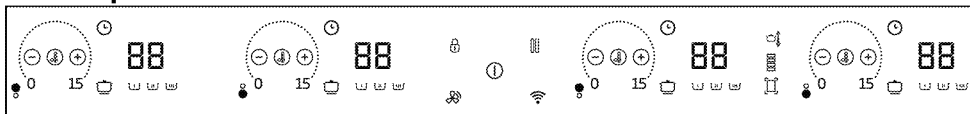
For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.

### Som en enkel kokesone



For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.

## Kontrollpanel



### Innstillingsområde for temperaturnivå

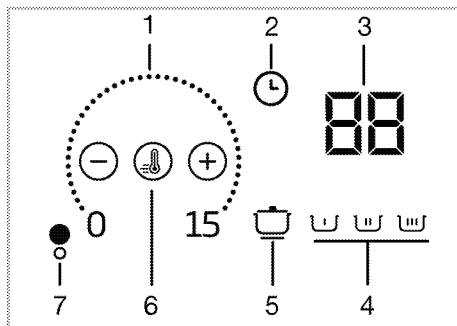


### Taster og symboler

- : På/av-tast
- : Nøkkellåstast
- : Kombinasjonstast for bred kokesone
- : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- : Automatisk tilberedning-tast
- : Stoptast
- : Tidsurknapp
- : Knapp for økning av tidsur
- : Knapp for reduksjon av tidsur
- : Funksjonssymbolet "Flytt"
- : Potposisjonsinformasjonssymbol \*

- : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator \*
- : Wifi-tast \*

\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



Stekesonedisplay

- 1 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 2 Tidsurknapp
- 3 Tidsur-/temperaturindikator
- 4 Automatiske symboler for tilberedningsnivå
- 5 Automatisk tilberedning-tast
- 6 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 7 Stekesonesymbol

**i** Dette apparatet styres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet, bekreftes med et hørbart signal.

**i** Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.

### Slå på komfyren

1. Trykk på **⏻**-tasten på kontrollpanelet. Komfyren er klar til bruk.

**i** Komfyren går automatisk tilbake til standby-modus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.

**i** Apparatet slår seg av av sikkerhetsmessige årsaker hvis du trykker på en hvilken som helst tast (**⏻**-tast) i lang tid.

### Slå av komfyren

1. Trykk på **⏻**-tasten på kontrollpanelet. Komfyren slås av og går tilbake til standby-modus.

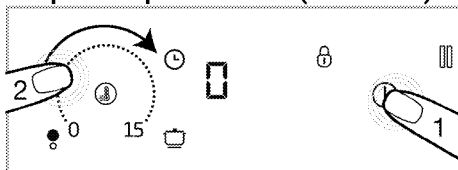
**i** Hvis symbolet "H" eller "h" lyser på platesonedisplayet når komfyren er slått av, betyr dette at kokeplatesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokeplatene.

### Restvarmeindikator

Hvis "H"-symbolet lyser på komfyrens soneskjerm, betyr dette at komfyren fortsatt er varm, og den kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Etter en stund bytter symbolet til "h"-symbolet som betyr mindre varme.

**i** I tilfelle strømbrudd, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme kokeplater.

### Slå på kokeplatesonene (kokesone)



1. Slå på kokeplaten ved å berøre **⏻**-tasten. » "0" symbolet vises på kokeplaten.
2. Trykk på innstillingssonen til kokeplaten som du vil slå på, eller skyv fingeren på innstillingssonen.

**i** Komfyren går automatisk tilbake til standby-modus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.

### Stille inn temperaturnivået

Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller temperaturnivået mellom "0" og "15".

### Slå av kokeplater:

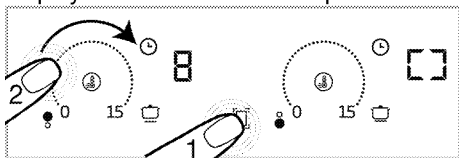
En valgt kokeplate kan slås av på to forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen som "0"**  
Du kan slå av kokeplaten ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. **Bruk av tidtaker av-funksjonen for ønsket kokeplatesone**  
Når tiden er ute, slår tidtakeren av kokeplatesonen som er koblet til den. Alle skjermer indikerer "0" eller "00". **⏻**-symbol på kokeplatesonen slukker. Lydalarmer skal lyde når tiden går ut. Berør hvilken som helst tast på kontrollpanelet for å dempe alarmer.

### Slå på kokeplaten med bred overflate Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

1. Slå på kokeplaten ved å berøre **⏻**-tasten.
2. Berør valgtasten for kokeplaten med bred overflate.  
» **0** symbolet vises på frontdisplayet til venstre for kokeplaten,

og symbolet "□" vises på det bakre displayet for den venstre kokeplaten.



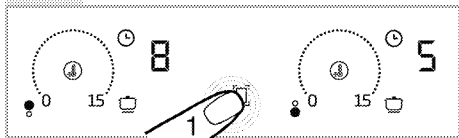
3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, still temperaturnivået mellom 0 og 15 .

» Temperaturnivået kan endres fra innstillingsområdene for begge kokeplatesonene.

**i** Kokeplatesonene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis en komfortsone med bred overflate er tilgjengelig på høyre side av apparatet, gjelder det samme også for denne kokeplatesonen.

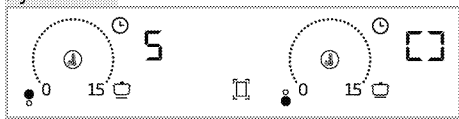
### Åpning av det store (fleksible) kokeområdet for koketoppen. Det varierer avhengig av produktmodell. Den er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.

Når en eller begge kokeplatene i det store kokeområdet fungerer separat, kan du aktivere det store kokeområdet og kombinere kokeplatene. Dermed kan du betjene en større kokeflate med samme verdier.



1. Når en av eller begge koketoppene i den store kokesonen er i drift, trykker du på knappen for valg av kokeplater med stor overflate.

» Den minste av temperaturverdiene til platetoppene du tidligere har valgt, vises på koketoppsskjermen. Hvis tidtakerens varighet er gitt, vil timerverdien til det nedre øyet vises.



» For å endre temperaturverdien etterpå, slå inn ønsket temperaturverdi fra innstillingsområdene til begge komfyrrsonene.

**i** Hvis du berører tasten for kokeplatesonen med bred overflate mens kokeplatesonen med bred overflate er aktiv, blir komfyrrsonene separert og slått av.


### Slå av kokeplater med bred overflate: Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Kokeplaten med bred overflate kan slås av på 3 forskjellige måter:

#### 1. Ved å sette temperaturen som "0"

Du kan slå av kokeplaten med bred overflate ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".

#### 2. Bruk av tidtaker-av-funksjonen for kokeplaten med bred overflate

Når tiden er ute, slår tidtakeren av kokeplaten med bred overflate. Displayet til venstre kokesone vises 0, og klokke-displayet vises 00 . Lyset på -tasten på displayet for bakre venstre kokeplate slukkes.

#### 3. Ved å berøre symbolet for kokeplaten med bred overflate i omtrent 3 sekunder


Hvis du berører symbolet for platesonen med bred overflate i omtrent 3 sekunder, slås kokeplatesonen av.

#### Bruke "flytte"-funksjonen

Denne funksjonen gjør det lettere for deg å raskt bytte til forskjellige tilberedningsnivåer ved å endre tilberedningsnivået med bevegelsen av pannen uten å gå inn i kontrollpanelet. Du trenger ikke å redusere eller øke temperaturnivået hver gang.

**i** For at Move-funksjonen skal være aktiv, må størrelsen på gryten dekke en eller to kokesoner.

#### For å aktivere "Flytt"-funksjonen:

1. Slå på koketoppen ved å trykke på -tasten.

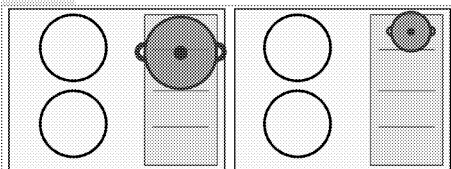
2. Avhengig av nivået du vil starte gryten, plasser den på kokesonen med stor overflate slik at den dekker to eller én kokesone.

3. Trykk på "↕"-tasten

» "Flytt"-funksjonen er aktivert. Bare skyv gryten på koketoppen for ønsket kokenivå. Med denne funksjonen kan du raskt bytte mellom 3 forskjellige tilberedningsnivåer:

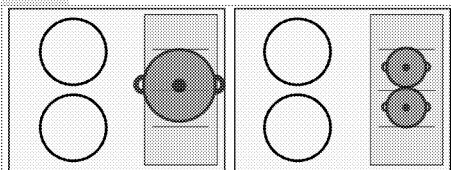
• **Nivå 6 (koking):** Hvis du plasserer gryten på de to midterste kokeplatene på det store overflateområdet, vil koketoppen fungere på 6 nivåer

**Nivå 6**



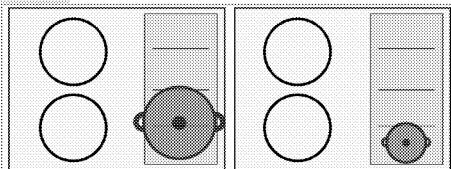
• **Nivå 6 (koking):** Hvis du plasserer gryten på de to midterste kokeplatene på det store overflateområdet, vil koketoppen fungere på 6 nivåer

**Nivå 6**



• **Nivå 9 (steking):** Hvis du plasserer gryten på de to fremre kokeplatene på kokeområdet med stor overflate, vil ovnen fungere på 9 nivåer.

**Nivå 9**



**i** Ved bruk av "Flytt"-funksjonen kan ikke timeren stilles inn på koketoppene.

**i** Hvis gryten som brukes dekker 3 kokeområder, avbrytes "flytte"-funksjonen.

## Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke boosteren til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke steke i en lang periode på denne posisjonen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle kokeplater. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir kokeplatesonen slått av.

### Velg høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ①-tasten.
2. Berør ②-tasten.

Den aktiverte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt, og "≡" bevegelig boostersymbol vises på kokeplatesonedisplayet.

» Når perioden for høy effektinnstilling (se Periodetabell for automatisk avslåing) er utløpt, blir kokeplatesonen slått av.

### Velg høy effektinnstilling (BOOSTER) mens kokeplatesonen er aktiv:

1. Berør ②-tasten når komfyren er på og den aktuelle kokeplatesonen er aktiv.

**i** Høy effektinnstilling (booster) kan bare aktiveres på en av sonene på samme side (venstre eller høyre). Hvis en av kokesonene på samme side fungerer på et spesifikt temperaturnivå, kan ikke booster stilles inn for den andre kokesonen på samme side. Mens komfyrsonen med bred overflate er aktiv, kan ikke booster også innstilles for disse kokeplatesonene.

2. Den valgte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt og 3 lys blinker på displayet for kokeplaten. Når perioden for høy effektinnstilling utløper, bytter kokeplatesonen til innstilt temperaturnivå, og temperaturnivået du har valgt vises på skjermen.


### Slå av høyeffektinnstillingen (BOOSTER) før den utløper:


Du kan slå av høyeffektinnstillingen når du vil ved å trykke på ②-tasten.




## Key Lock (Nøkkellås)

Mens komfyren er på kan du aktivere tastelåsen for å forhindre at funksjoner endres utilsiktet.



### Aktivering av tastelåsen

1. Trykk på -tasten i 3 sekunder for å låse kontrollpanelet.

Hvis du trykker på en hvilken som helst tast mens tastesikringen er aktiv, blinker lampen på -tasten.

 Du kan aktivere tastelåsen mens komfyren bare er i driftsmodus. Bare -tastene fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på kokeplaten igjen.



### Deaktivering av tastelåsen

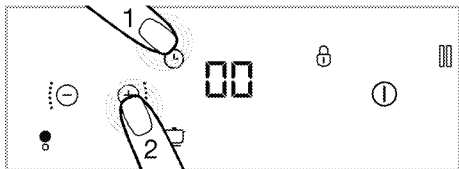
1. Hold -tasten inne i 3 sekunder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. Lampen til -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.



### Tidsur-funksjon



Denne funksjonen forenkler matlaging for deg. Du trenger ikke å være til stede ved komfyren i hele kokeperioden. Kokeplatesonen slås automatisk av etter perioden du har valgt.




### Aktivere tidtakeren

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.
2. "0" symbolet vises på kokeplaten.
3. Still inn nivået på innstillingssonen til kokeplaten som du vil slå på.
4. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten. Displayet til den aktuelle kokeplaten vises "00".



5. Still inn ønsket periode ved å berøre tastene  og .

» Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten. Innstillingen skal bekreftes automatisk hvis -tasten ikke berøres.

-  Tidtakeren kan bare brukes til kokeplater som er i drift.
-  Gjenta prosedyren ovenfor for andre kokeplater du vil stille inn en tidtaker for.
-  Tidtaker kan ikke stilles uten å velge kokeplatesone og temperaturnivå på kokeplatesone.

### Slå av tidsur




Komfyren slås av automatisk, og et lydvarsel lyder når den innstilte tiden er utløpt.

Berør hvilken som helst tast for å slå av den hørbare advarselen.



### Tidlig deaktivering av tidtakerne

Hvis tidtakeren blir slått av for tidlig, fortsetter komfyren å operere med den innstilte temperaturen til den er slått av. Du kan slå av tidtakeren tidlig med to forskjellige metoder:

#### 1. Slå av ved å redusere tidverdien til "00" :

1. Velg kokeplaten du vil slå av.
2. Velg tidtakeren til den aktuelle kokeplaten ved å berøre -tasten.
3. Reduser verdien til "00" symbolet vises på det aktuelle displayet ved å berøre tastene  og .

#### 2- Slå av ved å trykke på tidtasten i omtrent 3 sekunder:





1. Hold -tasten på den aktuelle kokeplaten inne i omtrent 3 sekunder.  forsvinner helt og tidtakeren avbrytes.

### Automatisk tilberedning-funksjon






Ved å bruke denne funksjonen kan du utføre rask tilberedning på 3 forskjellige nivåer.

1. Holde varm
2. Steking
3. Koking



## Aktivering av den automatiske tilberedningsfunksjonen uten å stille inn en tidtakeren

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ①-tasten.
  2. Trykk på -tasten for kokeplaten som du vil bruke den automatiske tilberedningsfunksjonen på.
  3. Etter første berøring aktiveres den aktuelle kokeplaten på et varmt nivå. Symbolet "P" og  vises på skjermen.
  4. Ved andre berøring bytter den aktuelle kokeplaten til steking. Symbolet "P" og  vises på skjermen.
  5. Ved tredje berøring bytter den aktuelle kokeplaten til kokepunktet. Symbolet "P" og  vises på skjermen.
- » Kokeplaten begynner å virke på det innstilte automatiske kokenivået.

## Aktivering av den automatiske tilberedningsfunksjonen ved å stille inn en tidtaker

1. Velg ønsket automatisk tilberedningsnivå ved å berøre -tasten på den aktuelle kokeplaten.
2. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten.  
» "00" symbolet og lampen til -symbolet lyser på kokesonedisplayet.
3. Still inn ønsket periode ved å berøre /-tastene.  
» Kokeplatensonen fortsetter å fungere ved det innstilte automatiske tilberedningsnivået i den innstilte tidsperioden.  
» Komfyren slås av automatisk, og et lydvarsel lyder når den innstilte tiden er utløpt. Berør hvilken som helst tast for å slå av den hørbare advarselen.


## Slå av den automatiske tilberedningsfunksjonen

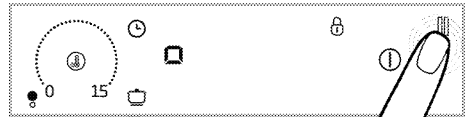
1. Hvis du vil avbryte den automatiske tilberedningsfunksjonen, kan du slå av den aktuelle kokeplaten helt ved å berøre ①-tasten.
2. Hvis du vil at kokeplaten skal fungere på et spesifisert temperaturnivå og den automatiske tilberedningsfunksjonen avbrytes, still inn ønsket temperatur ved å berøre /-tastene. Kokeplaten fortsetter å fungere på det


temperaturnivået du har angitt. Hvis tidtakeren er stilt inn tidligere, avbrytes ikke tilberedningsperioden som er innstilt, og kokeplaten fortsetter å fungere med det innstilte temperaturnivået.

## Stopp-funksjon


Med denne funksjonen kan du stoppe alle funksjonene som er aktive i komfyren (**unntatt tidtakeren**) en stund.



-  Hvis tidtakeren er innstilt for en hvilken som helst komfortsone, fortsetter tidtakeren å fungere under stoppfunksjonen.



1. Trykk på -tasten mens komfyren din er på.

Alle kokeplater som er i drift fortsetter å fungere på minimumsnivå.

2. Trykk på -tasten igjen for å betjene alle stoppede kokeplater med tidligere innstillinger.

-  Når du trykker på stopptasten, lyser -symbolet på skjermen til kokeplatene som ble betjent før du berørte denne tasten

## Sikker og effektiv bruk av induksjonstopper

**Driftsprinsipp:** Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av dens driftsprinsipp. Dermed har det mange fordeler i sammenlignet med andre komfyrtyper. Den fungerer mer effektivt og kokeplateoverflaten er kjøligere. Induksjonskoker er utstyrt med et overlegent sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.



**i** Komfyren din kan være utstyrt med kokeplater med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induksjonsfunksjon, avhengig av modell. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver kokeplatesone automatisk potten som er plassert på den. Energi oppstår bare på kontaktområdet til potten. Dermed forbrukes minst mulig strøm.

### Strømstyringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med en strømstyringsfunksjon. Du kan endre den totale strømmen som komfyren kan trekke med denne funksjonen. Det er 9 nivåer tilgjengelig for strømstyringsfunksjonen. Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn

Strømstyringsnivå	Total effekt
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW

Mens kokeplatene er av,

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ①-tasten.
2. Uten å fjerne fingeren berør du den ②-tasten for bakre venstre kokesone, deretter ③-tasten for fremre venstre kokesone og til slutt ④-tasten. Det høres en signallyd hver gang en tast trykkes.
3. Strømstyringsnivået som er angitt, vises på kokeplaten bakerst til venstre, og den totale effektverdien for dette nivået vises på displayet kokeplaten foran til venstre. Slipp 3 taster når du ser verdiene.
4. Trykk på ⑤-tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
5. Bekreft innstillingen ved å berøre ①-tasten og slå av komfyren. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres.

**i** Temperaturnivåene du kan tilordne kokeplatene, kan variere i henhold til det totale innstilte effektnivået. Temperaturnivået til kokeplaten reduseres automatisk i henhold til effektinnstillingen som skal utføres av komfyren. Dette er ikke en feil.

### Automatisk slå av systemet

Komfyrkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis en eller flere kokeplatesoner er igjen, slås kokeplatesonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle en tidtaker som tilordnet kokeplaten, blir også tidtakerskjermen slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå.

Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

Kokeplaten kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

**Tabell-1:** Perioder med automatisk avslåing

Temperaturnivå	Driftsperiodegrense - timer
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Hurtiggoppvarming	10 timer
P1	6
P2	4
P3	2

### Overopphetingsvern

Komfyren din er utstyrt med noen sensorer som sikrer beskyttelse mot overoppheting.

Du kan observere følgende i tilfelle overoppheting:

- Kokeplaten som er i drift kan være slått av.
- Det valgte nivået kan reduseres. Dette gjenspeiles imidlertid ikke på skjermen.

### Overflytsbeskyttelsessystem

Komfyren din er utstyrt med et overflytsbeskyttelsessystem. I tilfelle det oppstår overflyt på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyren.


På dette tidspunktet vises "E" på displayet.


### Nøyaktig effektinnstilling

Induksjonskomfyren reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet.

Effektinnstillingene endres veldig raskt.


Dermed kan du forhindre overflyt av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

 Hold overflaten på berøringspanelet rent. Feil advarsel kan gis.



 Ikke plasser en gryte på berøringspanelet.

### Flyttefunksjon

Denne funksjonen gjør det lettere for deg å bytte raskt til forskjellige kokenivåer ved å endre kokenivået ved å bevege pannen uten å gå inn i kontrollpanelet. Du trenger ikke senke eller øke temperaturnivået hver gang.

 For at Flytt-funksjonen skal være aktiv, må størrelsen på gryten dekke en eller to kokesoner.

### For å aktivere "Flytt"-funksjonen:

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Avhengig av nivået du vil starte gryten ved, plasser den på den brede kokesonen slik at den dekker to eller én kokesone.
3. Berør -tasten.
  - » Funksjonen "Flytt" er aktivert. Det er nok å skyve gryten på kokesonen for ønsket kokenivå. Med denne funksjonen kan du raskt bytte mellom 3 forskjellige tilberedningsnivåer:


#### Nivå 3


- **Nivå 3 (Hold varm):** Hvis du plasserer gryten på de to bakerste på kokesonen med bred overflate, vil koketoppen fungere på 3. nivåer.

#### Nivå 6

- **Nivå 6 (steker):** Hvis du setter gryten på den midterste kokesonen med to brede overflater, vil koketoppen fungere på 6. nivåer.

#### Nivå 9

 Når du bruker "Flytt"-funksjonen, kan ikke timeren stilles inn på kokesonene.

 Hvis gryten som brukes dekker 3 kokeflater, vil "flytte"-funksjonen bli avbrutt.

## 6 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet 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.

- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet "Miljøinstruksjoner".
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

## 7 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon om rengjøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

#### For koketoppen:

- Surt smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i brennerne/kokeplatene. Rengjør eventuelle overløpende væsker umiddelbart etter at du har avkjølt platetoppen ved å slå den av.

#### Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter

hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

#### Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

#### Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

## **Rengjøring av kokeplaten**

### **Glasskokeflate**

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

## **Rengjøring av kontrollpanelet**

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvisket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

## 8 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniker med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

### Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopla til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktivert han.*
- Viss skjermen ikkje lyser opp når du skrur på koketoppen igjen. >>> *Kopl apparatet frå straumbrytaren. Vent i minst 20 sekund og kopl han deretter til igjen.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Kjelen eignar seg ikkje. >>> *Sjekk gryta di.*

### "" og "" symbolet vises på displayet for kokesona.

- Du har ikkje plassert kjelen på den aktive kokesona. >>> **Sjekk om det er ein kjele i kokesona.**
- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*
- Kjele eller kokesona er overoppheta. >>> *La dei avkjøla seg.*

### Den valde kokesona blir slått plutselig av under drift.

- Steiketida for den valde kokesona kan vera over. >>> *Du kan angi ny steiketid eller avslutte tillaginga.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Et objekt kan dekkja trykkskjermspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

### Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*

### Kjølevifta held fram med å fungera sjølv om platetoppen er skrudd av.

- Dette er ikkje ein feil. Kjølevifta held fram med å fungera til det elektroniske i koketoppen kjøler seg ned til ein passende temperatur.

## Støy fra komfyren under tilberedningen

Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men en del av induksjonsteknologi.

### Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

## Feilkoder/årsaker og mulige løsninger - Til kokeplate

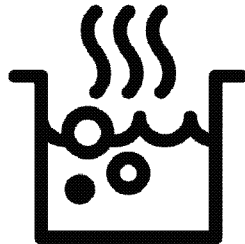
Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 - E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftesfunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 - E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 58 - E 59	En sensorfeil/høy temperaturfeil har oppstått i autokokemodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis problemet vedvarer, kontakt autorisert service.





**Płyta kuchenna do zabudowy**  
Instrukcja użytkowania



## Drogi kliencie,

### przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

**UWAGA** Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Użytkowanie.....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zabezpieczenie podczas transportu .....	7
Bezpieczeństwo montażu.....	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia.....	8
Płyta indukcyjna.....	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	9

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 11**

Przepisy dotyczące odpadów .....	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii .....	11

**3 Produkt 12**

Wprowadzenie produktu .....	12
-----------------------------	----

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania .....	13
Sterowanie płytą .....	13
Ogólne informacje o płycie.....	13
Specyfikacje techniczne.....	15

**4 Pierwsze użycie 16**

Pierwsze czyszczenie.....	16
---------------------------	----

**5 Jak używać płyty kuchennej 17**

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	17
Panel sterowania .....	20

**6 Ogólne informacje dotyczące  
pieczenia. 29**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....	29
------------------------------------------	----

**7 Czyszczenie i konserwacja 30**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....	30
Czyszczenie płyty .....	31
Czyszczenie panelu sterowania.....	31

**8 Rozwiązywanie problemów 32**

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
  - Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
  - Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
  - Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
  - ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
  - ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
  - ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
  - ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.
- ⚠ Użytkowanie**
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
  - Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- ⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych

- możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
  - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
  - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
  - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
  - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
  - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
  - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
  - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
  - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód

zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

## **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.



### **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odślonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.



### **Użycie akcesoriów**

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.



### **Bezpieczeństwo pieczenia**

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może



doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



### **Płyta indukcyjna**

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczone na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą

powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów

#### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

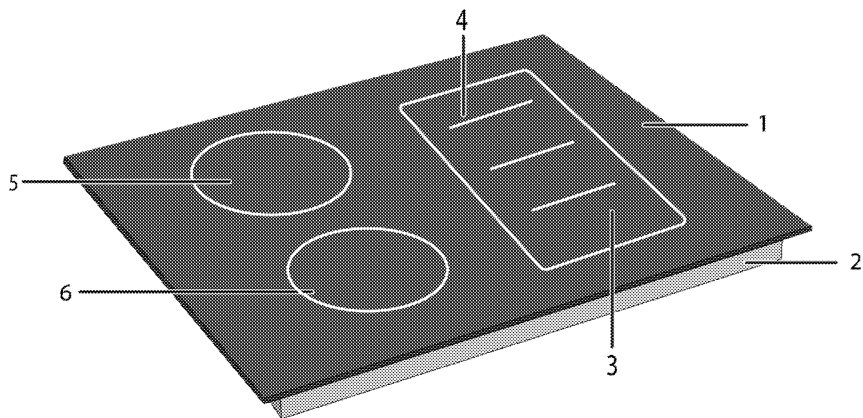
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu



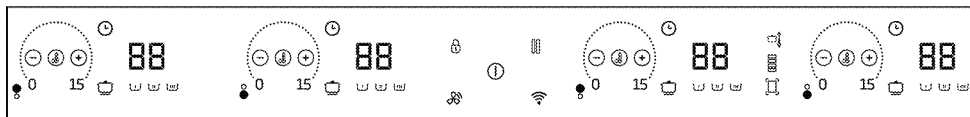
- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 2 Dolna obudowa
- 3 Indukcyjna strefa gotowania

- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Sterowanie płytą



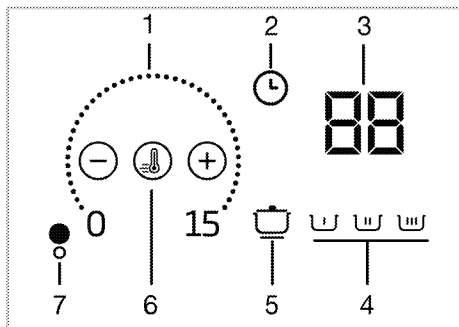
#### Obszar ustawiania poziomu temperatury



#### Przyciski i symbole

- ① : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 👉 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- 👉 : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 👉 : Automatyczny przycisk gotowania
- 👉 : Przycisk STOP
- 👉 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- 👉 : Symbol funkcji Move
- 👉 : Symbol informacji o pozycji pól \*
- 👉 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood \*
- 📶 : Przycisk Wi-Fi \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

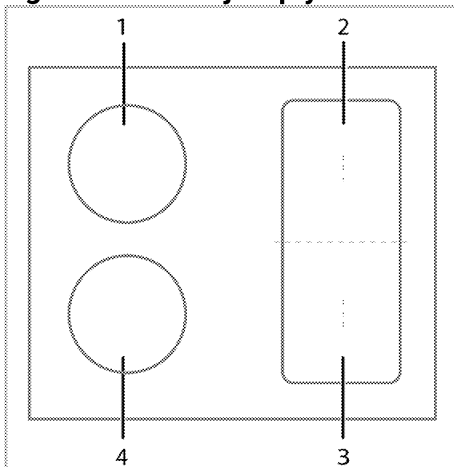


#### Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu

- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
- 5 Automatyczny przycisk gotowania
- 6 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 7 Symbol strefy gotowania

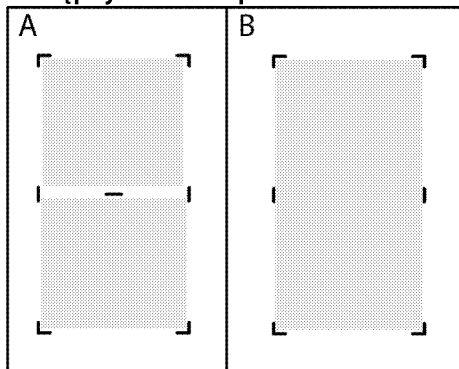
### Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

**W modelach z podświetlanymi strefami gotowania: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**



**i** Gdy dwie oddzielne strefy gotowania na powierzchni, jak pokazano na rysunku A, zostaną połączone w strefę gotowania o szerokiej powierzchni, jak pokazano na rysunku B, oddzielające podświetlenie między nimi powinno zostać wyłączone. Gdy strefa gotowania z szeroką powierzchnią zostanie rozdzielona na dwa pola, oświetlenie powinno się ponownie włączyć.

## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	45,2 mm*/590 mm/520 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.)
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	max. 7.4 kW

### Painiki

Lewy tylny	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200W / Booster: 3100 W
Lewy przedni	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy przedni	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	2x92,7x200 mm
Zasilanie	2400 W / Booster: 3600 W
Prawy tylny	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	2x92,7x200 mm
Zasilanie	2400 W / Booster: 3600 W

\* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez poprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

**UWAGA** Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

**UWAGA** W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.



## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym

palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

#### Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

#### W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.

- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

### Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

#### Odpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

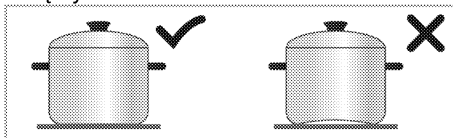
#### Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła

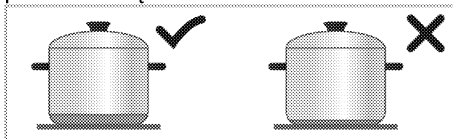
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

#### Zalecenia:

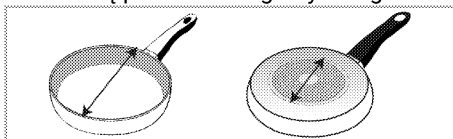
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



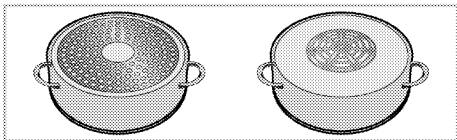
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



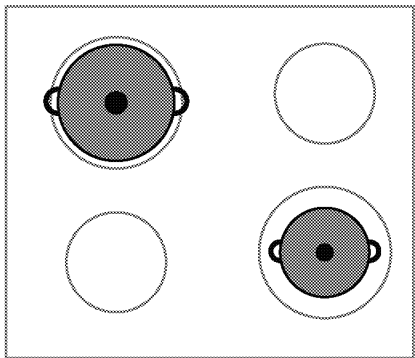
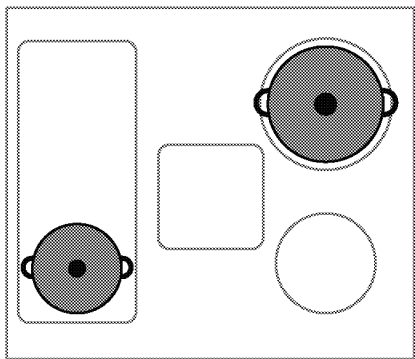
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



**i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



### Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "☐" i "☐" lub "☐" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

### Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczynia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
2x92,7x 200	min. 100 - max 180
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

### Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

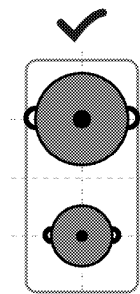
Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania. Symbol odpowiedniej płyty, na której stoi garnek/patelnia, oraz „0” na wyświetlaczu zegara/temperatury będą migać przez 10 sekund. Poprzez szybkie przypisanie wartości temperatury można obsługiwać płytę grzejną, na której ustawione są garnki/patelnie. Przypisanie temperatury do płyty grzejnej opisano w kolejnych rozdziałach.

## Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

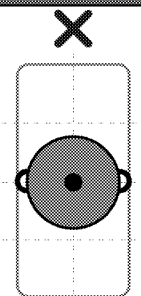
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

### Jako dwie niezależne strefy gotowania

Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.

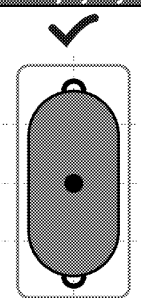


### Jako dwie niezależne strefy gotowania



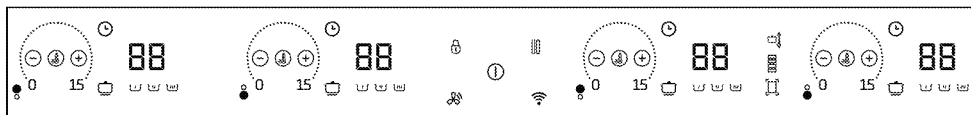
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

### Jako pojedyncza strefa gotowania



W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.

## Panel sterowania



### Obszar ustawiania poziomu temperatury

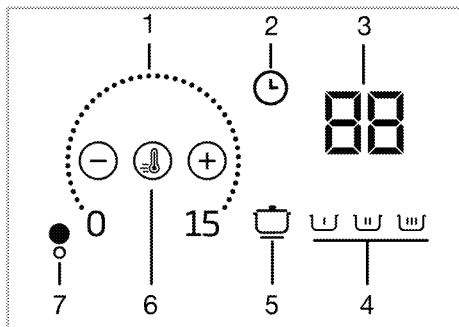


### Przyciski i symbole

- Ⓛ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔧 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 👉 : Automatyczny przycisk gotowania
- ⏹ : Przycisk STOP
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⏩ : Przycisk wydłużenia czasu

- ⏪ : Przycisk skrócenia czasu
- 👤 : Symbol funkcji Move
- 📶 : Symbol informacji o pozycji puli \*
- 🔗 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood \*
- 📶 : Przycisk Wi-Fi \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



### Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
- 5 Automatyczny przycisk gotowania
- 6 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 7 Symbol strefy gotowania

**i** To urządzenie jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonana na dotykowym panelu sterującym potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.

### Włączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania.

Kuchenka jest gotowa do użycia.

**i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

**i** Urządzenie wyłącza się ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ⑤) jest naciśnięty przez długi czas.

### Wyłączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania.

Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

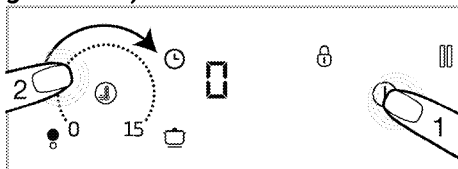
**i** Jeśli symbol "H" lub "h" świeci się na wyświetlaczu pola grzejnego gdy kuchenka jest wyłączona, oznacza to, że pole grzejne jest nadal gorące. Nie należy dotykać płyt grzejnych.

### Wskaźnik nadmiaru ciepła

Jeśli symbol "H" świeci się na ekranie strefy płyty, oznacza to, że kuchenka jest nadal gorąca i można jej używać do utrzymywania ciepła niewielkiej ilości potraw. Po chwili symbol zmieni się na "h", co oznacza niższą temperaturę.

**i** W przypadku awarii zasilania wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

### Włączanie stref płyty (strefa gotowania)



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.  
» Symbol „0” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.
2. Dotknij strefy ustawień strefy, którą chcesz włączyć lub przesuń palcem po strefie ustawień.

**i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

### Ustawianie poziomu temperatury

Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” i „15”.

### Wyłączenie płyt:

Wybraną strefę płyty można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**  
Płytę można wyłączyć, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystając z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty**

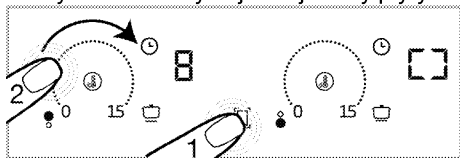
Gdy upłynie określony czas, wyłącznik czasowy wyłączy podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze wskazują „0” lub „00”. Symbol ☹ na wyświetlaczu strefy płyty gaśnie.

Po upływie tego czasu rozlegnie się słyszalny sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk na panelu kontrolnym, aby wyciszyć alarm.

### Włączanie strefy płyty z szeroką powierzchnią Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Symbol 0 jest wyświetlany na wyświetlaczu przedniego lewego pola grzejnego, a symbol [ ] jest wyświetlany na wyświetlaczu tylnej lewej strefy płyty.



3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy 0 i 15.

» Poziom temperatury można zmienić w obszarach ustawień obu stref płyty.

**i** Jako przykład opisano strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli po prawej stronie urządzenia znajduje się strefa płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, to samo dotyczy tej strefy.

### Άνοigma tis megális epifáneias (evéliktis) periochís mageirématos. Diaférei análoga me to montélo tou proióntos. Boreí na min einai diathésimo sto proíon sas.

Όταν μία í kai oi dyó esties sti megáli epifáneia mageirématos leitourgouñ choristá, boreíte na energopoiísete ti megáli epifáneia mageirématos kai na syndýasete tis esties. Étsi, boreíte na cheiristeíte mia megalyteri epifáneia mageirématos stis ídies

timés.



1. Gdy działa jedna lub obie płyty w strefie gotowania o dużej powierzchni, dotknij przycisku wyboru płyty o dużej powierzchni.

» Na ekranie płyty pojawi się niższa z wartości temperatury wcześniej wybranych płyt grzewczych. Jeśli podany jest czas trwania timera, zostanie wyświetlona wartość timera dla dolnego oka.



» Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądaną wartość temperatury w obszarach ustawień obu stref płyty.

**i** Dotknięcie przycisku strefy z szeroką powierzchnią przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielenie i wyłączenie stref płyty.

### Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Strefę płyty z szeroką powierzchnią można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**  
Można wyłączyć płytę z szeroką powierzchnią, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystając z wyłącznika czasowego strefy płyty z szeroką powierzchnią**  
Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłączy płytę z szeroką powierzchnią. Wyświetlacz lewej strefy płyty pokaże 0, a zegar pokaże 00. Kontrolka przycisku ☹ na wyświetlaczu tylnej lewej płyty zgaśnie.
3. **Dotykając symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy**

Dotknięcie symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy powoduje wyłączenie strefy płyty.

### Korzystanie z funkcji „przenies”.

Ta funkcja ułatwia szybkie przełączanie na różne poziomy gotowania poprzez zmianę poziomu gotowania ruchem naczynia bez wchodzenia do panelu sterowania. Nie musisz za każdym razem zmniejszać lub zwiększać poziomu temperatury.

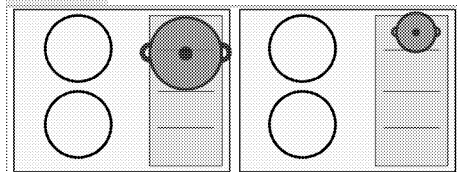
**i** Aby funkcja Move była aktywna, wielkość garnka musi pokrywać jedno lub dwa pola grzejne.

### Aby aktywować funkcję „Przenies”:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku „Ⓛ”.
  2. W zależności od poziomu, na którym chcesz rozpocząć garnek, umieść go na strefie gotowania o dużej powierzchni, tak aby obejmował dwie lub jedną strefę gotowania.
  3. Naciśnij klawisz „↕”.
- » Funkcja „przenies” jest włączona. Po prostu przesunąć garnek na płytę kuchenną, aby uzyskać żądany poziom gotowania. Dzięki tej funkcji możesz szybko przełączać się między 3 różnymi poziomami gotowania:

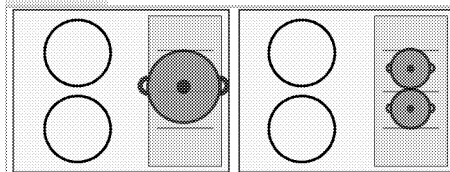
**Poziom 3 (utrzymywanie ciepła):** Jeśli umieścisz garnek na tylnych dwóch płytach grzewczych na płycie o dużej powierzchni, płyta będzie działać na 3 poziomach.

### Poziom 3



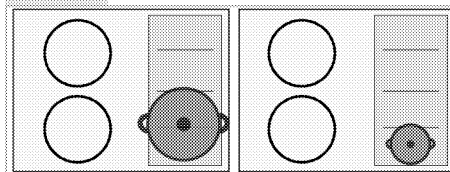
• **Poziom 6 (Wrzenie):** Jeśli postawisz garnek na środkowych dwóch płytach grzewczych na dużej powierzchni, Twoja płyta będzie działać na 6 poziomach

### Poziom 6



• **Poziom 9 (smażenie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch przednich płytach kuchennych w obszarze gotowania o dużej powierzchni, kuchenka będzie działać na 9 poziomach.

### Poziom 9



**i** Podczas korzystania z funkcji „Przenies” nie można ustawić timera na płytach grzewczych.

**i** Jeśli używany garnek obejmuje 3 obszary gotowania, funkcja „przesuwania” jest anulowana.

### Ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć boostera do podgrzewania z maksymalną mocą. Jednak nie zalecamy długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach grzewczych. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.


### Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):


1. Włącz płytę, dotykając przycisku Ⓛ.
2. Dotknij przycisku Ⓜ.

Aktywna strefa płyty pracuje z maksymalną mocą i ruchomy symbol booster "≡" jest widoczny na wyświetlaczu strefy płyty.

» Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela automatycznego wyłączania), strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.


## Wybór wysokiego stopnia mocy (BOOSTER) przy aktywnej strefie płyty:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty jest aktywna.

 Ustawienie wysokiej mocy (booster) można aktywować tylko w jednej ze stref po tej samej stronie (lewej lub prawej). Jeśli jedna ze stref grzejnych po tej samej stronie pracuje z określonym poziomem temperatury, nie można ustawić funkcji booster dla drugiej strefy grzejnej po tej samej stronie. Gdy strefa płyty z szeroką powierzchnią jest aktywna, dla tych stref również nie można ustawić funkcji booster.

2. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.



## Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego upływem:




Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku .

## Blokada przycisków



**Gdy kuchenka jest włączona**, można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

## Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku  na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania. Jeśli jakkolwiek klawisz zostanie naciśnięty, gdy blokada przycisków jest włączona, kontrolka przycisku  zamiga.

 Blokadę przycisków można aktywować tylko wtedy, gdy kuchenka jest w trybie pracy. Tylko przycisk  będzie działał, gdy blokada przycisków jest włączona. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka przycisku  zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, blokada klawiszy zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.



## Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij przycisk  na 3 sekundy. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Kontrolka przycisku  zgaśnie, a panel sterowania zostanie odblokowany.

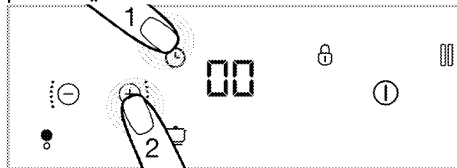
## Funkcja wyłącznika czasowego



Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa płyty grzejnej wyłącza się automatycznie po wybranym okresie.



## Włączenie wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczach strefy kuchenki.
3. Ustaw poziom w strefie ustawiania strefy płyty, którą chcesz włączyć.
4. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .

Wyświetlacz odpowiedniej strefy płyty pokaże „00”.



5. Ustaw żądany czas, dotykając przycisków  i .

» Potwierdź ustawienie, naciskając . Ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie, jeśli przycisk  nie zostanie dotknięty.



**i** Wyłącznika czasowego można używać tylko do obsługiwanych płyt grzejnych.

**i** Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt grzejnych, dla których chcesz ustawić wyłącznik czasowy.

**i** Nie można ustawić wyłącznika czasowego bez wybrania strefy płyty i jej poziomu temperatury.

### Wyłączenie wyłącznika czasowego

Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.




Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

### Wcześniejsze wyłączenie wyłącznika czasowego



Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

Możesz wcześniej wyłączyć wyłącznik czasowy na dwa różne sposoby:

#### 1. Wyłączanie poprzez zmniejszenie wartości wyłącznika czasowego do „00” :

1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
3. Zmniejszaj wartość, aż symbol „00” pokaże się na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty po dotknięciu przycisków  i .

#### 2- Wyłączenie poprzez dotknięcie przycisku wyłącznika czasowego na około 3 sekundy:






1. Naciśnij przycisk  na około 3 sekundy,  zniknie całkowicie, a wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

### Przycisk automatycznego gotowania






Korzystając z tej funkcji, możesz wykonać szybkie gotowanie na 3 różnych poziomach.

1. Utrzymanie ciepła
2. Smażenie
3. Gotowanie


### Włączanie funkcji automatycznego gotowania bez ustawiania wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
  2. Dotknij przycisku  płyty, na której chcesz obsługiwać funkcję automatycznego gotowania.
  3. Po pierwszym dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie utrzymywania ciepła. Na ekranie pojawi się symbol "P" i .
  4. Po drugim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie smażenia. Na ekranie pojawi się symbol "P" i .
  5. Po trzecim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie gotowania. Na ekranie pojawi się symbol "P" i .
- » Płyta grzejna rozpocznie pracę na ustawionym poziomie automatycznego gotowania.

### Włączanie funkcji automatycznego gotowania z ustawieniem wyłącznika czasowego

1. Wybierz żądany automatyczny poziom gotowania, dotykając przycisku  odpowiedniej płyty.
  2. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .
- » Symbol „00” i kontrolka symbolu  na wyświetlaczu strefy płyty zaświecą się.
3. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /.
- » Strefa płyty grzejnej kontynuuje działanie z ustawionym poziomem automatycznego gotowania przez ustawiony czas.
- » Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

### Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania

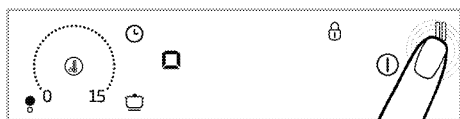
1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając przycisku .

2. Jeśli chcesz, aby płyta działała na określonym poziomie temperatury, a funkcja automatycznego gotowania została anulowana, ustaw żądany poziom temperatury, dotykając przycisków  $\ominus/\oplus$ . Płyta grzejna kontynuuje pracę na ustawionym poziomie temperatury. Jeśli wyłącznik czasowy został ustawiony wcześniej, czas gotowania nie zostanie anulowany, a płyta powróci do pracy z ustawionym poziomem temperatury.

## Funkcja stop

Dzięki tej funkcji można chwilowo zatrzymać działanie wszystkich funkcji działających na kuchence (**z wyjątkiem wyłącznika czasowego**)

- i** Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy płyty, powraca on do działania podczas funkcji stop.



1. Dotknij przycisku gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie używane płyty grzejne nadal działają na poziomie minimalnym.

2. Dotknij ponownie przycisku aby korzystać z wszystkich zatrzymanych płyty z ich poprzednimi ustawieniami.

- i** Po dotknięciu przycisku stop, symbol zaświeci się na wyświetlaczach płyt kuchennych, które były obsługiwane przed dotknięciem tego przycisku

## Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

**Zasada działania:** Ze względu na zasadę działania nagrzewnica indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynie do gotowania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system

bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

- i** Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcyjnej każda strefa płyty automatycznie wykrywa postawiony na niej garnek. Energia wyzwalamana jest tylko na styku garnka, a tym samym zużywany jest tylko jej minimalny poziom.

## Funkcja zarządzania mocą



Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 9 poziomów funkcji zarządzania mocą.

Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Gdy płyty są wyłączone,

1. Włącz płytę, dotykając przycisku  $\textcircled{1}$ .
2. Bez odrywania palców dotknij odpowiednio przycisku lewej tylnej strefy płyty  $\textcircled{2}$ , a następnie przycisku lewej przedniej strefy  $\textcircled{3}$  i na koniec przycisku . Po każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.
3. Ustawiony poziom zarządzania mocą jest wyświetlany na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty, a całkowita wartość mocy dla tego poziomu jest wyświetlana na wyświetlaczu lewej przedniej strefy płyty. Zwolnij 3 klawisze, gdy zobaczysz te wartości.

4. Dotknij przycisku , aby przełączyć między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz kuchenkę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

**i** Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

### System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

**Tabela 1:** Okresy automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Szybkie podgrzewanie	o 10 minut
P1	6
S2	4
P3	2

### Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące rzeczy:

- Działająca strefa płyty grzejnej może zostać wyłączona.
- Wybrany poziom może zostać zmniejszony. Nie jest to jednak odzwierciedlone na wyświetlaczu.

### System ochrony przed wykipieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę.

W tym czasie symbol „E” pojawi się na wyświetlaczu.

### Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Jej ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wykipieniu (wody, mleka), natychmiast wyłączając urządzenie.

**i** Utrzymuj powierzchnię dotykowego panelu sterowania w czystości. Może pojawić się ostrzeżenie o błędnym działaniu.

**i** Nie stawiaj garnka na dotykowym panelu sterowania.


### Funkcja przenoszenia

Ta funkcja ułatwia szybkie przełączanie na różne poziomy gotowania poprzez zmianę

poziomu gotowania przez przeniesienie garnka, bez konieczności wchodzenia do panelu sterowania. Nie ma potrzeby każdorazowego zmniejszania lub podwyższania temperatury.

**i** Aby funkcja przenoszenia była aktywna, wielkość garnka musi obejmować jedno lub dwa pola grzewcze.

### **Aby włączyć funkcję „Przenoszenia”:**

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. W zależności od poziomu, który ma zostać włączony, umieść garnek na szerokim polu gotowania, tak aby zakrył on dwa lub jedno pole grzewcze.
3. Dotknij przycisku .

» Funkcja „Przeniesienie” jest aktywna. Wystarczy przesunąć garnek na pole grzewcze, aby uzyskać żądany poziom gotowania. Dzięki tej funkcji, możesz szybko przełączać się między 3 różnymi poziomami gotowania:

- **Poziom 3 (Utrzymywanie ciepła):** Po umieszczeniu garnka na dwóch tylnych polach grzejnych o dużej powierzchni, płyta grzejna będzie działać na 3 poziomach.

### **Poziom 3**

- **Poziom 6 (Gotowanie):** Po umieszczeniu garnka na dwóch tylnych polach grzejnych o dużej powierzchni, płyta grzejna będzie działać na 6 poziomach.

### **Poziom 6**

- **Poziom 9 (Smażenie):** Po umieszczeniu garnka na dwóch tylnych polach grzejnych o dużej powierzchni, płyta grzejna będzie działać na 9 poziomach.

### **Poziom 9**

**i** W przypadku korzystania z funkcji „Przenoszenia” nie można ustawić minutnika dla pól grzejnych.

**i** Jeśli używany garnek obejmuje 3 powierzchnie gotowania, funkcja „Przenoszenia” zostanie wyłączona.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar

wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

#### **Do płyty:**

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

### Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytych ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek

czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie płyty**

#### **Szklana powierzchnia do gotowania**

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz

wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

### lub symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawieś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

### Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

### Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

### Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.



## Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania - Do płyty grzejnej

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.



