



## **Piano cottura incassato**

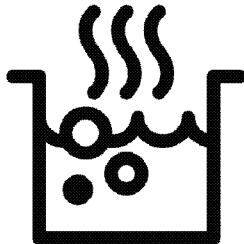
Manuale utente

## **Placa empotrada**

Manual del usuario

## **Inbyggd häll**

Bruksanvisning



**HII85770UFT**

**IT / ES / SV**

185.9298.60/R.AC/24.01.2024/4-2

7757188705



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

## Gentile Cliente,

### Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

**AVVISO** Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla sicurezza 4**

Scopo di utilizzo .....	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici .....	4
Sicurezza elettrica .....	5
Sicurezza nel trasporto .....	6
Installazione in sicurezza .....	6
Utilizzo in sicurezza.....	7
Avvertenze sulla temperatura .....	7
Uso degli accessori .....	7
Sicurezza nella cottura.....	8
Induzione.....	8
Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	9

**2 Istruzioni relative all'ambiente 10**

Regolamentazione sui rifiuti .....	10
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti.....	10
Smaltimento del materiale di imballaggio .	10
Consigli per risparmiare energia.....	10

**3 Il prodotto 11**

Introduzione del prodotto.....	11
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto.....	11

Controllo del piano cottura .....	11
Informazioni generali sul piano cottura.....	12
Specifiche tecniche.....	13

**4 Primo utilizzo 14**

Prima pulizia.....	14
--------------------	----

**5 Come utilizzare il piano cottura 15**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	15
Pannello di controllo .....	19

**6 Informazioni generali sulla cottura 31**

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	31
Tabella di cottura.....	31

**7 Manutenzione e cura 32**

Informazioni generiche per la pulizia .....	32
Pulizia del piano cottura .....	33
Pulizia del pannello di controllo .....	33

**8 Risoluzione dei problemi 34**

## **1 Istruzioni relative alla sicurezza**

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
- L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
- **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
- **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### **⚠ Scopo di utilizzo**

- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

### **⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non

vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.

- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina

di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



### **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utiliz-

- zare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contactore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.

- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



### **Sicurezza nel trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.

## **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i

contenitori, non farli scivolare sulla superficie.

- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

## **Uso degli accessori**

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cot-

tura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.



### **Sicurezza nella cottura**

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.



### **Induzione**

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di

tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".

- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano cottura possono diventare molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.



## **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

### Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori

dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

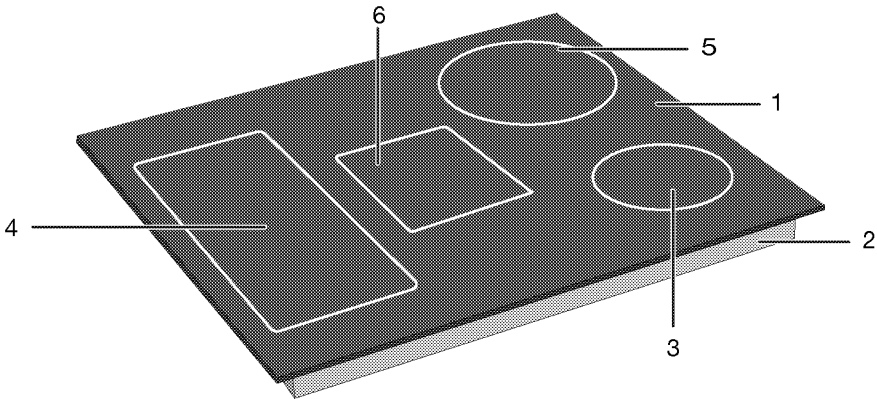
### Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le superfici di cottura del piano cottura e le basi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### Introduzione del prodotto

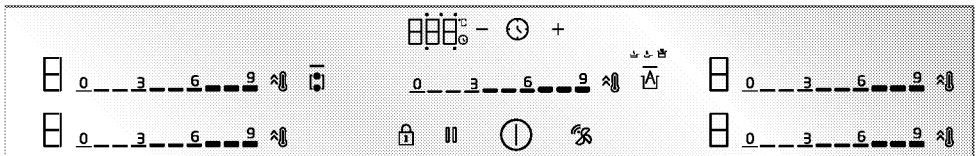


- 1 Superficie di cottura in vetro
- 2 Alloggiamento inferiore
- 3 Zone di cottura a induzione
- 4 Zone di cottura a induzione
- 5 Zone di cottura a induzione
- 6 Zone di cottura a induzione

#### Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

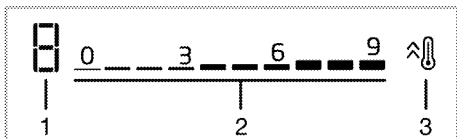
#### Controllo del piano cottura



#### Tasti e simboli

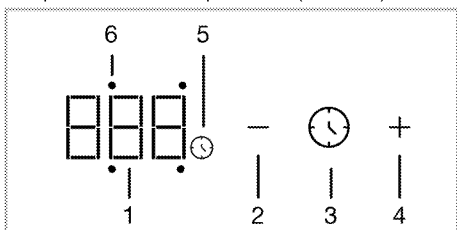
- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- Ⓞ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔦 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- ⚡ : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- ||| : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer
- ⊕ : Tasto per incrementare il timer

- : Tasto per diminuire il timer
  - 🔗 : Tasto di collegamento Piano-Cappa \*
  - 🔥 : Tasto di cottura automatica
- \* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



### Display piano cottura

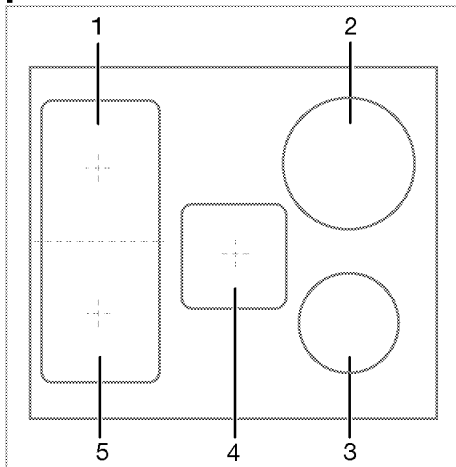
- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



### Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

## Informazioni generali sul piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Zone di cottura a induzione
- 2 Posteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 4 Medio - Zone di cottura a induzione
- 5 Anteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

Il piano di cottura è dotato di piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritti nella sezione "Come usare il piano di cottura".

## Specifiche tecniche




### Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Tensione/Frequenza	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale	max. 7,4 kW

### Brucciatori

Posteriore sinistro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2000 W
Anteriore sinistro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2000 W
Anteriore destro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	145 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2200 W
Posteriore destro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W
Medio	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	190x210mm
Potenza	2400W/ Booster: 3600 W

\* L'altezza del piano di cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del coperchio della base del prodotto.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

### **Prima pulizia**

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**AWISO** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

**AWISO** Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zone cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

### Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

### Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

### Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.

- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

### Pentole e padelle adatte:

- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

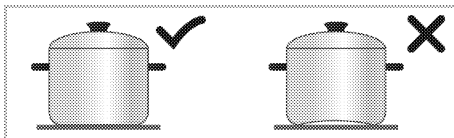
### Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio

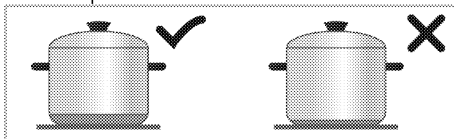
- Ceramica e porcellana

### Raccomandazioni:

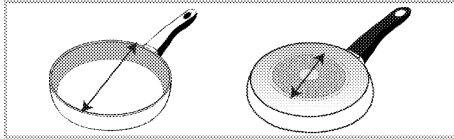
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



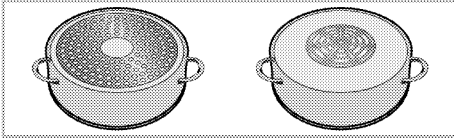
- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere riletivate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



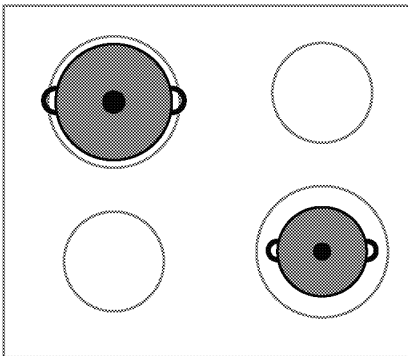
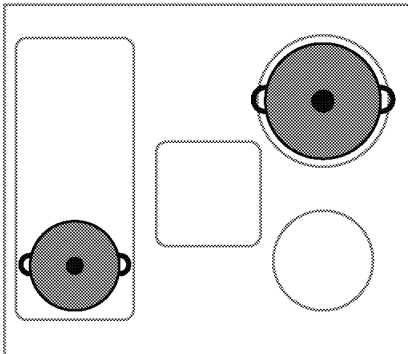
- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi



tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



**i** L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.



## Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se "□" e "□" o "□" non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

## Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro della zona di cottura - mm	Diametro della pentola - 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
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra. Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

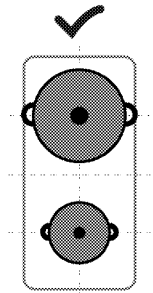
## Rilevamento automatico delle pentole/padelle

Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

### Zona di cottura con ampia superficie (flex)

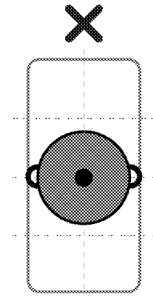
Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

#### Come due zone di cottura indipendenti



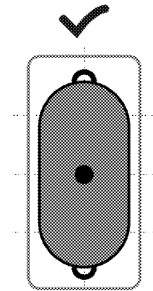
Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.

#### Come due zone di cottura indipendenti



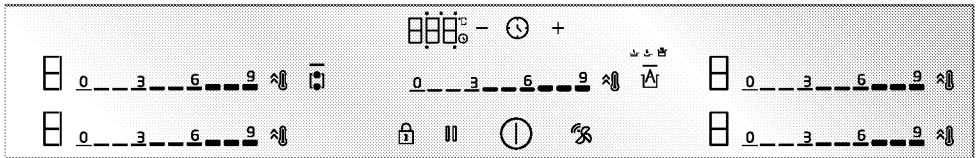
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

#### Come zona di cottura singola



Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.

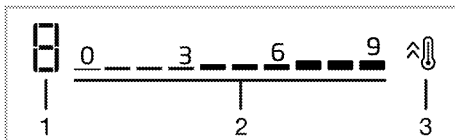
## Pannello di controllo



### Tasti e simboli

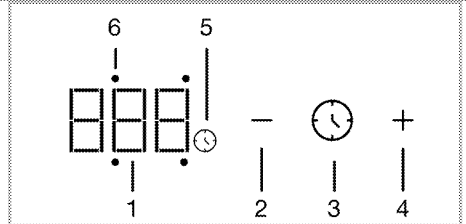
- : La luce indica che il relativo  
tasto è azionato
- ⓪ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di  
cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento rapi-  
do/Tasto impostazione alta  
potenza (booster)
- 🧼 : Tasto blocco per pulizia
- ⌚ : Tasto timer
- +
- : Tasto per diminuire il timer
- 🔥 : Tasto di collegamento Piano-  
Cappa \*
- 🔥 : Tasto di cottura automatica

\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



### Display piano cottura

- 1 Indicatore della temperatura della  
zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di  
temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto  
impostazione alta potenza (booster)



### Timer


- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di  
cottura pertinente


## Avvertenze generali per il pannello di controllo

**i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.


**i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

**i** Il piano di cottura torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.

**i** La presente apparecchiatura visualizzerà "FF" allarme per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto ) viene toccato per un lungo periodo di tempo.


**i** La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

### Accensione del piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura è pronto all'uso.

### Spegnere il piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura si spegne e torna in modalità stand-by.

### Indicatore del calore restante

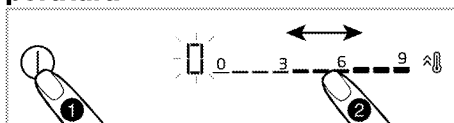
Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore indica che il piano di cottura è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in ques-

ione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

**i** In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

### Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto  1.

» Il simbolo "0" appare sui display della zona del piano di cottura.

2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.


### Spegnere i fornelli:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Impostando la temperatura su "0"**





Sarà possibile spegnere il piano di cottura riducendo la temperatura a "0".

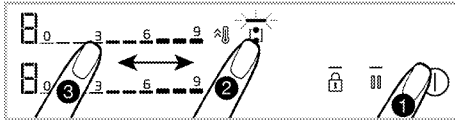
## 2. Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata

Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il simbolo  sul display del piano di cottura scompare.

L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.



### Combinazione delle zone di cottura con superficie larga (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul piano di cottura)


1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto .  
» Il display della zona sinistra del piano di cottura visualizza 0 e la luce  del tasto  sarà illuminata.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra 0 e 9.

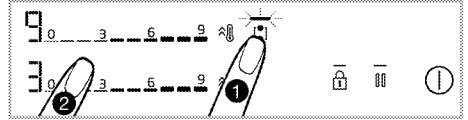
Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.




» Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano di cottura o se si lasciano 10 passare secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce  del tasto  si spegne.

 Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se i piani di cottura a destra hanno superfici larghe sull'apparecchiatura, lo stesso vale per i piani di cottura a destra.

### Combinazione dei piani di cottura con superficie larga (flexi) mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra stanno funzionando (se i piani di cottura con superficie larga sono disponibili sul piano di cottura)

Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie larga. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.




1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto .  
» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce  del tasto .  
» I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



» Per modificare il valore della temperatura in seguito, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

### **Spegnere le zone di cottura con superficie larga (se sul piano di cottura sono disponibili piastre con superfici larghe)**

Sarà possibile separare e spegnere le zone di cottura toccando il tasto .

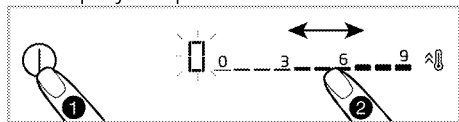
### **Uso del piano cottura centrale e funzione di cottura automatica**

Il piano cottura centrale può essere usato come una normale zona di cottura selezionando la temperatura come si fa per gli altri piani. Esiste inoltre una funzione di cottura automatica specifica per questo piano cottura.

### **Uso del piano cottura centrale come una normale zona di cottura**

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .

» Il simbolo "0" deve essere visualizzato sul display del piano di cottura centrale.




2. Toccando l'area di impostazione del piano cottura centrale o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

» La zona di cottura inizia a riscaldarsi al livello di cottura impostato.


### **Funzione di cottura automatica per il piano cottura centrale**

Usando questa funzione, sarà possibile eseguire una cottura rapida a 3 impostazioni diverse.


 Se si impostano 1-2-3 livelli con l'impostazione di gestione della potenza, la funzione di cottura automatica non potrà essere utilizzata per la zona di cottura centrale.

Per utilizzare la funzione di cottura automatica sul piano di cottura centrale, sarà come prima cosa necessario indicare l'impostazione di cottura. C'è un intervallo di temperatura specificato per ogni impostazione. Sarà anche possibile scegliere tra l'intervallo di temperatura definito per l'impostazione specificata.


1. Cottura a bassa temperatura (con acqua) (65-100 °C): Questa impostazione deve essere usata unicamente per la cottura di cibi liquidi. Si consiglia di utilizzare 1500-2500 ml di acqua in fase di la cottura per ottenere i migliori risultati.

 La cottura di cibi grassi non deve essere eseguita in questo ambiente.

2. Frittura in padella (con poco olio) (110-230 °C): Questa impostazione deve essere usata per cucinare cibi meno grassi. La padella deve essere completamente asciutta e si deve usare una quantità di olio ridotta in fase di cottura.

 Questa impostazione non deve essere usata per la cottura di cibi liquidi.

3. Frittura a immersione (140-200 °C): Questa opzione deve essere usata unicamente per operazioni di frittura grassa. Si consiglia di utilizzare 750-1250 ml di olio durante la cottura per ottenere i migliori risultati.


 Questa impostazione non deve essere usata per cucinare cibi liquidi e meno grassi.

**i** Nella funzione di cottura automatica, i valori di temperatura possono variare a seconda del tipo di pentola utilizzata.

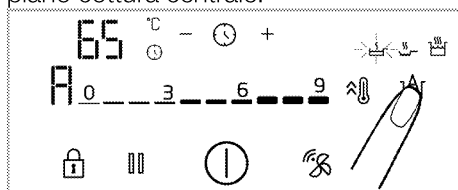
**i** Prima di avviare la funzione di cottura automatica, verificare che la zona centrale sia fredda. In caso contrario, i valori di temperatura impostati potrebbero variare.

**i** Dopo l'attivazione della funzione di cottura automatica, non sarà possibile modificare l'impostazione della temperatura.

### Per cucinare a bassa temperatura:


1. Toccare il tasto .

 si illumina e "A" appare sul display del piano cottura centrale.



2. Sul display del timer, "65" viene visualizzato come impostazione della temperatura più bassa per l'impostazione della bassa temperatura. Toccando i tasti  $+/-$  sarà possibile modificare l'impostazione della temperatura aumentandola o diminuendola con incrementi di 5 gradi.

» La cottura inizia 5 secondi dopo l'impostazione della temperatura.

**i** Se non viene eseguita nessuna impostazione entro i primi 5 secondi dopo aver toccato il tasto , il piano cottura centrale inizia a funzionare al livello e alla temperatura impostati e questa impostazione non potrà essere modificata in seguito. Per modificare l'impostazione, sarà necessario spegnere e riaccendere il piano cottura e poi eseguire di nuovo le impostazioni di cottura automatica desiderate.

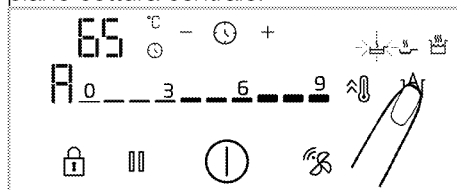
3. Il simbolo °C lampeggia sul display finché la temperatura non raggiunge il valore impostato.

4. °C si illumina in modo fisso e un allarme acustico di 4 secondi suona quando la temperatura raggiunge il valore impostato.


### Cuocere in padella con l'impostazione di frittura (con olio basso):

1. Toccare il tasto .


 si illumina e "A" appare sul display del piano cottura centrale.



2. Toccare ancora una volta il tasto  per passare all'impostazione di frittura in padella.



3. Sul display del timer, "110" viene visualizzato come impostazione della temperatura più bassa per l'impostazione della bassa temperatura e  è illuminato. Toccando i tasti  $+/-$  sarà possibile modificare l'impostazione della temperatura aumentandola o diminuendola con incrementi di 10 gradi.

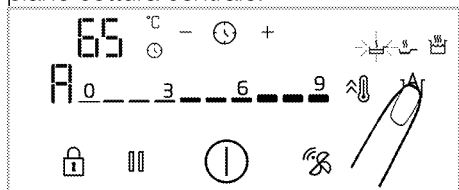
» La cottura inizia 5 secondi dopo l'impostazione della temperatura.




**i** Se non viene eseguita nessuna impostazione entro i primi 5 secondi dopo aver toccato il tasto  , il piano cottura centrale inizia a funzionare al livello e alla temperatura impostati e questa impostazione non potrà essere modificata in seguito. Per modificare l'impostazione, sarà necessario spegnere e riaccendere il piano cottura e poi eseguire di nuovo le impostazioni di cottura automatica desiderate.


- Il simbolo °C lampeggia sul display finché la temperatura non raggiunge il valore impostato.
- °C si illumina in modo fisso e un allarme acustico di 4 secondi suona quando la temperatura raggiunge il valore impostato.

### Per cucinare in frittura a immersione.

1. Toccare il tasto  .  
 si illumina e "A" appare sul display del piano cottura centrale.





- Toccare il tasto  altre due volte per passare all'impostazione di frittura a immersione.
  - Sul display del timer, "140" viene visualizzato come impostazione della temperatura più bassa per l'impostazione della bassa temperatura e  è illuminato. Toccando i tasti  sarà possibile modificare l'impostazione della temperatura aumentandola o diminuendola con incrementi di 10 gradi.
- » La cottura inizia 5 secondi dopo l'impostazione della temperatura.

**i** Se non viene eseguita nessuna impostazione entro i primi 5 secondi dopo aver toccato il tasto  , il piano cottura centrale inizia a funzionare al livello e alla temperatura impostati e questa impostazione non potrà essere modificata in seguito. Per modificare l'impostazione, sarà necessario spegnere e riaccendere il piano cottura e poi eseguire di nuovo le impostazioni di cottura automatica desiderate.

- Il simbolo °C lampeggia sul display finché la temperatura non raggiunge il valore impostato.
- °C si illumina in modo fisso e un allarme acustico di 4 secondi suona quando la temperatura raggiunge il valore impostato.

### Spegnere la funzione di cottura automatica:

- Per annullare la funzione di cottura automatica, sarà possibile spegnere completamente il relativo piano cottura toccando il tasto  se nessun'altra operazione di cottura è attiva sugli altri piani.
- Sarà possibile disattivare l'impostazione di cottura automatica per il piano cottura centrale solo toccando il tasto  per 3 secondi.

### Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del



periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.


### **Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):**

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto  del piano di cottura desiderato.


La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:**

1. Toccare il tasto  quando il piano di cottura è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione di alta potenza è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Spegnere l'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:**




Sarà possibile disattivare l'impostazione di alta potenza ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona di cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.

### **Blocco per pulizia**



Il blocco della pulizia permette all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo mentre il piano di cottura è acceso. L'apparecchiatura non assorbe corrente durante questo periodo di tempo.

### **Attivazione del blocco per pulizia**



1. Toccare e tenere premuto il tasto  quando il piano di cottura è acceso. »  la luce si accenderà. Il simbolo "🔒" sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si può azionare nessun altro tasto oltre a quello .


### **Disattivazione del blocco per pulizia**

Toccare e tenere premuto il tasto  per disattivare il blocco della pulizia.  la luce si affievolirà e il blocco della pulizia verrà disattivato.




### **Blocco tasti**

**Mentre il piano di cottura è acceso o spento**, sarà possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di modificare inavvertitamente le funzioni.




### **Attivazione del blocco tasti**

1. Per attivare il blocco dei tasti, toccare il tasto  fino a quando **non si sente** un segnale.

La luce  del tasto  lampeggia e tutte le zone di cottura sono bloccate.

**i** Solo il tasto  funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco dei tasti è attivo. Se il piano di cottura viene spento mentre le chiavi sono bloccate, il blocco delle chiavi deve essere disattivato per riaccendere il piano di cottura.

### Disattivazione del blocco tasti


1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale. L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  della chiave  si spegne e il blocco della chiave viene disattivato.

### Funzione timer



Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il piano di cottura durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

### Attivazione del timer









1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto  .



2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.

3. Attivare il timer premendo il tasto  . Il simbolo "00" si illuminerà e il simbolo  inizierà a lampeggiare.

4. Ci sono 4 LED di attività intorno al valore "00" visualizzato sul display del timer. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il

tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.

5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti  /  .  Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  o  per un lungo periodo di tempo.

Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

- i** Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.
- i** Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.
- i** Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.
- i** Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sul display del timer.

### Spegnere i timer





Il piano di cottura si spegne automaticamente e viene emesso un avviso acustico quando il tempo impostato è scaduto.

Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.

### Spegnere prematuramente i timer


Se il timer viene spento prematuramente, il piano di cottura continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.



**Spegnimento riducendo l'impostazione del timer al livello "00":**



1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Aspettare fino a quando il valore "00" viene visualizzato sul display del timer toccando il tasto  per ridurre il valore. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  per un lungo periodo di tempo. Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona cottura, poi si spegne **completamente** e il timer viene annullato.

### Funzione stop

Con questa funzione, sarà possibile fermare tutte le funzioni che operano sul piano di cottura (**escluso il timer**) al 1° livello per un po' di tempo.

 Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

 Se viene toccato il tasto  mentre è attiva la cottura automatica sulla zona di cottura centrale, la funzione di cottura automatica viene annullata.

1. Toccare il tasto  mentre il piano di cottura è acceso. Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.
2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutte le zone di cottura ferme con le loro impostazioni precedenti.

### Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento della cappa.








$\epsilon F1$ : Impostazione della gestione dell'energia

$\epsilon F2$ : Tempo del segnale acustico di fine cottura

$\epsilon F3$ : Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa

### 1- Impostazione della gestione dell'energia ( $\epsilon F1$ )

Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del piano di cottura come si desidera.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
  2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ///.
  - » Sul display del timer  $\epsilon F1$ , sul display posteriore sinistro del piano di cottura "9" viene visualizzato.
  3. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza) "1" e "9".
  4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .
    - » Il piano di cottura si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.
- "Gestione della potenza"** include 9 diversi livelli di potenza (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza).  
Tabella - Livello di gestione della potenza

Livello di gestione della potenza	Potenza totale
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

**i** Il valore di potenza totale per il livello di gestione della potenza di 5, 6, 7, 8, 9 è 3,6 kW nei prodotti che con il massimo consumo totale di potenza di 3,6 kW.

## 2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (cF2)

Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del piano di cottura a seconda delle proprie preferenze.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto  $\text{Ⓢ}$ , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto  $\text{Ⓢ}$ .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$ .
- » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.
3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto  $\text{Ⓢ}$ .
- » Sul display del timer cF2, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "2" viene visualizzato.
4. Toccando l'area di impostazione della zona di impostazione posteriore sinistra del piano di cottura o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (cfr. Tabella - Tempo del segnale acustico di fine cottura) tra "0" e "3".
5. Toccando il tasto  $\text{Ⓢ}$ , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.
- » Il piano di cottura si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo di segnale al livello selezionato.

**i** Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.

Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Periodo del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

## 3- Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa (cF3)

Usando questa funzione, sarà possibile collegare il piano di cottura e la cappa per farli funzionare insieme in modo automatico.


1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto  $\text{Ⓢ}$ , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto  $\text{Ⓢ}$ .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$ .
- » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.
3. Toccare due volte il tasto  $\text{Ⓢ}$  per l'impostazione del collegamento della cappa.
- » Sul display del timer cF3, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "4" viene visualizzato.
4. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di funzionamento della cappa (vedi Tabella - Livello di funzionamento della cappa) tra "0" e "7".
5. Toccando il tasto  $\text{Ⓢ}$ , confermare l'impostazione del collegamento della cappa.
- » Il piano di cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di funzionamento selezionato.

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

Livello di funzionamento della cappa	Lampada	Cappa (ebollizione su un piano di cottura)	Cappa (ebollizione su 2 o più piani di cottura)	Frittura
0	off	off	off	off
1	leggero	off	off	off
2	leggero	off	L1	L1
3	leggero	L1	L1	L1
4	leggero	L1	L1	L2
5	leggero	L1	L2	L2
6	leggero	L1	L2	L3
7	leggero	L2	L2	L3

### Impostazione del livello di funzionamento della cappa sopra al piano di cottura


Con questa impostazione sarà possibile impostare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano di cottura.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto  per 3 secondi.  
» La luce  del tasto  si spegne.
3. Toccare il tasto  fino a raggiungere il livello di funzionamento desiderato per la cappa.

### Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

**Principio di funzionamento:** Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Quindi, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piano di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento all'insegna della sicurezza.

 Il piano di cottura può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

### Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del piano di cottura ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso di un timer assegnato alla zona del piano di cottura, anche il display del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento.

La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è

stata spenta automaticamente come descritto sopra.

**Tabella-1:** Periodi di spegnimento automatico

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

### **Protezione dal surriscaldamento**

Il piano di cottura è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da

surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non si riflette sul display.

### **Sistema di protezione dal troppo pieno**

Il piano di cottura è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo sia in eccesso, il sistema interrompe automaticamente la connessione alla corrente per spegnere il piano di cottura. In questo momento, il simbolo "F" appare sul display.

### **Impostazione precisa della potenza**

Il piano di cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

### Tabella di cottura

#### Funzione di cottura automatica

Alimento	Impostazione di cottura automatica	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (ca.)	Piano cottura e relativo diametro (mm)
<b>Ebollizione</b>				
Pasta (500 g)	Cottura a bassa temperatura (con acqua)	100	15 ... 25	160 - 180
Patate (tritato grossolanamente) (400 g)	Cottura a bassa temperatura (con acqua)	100	20 ... 30	160 - 180
Uovo	Cottura a bassa temperatura (con acqua)	100	10 ... 15	160 - 180
<b>Stinchi con verdure</b>				
Bistecca di controfiletto* (3 cm) (Cottura a fuoco vivo)**	Frittura in padella (con poco olio)	230	8 ... 15	180 - 210
Petto di pollo	Frittura in padella (con poco olio)	220	10 ... 20	180 - 210
Pesce (225 g)**	Frittura in padella (con poco olio)	220	10 ... 15	180 - 210
Pancake**	Frittura in padella (con poco olio)	200	1 ... 3	180 - 210
Melanzana (100 g)	Frittura in padella (con poco olio)	200	10 ... 20	180 - 210
<b>Patatine fritte</b>				
Patate (surgelati - 175 g)	Frittura a immersione	180	3 ... 6	180 - 200
Patate fresche (175 g)	Frittura a immersione	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Frittura a immersione	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Frittura a immersione	180	4 ... 8	180 - 200

\* Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.

\*\* Si consiglia di preriscaldare la padella / pentola.

## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **⚠ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

### Per il piano cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.

### **Superfici in acciaio inox e inox**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda



e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.

- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

### **Pulizia del piano cottura**

#### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella

sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*
- Se il display non si illumina quando si riaccende il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio dall'interruttore. Attendere almeno 20 secondi e poi ricollegarlo.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- La pentola di cottura non è adatta. *Controllare la pentola.*

### e o Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

- La pentola non è stata posta sull'area di cottura corretta. >>> **Controllare se c'è una pentola sull'area di cottura.**
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*
- La pentola o l'area di cottura è surriscaldata. >>> *Lasciarle raffreddare.*

### L'area di cottura selezionata si spegne improvvisamente durante il funzionamento.

- Il tempo di cottura per l'area di cottura selezionata potrebbe essere terminato. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### La pentola non si riscalda nonostante l'area di cottura sia accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*

### La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Ciò non rappresenta un guasto. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando l'elettronica nel piano cottura non si raffredderà fino al raggiungimento di una temperatura adeguata.

## Rumore dal fornello durante la cottura

Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

### Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

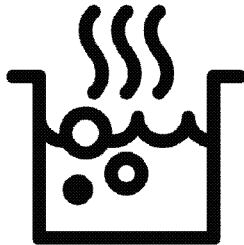
## Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/un errore di temperatura elevata nella modalità di cottura automatica.	Spegnere il piano ad induzione e attendere che si raffreddi, se il problema persiste contattare il servizio di assistenza autorizzato.
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo. ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata, L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.



**Placa empotrada**  
Manual del usuario



ES



PAPEL RECICLADO Y  
RECICLABLE

## Estimado cliente,

### Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

## TABLA DE CONTENIDOS

### **1 Instrucciones de seguridad 4**

Propósito del uso .....	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas .....	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte .....	6
Seguridad de la instalación .....	6
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura .....	7
Uso de accesorios .....	8
Seguridad en la cocina .....	8
Inducción.....	8
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

### **2 Instrucciones medioambientales 10**

Regulación en materia de residuos .....	10
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil .....	10
Eliminación del material de embalaje.....	10
Recomendaciones para el ahorro de energía .....	10

### **3 Su aparato 11**

Información sobre el aparato.....	11
-----------------------------------	----

Introducción y uso del panel de mandos del aparato .....	11
Control de placa.....	11
Información general sobre placa.....	12
Especificaciones técnicas.....	13

### **4 Primer uso 14**

Primera limpieza .....	14
------------------------	----

### **5 Cómo usar la placa 15**

Información general sobre el uso de placa	15
Panel de control .....	19

### **6 Información general sobre la cocción 30**





Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	30
Tabla de cocción .....	30

### **7 Mantenimiento y cuidados 31**

Información general de limpieza.....	31
Limpieza de placa.....	32
Limpieza del panel de control .....	32

### **8 Solución de problemas 33**

# 1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
-  Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
-  Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
-  No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
-  No realice modificaciones técnicas en el aparato.

## Propósito del uso

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

## Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por



niños a menos que haya alguien que los supervise.

- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños no puedan agarrarlas y quemarlas.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe

y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



## Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.

- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el

cable, siempre sujete el enchufe.

- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



### **Seguridad en el transporte**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



### **Seguridad de la instalación**

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).

- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.



### **Seguridad de uso**

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina

con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.

- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



### **Advertencias sobre la temperatura**

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos

sobre las superficies de cocción.



### Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.



### Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a

superficies calientes, provocando un incendio.



### Inducción

- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en

cajones debajo de la encimera.

- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



### **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole

agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos

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



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

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

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

#### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los ma-

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

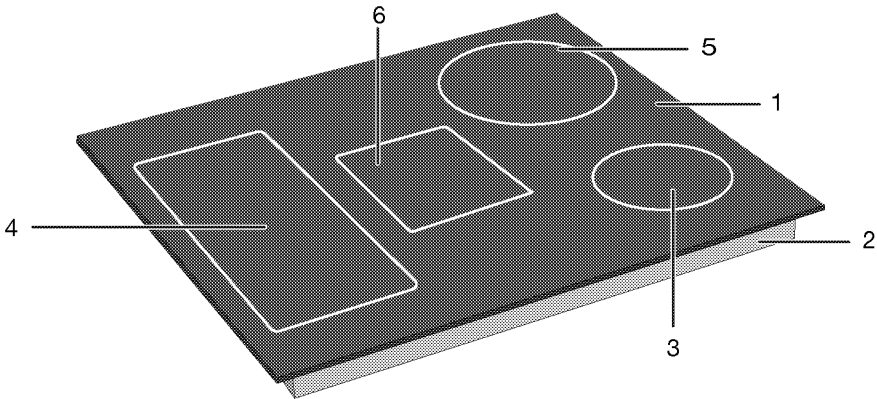
#### Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las superficies de cocción de la encimera y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

## 3 Su aparato

### Información sobre el aparato

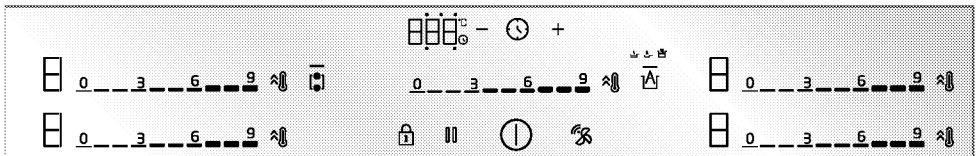


- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción
- 4 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción
- 6 Zona de cocción por inducción

### Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

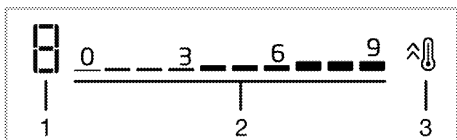
#### Control de placa



#### Teclas y símbolos

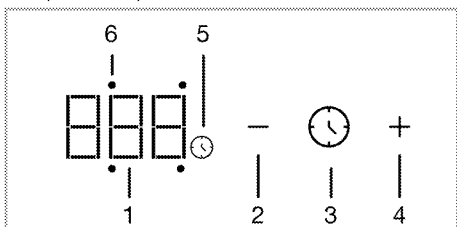
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 🔥 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⚡ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 🧽 : Tecla de bloqueo para limpieza

- 🕒 : Tecla de temporizador
  - ⊕ : Tecla para aumentar el temporizador
  - ⊖ : Tecla para disminuir el temporizador
  - 🍳 : Tecla de conexión de placa-campana \*
  - 🍽️ : Tecla de cocción automática
- \* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



Pantalla de la Zona de cocción

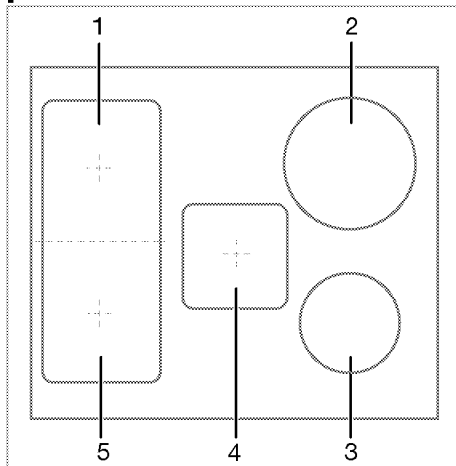
- 1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción
- 2 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 3 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)



Indicación del temporizador

- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

## Información general sobre placa



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Medio - Zona de cocción por inducción
- 5 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

Su placa está equipada con superficies de cocción de placa con superficies anchas (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas. Utilizar las ollas correctas para estas zonas de cocción y la función de combinación se describen en la sección "Cómo utilizar la placa".



## Especificaciones técnicas

### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Voltaje/frecuencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía	max. 7,4 kW

### Quemadores

Izquierda posterior	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	180 mm
Potencia	1500 W / Booster: 2000 W
Izquierda delantera	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	180 mm
Potencia	1500 W / Booster: 2000 W
Derecha delantera	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	145 mm
Potencia	1500 W / Booster: 2200 W
Derecha posterior	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	210 mm
Potencia	2400 W / Booster: 3700 W
Medio	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	190x210mm
Potencia	2400W/ Booster: 3600 W

\* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

### Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de empaque.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

**AVISO** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre el uso de placa

#### Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

### Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

### Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

### Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda

colocar algo o como una superficie para cortar.

- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

### Ollas/sarténes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

#### Ollas/sartenes adecuadas:

- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

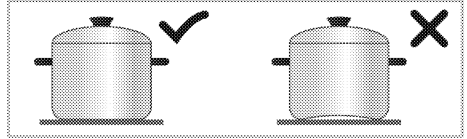
#### Ollas/sartenes no adecuadas:

- Ollas/sarténes de aluminio
- Ollas/sarténes de cobre

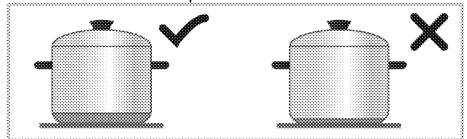
- Ollas/sarténes de latón
- Ollas/sarténes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

### Recomendaciones:

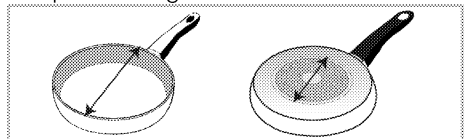
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.

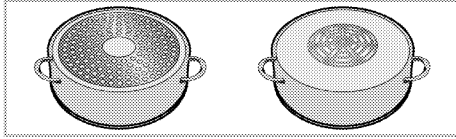


- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.

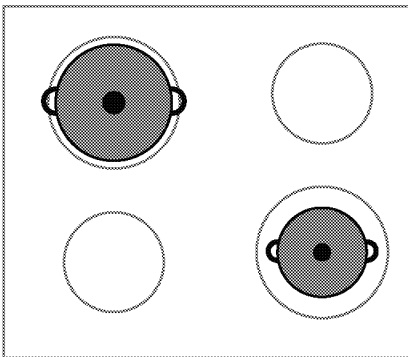
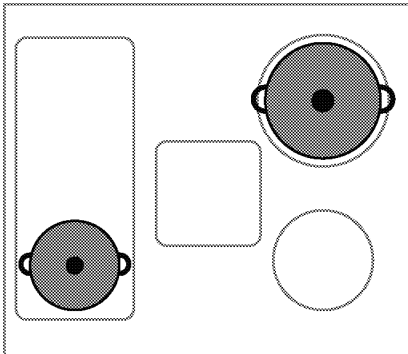


- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción.

En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



**i** Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.



### Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.

2. Es compatible cuando "Q" y "U" o "U" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

### Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indican los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

### Detección automática de ollas/sartenes

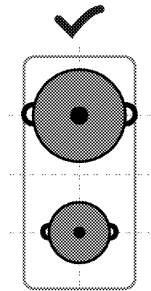
Al colocar cualquiera ollas/sartenes compatibles con la inducción en su placa, su placa detecta automáticamente en qué placa se encuentra las

ollas/sartenes y proporciona instrucciones en el panel de control.

### Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

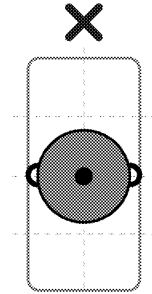
Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

#### Como dos zonas independientes de cocción



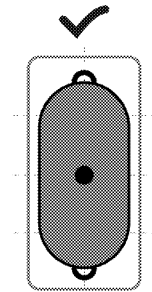
Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrado las zonas de cocción separadas.

#### Como dos zonas independientes de cocción



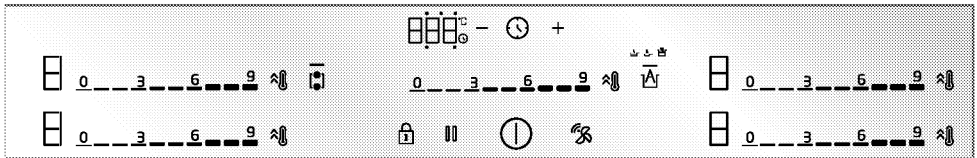
Para cocinar con una sola olla/sartén, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.

#### Como única zona de cocción



Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.

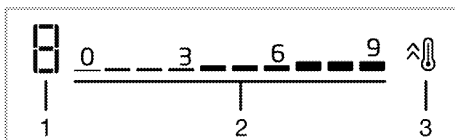
## Panel de control



### Teclas y símbolos

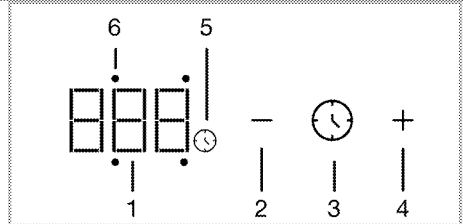
- : Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 🔥 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- 🔥 : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 🔒 : Tecla de bloqueo para limpieza
- ⏰ : Tecla de temporizador
- +
- 
- 🔥 : Tecla de conexión de placa-campana \*
- 🔥 : Tecla de cocción automática

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



### Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción
- 2 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 3 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)




### Indicación del temporizador

- 1 Indicador de temporizador
- 2 Tecla para disminuir el temporizador
- 3 Tecla de temporizador
- 4 Tecla para aumentar el temporizador
- 5 Símbolo del temporizador
- 6 LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente


### Advertencias generales para el panel de control

- i** Este aparato se controla con un panel de control táctil. Cada operación realizada en el panel de control táctil se confirma con una señal acústica.
- i** Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.
- i** La placa de cocción vuelve automáticamente al modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.
- i** El aparato mostrará la alerta "FF" por razones de seguridad si se toca alguna tecla (tecla 🔒) durante un periodo prolongado.
- i** La luz — de las teclas activadas o seleccionadas se ilumina.

## Encender la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.  
» La placa de cocción está lista para ser utilizada.


## Apagando la placa de cocción

1. Toque la tecla  del panel de control.  
» La placa se apaga y vuelve al modo de espera.

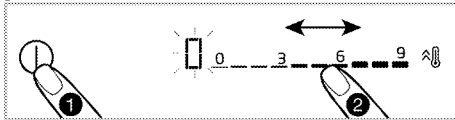
## Indicador de calor restante

Hay un indicador de calor para cada zona de cocción en el panel de control. Este indicador indica que la placa de cocción sigue caliente cuando se apaga. No toque la(s) placa(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor restante.

Símbolo	Descripción
H	temperatura alta
h	temperatura baja

 En caso de corte de corriente, el indicador de calor restante no se ilumina y advierte al usuario de que la placa está caliente.

## Encendido de las placas (zona de cocción) y ajuste del nivel de temperatura



1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .

» El símbolo "0" aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.


2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9".

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

## Apagar las placas de cocción:


Una zona de cocción seleccionada puede ser apagada de 2 maneras diferentes:

1. **Ajustando la temperatura a "0".**  
Puede apagar la placa de cocción reduciendo el ajuste de temperatura a "0".
2. **Uso de la función de apagado del temporizador para la zona de cocción deseada**



Cuando el tiempo se agota, el temporizador apaga la placa de cocción conectada. Todas las pantallas indican "0" o "00". El símbolo  en la pantalla de la placa de cocción desaparece.

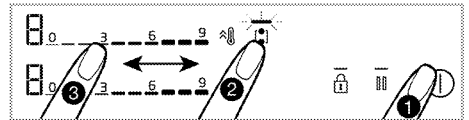
El ajuste del temporizador para la zona de cocción se describe en los siguientes capítulos.

## Combinación de las zonas de cocción con superficie ancha (flexi) (si su placa dispone de zonas de cocción con superficie ancha)

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .

2. Toque la tecla .

» La pantalla de la zona de cocción izquierda muestra 0 y la luz  de la tecla  se ilumina.



3. Pulsando sobre la zona de ajuste o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de temperatura entre 0 y 9.

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.  
» La placa de cocción comienza a funcionar. Si se selecciona otra placa de

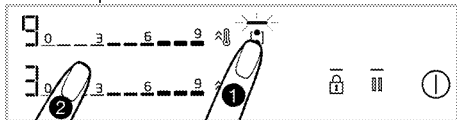


cocción o si se espera 10 segundos sin realizar ninguna operación, la luz — de la tecla [🔥] se apagará.

**i** Las placas de cocción con superficie ancha de la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las placas de cocción de la derecha tienen superficies anchas en su aparato, se aplica lo mismo para las placas de cocción de la derecha.

**Combinación de las placas de cocción con superficie ancha (flexi) mientras una o ambas placas de cocción de la izquierda están en funcionamiento (si su placa de cocción dispone de superficies anchas)**

Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están funcionando por separado, puede combinar ambas cocinas activando la zona de cocción con superficie ancha. De este modo, podrá utilizar una superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o las dos zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento, toque la tecla [🔥].
  - » En las dos pantallas de las zonas de cocción, se mostrará la zona de cocción con el grado más bajo y se encenderá la luz — de la tecla [🔥].
  - » Las placas de cocción combinadas vuelven a funcionar con la temperatura de la zona de cocción que tiene un grado más bajo y, en su caso, con el valor de ajuste del temporizador. Los valores de temperatura y del temporizador de la zona de cocción que tenía un valor de temperatura más alto antes de la combinación se cancelarán.



» Para modificar el valor de la temperatura a continuación, ajuste el nivel de temperatura deseado desde la zona de cocción

**Apagando las zonas de cocción con superficie ancha (si su placa de cocción dispone de superficies anchas)**

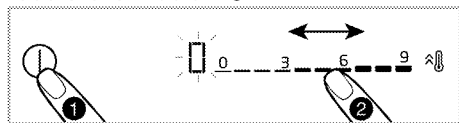
Puede separar y apagar las zonas de cocción tocando la tecla [🔥].

**Uso de placa central y de función de cocción automática**

Es posible utilizar la placa central como una zona de cocción normal, seleccionando la temperatura como las demás placas. Asimismo, hay una función de cocción automática específica para esta placa.

**Uso de placa central como zona de cocción normal**

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla [🔥].
  - » En la pantalla de la placa central aparecerá el símbolo "0".



2. Al tocar la zona de ajuste de la placa central o al deslizar el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9".
  - Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.
  - » La zona de cocción empieza a calentarse al nivel de cocción que se haya ajustado.

## **Función de cocción automática para la placa central**

Mediante esta función puede realizar una cocción rápida con 3 ajustes diferentes.

- i** Si se establecen los niveles 1-2-3 con el ajuste de gestión de la potencia, la función de cocción automática no puede utilizarse para la zona de cocción central.

Primero deberá especificar su ajuste de cocción a fin de utilizar la función de cocción automática en la placa central. Para cada ajuste existe un intervalo de temperatura especificado. Es posible seleccionar entre el intervalo de temperatura definido para el ajuste que haya especificado.

1. Cocción en Baja Temperatura (con agua) (65-100 °C) : Se debe utilizar este ajuste sólo para cocinar alimentos líquidos. A fin de obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar 1500-2500 ml de agua durante la cocción.

- i** La cocción de alimentos aceitosos no debe realizarse en este ajuste.

2. Fritura en Sartén (con poco aceite) (110-230 °C) : Se debe utilizar este ajuste para cocinar alimentos menos grasos. Es necesario que la sartén esté completamente seca y que se utilice una pequeña cantidad de aceite durante la cocción.

- i** No se debe utilizar este ajuste para cocinar alimentos líquidos.

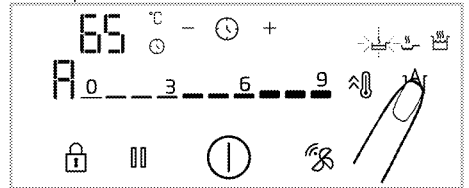
3. Aceite Profundo (140-200 °C) : Se debe utilizar sólo para operaciones de fritura aceitosa. A fin de obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar 750-1250 ml de aceite durante la cocción.

- i** No se debe utilizar este ajuste para cocinar alimentos líquidos y menos aceitosos.
- i** En la función de cocción automática, los valores de temperatura pueden variar según el tipo de olla que utilice.
- i** Antes de iniciar la función de cocción automática, asegúrese de que la zona central esté fría. De lo contrario, los valores de temperatura ajustados pueden variar.
- i** Una vez activada la función de cocción automática, el ajuste de temperatura no puede modificarse.


### **Para cocinar a baja temperatura:**

1. Toque la tecla .

Se ilumina y aparece "A" en la pantalla de la placa central.




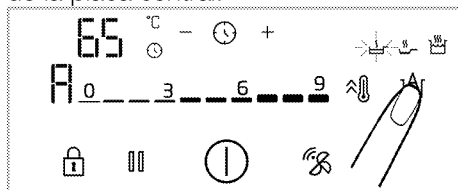
2. En la pantalla del temporizador aparece "65" como ajuste de temperatura más bajo para la configuración de baja temperatura. Pulsando las teclas  $+/-$  puede modificar el ajuste de la temperatura aumentándola o disminuyéndola con incrementos de 5 grados.
- » La cocción se inicia 5 segundos después de realizar el ajuste de temperatura.


**i** En caso de que no se realice ningún ajuste en los primeros 5 segundos después de tocar la tecla , la placa de cocción central comienza a funcionar al nivel y la temperatura establecidos y este ajuste no se modificará posteriormente. En caso de desear modificar el ajuste, deberá apagar y encender la placa y volver a realizar los ajustes de cocción automáticos que desee.


3. En la pantalla parpadea el símbolo °C hasta que la temperatura alcanza el valor ajustado.
4. Se enciende °C sólidamente y suena una alarma sonora de 4 segundos cuando la temperatura alcanza el valor establecido.

#### **Para cocinar en el ajuste de fritura (con poco aceite) en la sartén:**

1. Toque la tecla .  
Se ilumina y aparece "A" en la pantalla de la placa central.




2. Toque  otra vez la tecla para cambiar al ajuste de freír en la sartén.
  3. En la pantalla del temporizador aparece "110" como ajuste de temperatura más bajo para la configuración de baja temperatura y se ilumina. Pulsando las teclas +/- puede modificar el ajuste de la temperatura aumentándola o disminuyéndola con incrementos de 10 grados.
- » La cocción se inicia 5 segundos después de realizar el ajuste de temperatura.


**i** En caso de que no se realice ningún ajuste en los primeros 5 segundos después de tocar la tecla , la placa de cocción central comienza a funcionar al nivel y la temperatura establecidos y este ajuste no se modificará posteriormente. En caso de desear modificar el ajuste, deberá apagar y encender la placa y volver a realizar los ajustes de cocción automáticos que desee.


4. En la pantalla parpadea el símbolo °C hasta que la temperatura alcanza el valor ajustado.
5. Se enciende °C sólidamente y suena una alarma sonora de 4 segundos cuando la temperatura alcanza el valor establecido.

#### **Para cocinar en el ajuste de fritura con mucho aceite:**



1. Toque la tecla .  
Se ilumina y aparece "A" en la pantalla de la placa central.



2. Toque dos veces más la tecla  para pasar a fritura en aceite abundante.
  3. En la pantalla del temporizador aparece "140" como ajuste de temperatura más bajo para la configuración de baja temperatura y se ilumina. Pulsando las teclas +/- puede modificar el ajuste de la temperatura aumentándola o disminuyéndola con incrementos de 10 grados.
- » La cocción se inicia 5 segundos después de realizar el ajuste de temperatura.

- i** En caso de que no se realice ningún ajuste en los primeros 5 segundos después de tocar la tecla , la placa de cocción central comienza a funcionar al nivel y la temperatura establecidos y este ajuste no se modificará posteriormente. En caso de desear modificar el ajuste, deberá apagar y encender la placa y volver a realizar los ajustes de cocción automáticos que desee.
4. En la pantalla parpadea el símbolo °C hasta que la temperatura alcanza el valor ajustado.
  5. Se enciende °C sólidamente y suena una alarma sonora de 4 segundos cuando la temperatura alcanza el valor establecido.



### **Apagado de la función de cocción automática:**

1. En caso de desear cancelar la función de cocción automática, puede apagar completamente la placa de cocción correspondiente tocando la tecla  si no hay ninguna otra operación de cocción activa en las demás placas.
2. La función de cocción automática de la placa central sólo se puede desactivar tocando la tecla  durante 3 segundos.

### **Ajuste de alta potencia (BOOSTER)**

Puede utilizar el potenciador para calentar con la máxima potencia. Sin embargo, no se recomienda cocinar durante mucho tiempo en esta posición. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las placas. Cuando el período de ajuste de alta potencia (véase la tabla de límites del período de funcionamiento) ha expirado, la zona de cocción se apaga.


### **Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):**

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .
2. Toque la tecla  de la placa de cocción que desee.


La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente.

Cuando el período para el ajuste de alta potencia (véase la tabla de límites del período de funcionamiento) haya expirado, la placa de cocción seguirá funcionando en el nivel de temperatura más alto.

### **Seleccionar el ajuste de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:**

1. Toque la tecla  cuando la placa de cocción esté encendida y la zona de cocción correspondiente esté funcionando a un nivel determinado.
2. La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadean 3 luces respectivamente. Una vez finalizado el período de ajuste de alta potencia, la placa de cocción continuará funcionando con el nivel de temperatura más alto.

### **Apagando el ajuste de alta potencia (BOOSTER) antes de su vencimiento**

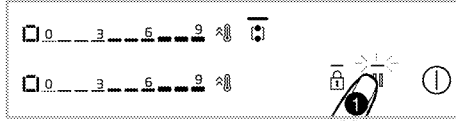
Puede desactivar la potencia alta cuando lo desee tocando la tecla . La zona de cocción sigue funcionando con el valor de temperatura más alto. Lleve a 0 tocando el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslizando el dedo sobre el área a apagar.


### **Bloqueo de limpieza**



El bloqueo de limpieza permite al usuario limpiar durante un breve período de tiempo, impidiendo el funcionamiento de

todas las teclas del panel de control mientras la placa de cocción está encendida. El aparato no consume energía durante este periodo.



### Activando el bloqueo de limpieza



1. Mantenga pulsada la tecla  cuando la placa esté encendida.

»  La luz de la lámpara se iluminará. El símbolo "□" aparecerá en las pantallas de las zonas de cocción. Durante este periodo no se puede accionar ninguna otra tecla que no sea la tecla .


### Desactivación del bloqueo de limpieza



Mantenga pulsada la tecla  para desactivar el bloqueo de limpieza.  La luz se desvanecerá y el bloqueo de limpieza se




### Bloqueo

**Mientras la placa de cocción está encendida o apagada,** Puede activar el bloqueo de teclas para evitar el cambio de funciones por descuido.




### Activar el bloqueo de teclas

1. Para activar el bloqueo de teclas, toque la tecla  hasta que una señal se escuche.

La luz  de la tecla  parpadeará y todas las zonas de cocción se bloquearán.

**i** Sólo funcionará la tecla  mientras esté activo el bloqueo de teclas. Al tocar cualquier otra tecla, la luz  de la tecla  parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas. Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para volver a encender la placa.

### Desactivación del bloqueo de teclas


1. Toque y mantenga pulsada la tecla  hasta que se escuche una señal. El funcionamiento se confirmará con una señal acústica. La luz  de la tecla  se apagará y se desactivará el bloqueo de teclas.

### Función de temporizador


Esta función le facilita la tarea de cocinar. No es necesario atender la placa de cocción durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente después del periodo seleccionado.


### Activando el temporizador




1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla .






2. Dependiendo de la zona que desee encender, toque en la zona de ajuste o deslice el dedo por la zona, y ajuste el nivel de temperatura que desee.



3. Activando el temporizador tocando la tecla .





El símbolo "00" se iluminará y el símbolo  comenzará a parpadear.

4. Hay 4 indicadores de actividad alrededor de la "00" que se muestra en la pantalla del temporizador. Para ajustar

el temporizador de la zona de cocción, toque la tecla  para seleccionar el lado de la zona de cocción correspondiente.

5. Ajuste el periodo deseado tocando las teclas /.  También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando las teclas  o  durante un largo periodo de tiempo.

El símbolo  se ilumina sólidamente después de parpadear durante un periodo de tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción. Cuando el símbolo  se ilumina sólidamente, esto indica que la función está activada.

-  El temporizador sólo puede utilizarse para las placas de cocción que estén en funcionamiento.
-  Repita el procedimiento anterior para otras placas de cocción para las que desee ajustar un temporizador.
-  El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y el nivel de temperatura de la misma.
-  Mientras el temporizador esté activo, el tiempo ajustado para la zona de cocción seleccionada se

### **Apagar los temporizadores**




La placa de cocción se apaga automáticamente y se emite un aviso sonoro cuando ha transcurrido el tiempo programado.


Toque cualquier tecla para desactivar la señal acústica.

### **Apagar los temporizadores antes de tiempo**

Si el temporizador se desconecta antes de tiempo, la placa de cocción sigue funcionando con la temperatura ajustada hasta que se apague.




### **Apagar reduciendo el ajuste del temporizador al nivel "00":**



1. Seleccione el temporizador de la placa de cocción correspondiente tocando la tecla .
2. Espere hasta que el símbolo "00" aparezca en la pantalla del temporizador tocando la tecla  para reducir el valor. También puede hacer avanzar el temporizador más rápidamente tocando la tecla  durante un largo periodo de tiempo.

El símbolo  parpadea durante un tiempo determinado en la pantalla de la zona de cocción y luego se apaga **completamente** y el temporizador se cancela.

### **La función de parada**

Con esta función, puede detener todas las funciones que operan en la placa de cocción (**excluyendo el temporizador**) al primer nivel durante un tiempo.

-  Si el temporizador está ajustado para cualquier zona de cocción, el temporizador vuelve a funcionar durante la función de parada.
-  Si se toca la tecla  mientras la cocción automática está activa en la zona de cocción central, la función de cocción automática se cancelará.

1. Toque la tecla  cuando la placa de cocción esté encendida. Todas las placas de cocción que están siendo operadas continúan funcionando en el 1er nivel.
2. Toque de nuevo la tecla  para hacer funcionar todas las zonas de cocción de la placa de cocción paradas con sus ajustes anteriores.

### **Ajustes**

Con esta función puede modificar la gestión de la potencia, el tiempo de la señal acústica de fin de cocción y los

ajustes de conexión de la placa de cocción a la campana.



⌘F1: Ajuste de la gestión de la potencia


⌘F2: Tiempo de la señal acústica de fin de cocción

⌘F3: Ajuste de la conexión de la campana extractora

## 1- Ajuste de la gestión de la energía (⌘F1)


Puede ajustar la potencia total de la placa de cocción como desee con esta función.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .

2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas /|||/⌘/||| respectivamente.

» En la pantalla del temporizador ⌘F1, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda, el símbolo "9" se mostrará.

3. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de potencia entre (ver Tabla - Nivel de gestión de la potencia) "1" y "9".

4. Confirme el ajuste del nivel seleccionado tocando la tecla .

» Su placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar con el ajuste de potencia total en el nivel seleccionado.

**Gestión de la energía** incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla - Nivel de gestión de la potencia).



Tabla - Nivel de gestión de la potencia


Nivel de gestión de la energía	Potencia Total
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

**i** El valor de la potencia total para el nivel de gestión de la potencia de 5, 6, 7, 8, 9 es de 3,6 kW en los productos que con el consumo total máximo de 3,6 kW.

## 2- Ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción (⌘F2)

Con esta función puede ajustar el tiempo de señalización de fin de cocción de la placa de cocción como desee.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  y apáguela tocando de nuevo la tecla .


2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas /|||/⌘/||| respectivamente.

» El ajuste predeterminado ⌘F1 se mostrará en la pantalla del temporizador.

3. Para el ajuste de la señal acústica de fin de cocción, toque la tecla ||| una vez.

» En la pantalla del temporizador ⌘F2, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda "2" se mostrará.

4. Pulsando sobre la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el tiempo de señalización (ver Tabla - Tiempo de señalización de fin de cocción) entre "0" y "3".

5. Pulsando la tecla , confirme el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción.

» Su placa de cocción se apagará y empezará a funcionar con el ajuste de tiempo de señal en el nivel seleccionado.

Nivel de gestión de la energía	Potencia Total
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW

**i** El valor predeterminado de fábrica para el ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción es el 2º nivel estándar.

Tabla - Ajuste del tiempo de la señal acústica de fin de cocción

Nivel de la señal acústica de fin de cocción	Periodo de la señal acústica de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

### 3- Ajuste de la conexión de la campana extractora (F3)

Con esta función puede conectar la placa de cocción y la campana para que funcionen juntas automáticamente.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  $\text{\textcircled{1}}$  y apáguela tocando de nuevo la tecla  $\text{\textcircled{1}}$ .

Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana

Nivel de funcionamiento de la campana	Luz	Campana (Hervir en una sola placa de cocción)	Campana (Hervir en 2 o más placas de cocción)	Freír
0	off	off	off	off
1	ligero	off	off	off
2	ligero	off	L1	L1
3	ligero	L1	L1	L1
4	ligero	L1	L1	L2
5	ligero	L1	L2	L2
6	ligero	L1	L2	L3
7	ligero	L2	L2	L3

### Ajuste del nivel de funcionamiento de la campana sobre la placa de cocción

Con esta función, puede ajustar el nivel de funcionamiento de la campana sobre la placa de cocción.

2. Dentro de los 10 segundos después de apagar el aparato, toque las teclas  $\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{1}}$  respectivamente.

» El ajuste predeterminado F1 se mostrará en la pantalla del temporizador.

3. Toque dos veces la tecla  $\text{\textcircled{1}}$  para el ajuste de conexión de la placa de cocción.

» En la pantalla del temporizador F3, en la pantalla de la placa de cocción trasera izquierda "4" se mostrará.

4. Tocando en la zona de ajuste de la placa de cocción trasera izquierda o deslizando el dedo por la zona, ajuste el nivel de funcionamiento de la campana (ver Tabla - Nivel de funcionamiento de la campana) entre "0" y "7".

5. Al tocar la tecla  $\text{\textcircled{1}}$ , confirme el ajuste de la conexión de la placa de cocción.

» Su placa de cocción se apagará y comenzará a funcionar con el nivel de funcionamiento de la placa seleccionado.

1. Encienda la placa de cocción tocando la tecla  $\text{\textcircled{1}}$ .

2. Toque la tecla  $\text{\textcircled{2}}$  durante 3 segundos.  
» La luz  $\text{\textcircled{2}}$  de la tecla  $\text{\textcircled{2}}$  se apagará.

3. Toque la tecla  $\text{\textcircled{2}}$  hasta alcanzar el nivel de funcionamiento deseado para la campana.



## Utilización segura y eficaz de las placas de inducción

**Principio de funcionamiento:** La placa de inducción calienta la olla directamente debido a su principio de funcionamiento. Por lo tanto, tiene muchas ventajas sobre otros tipos de placa de cocción. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa de cocción está más fría.

Su placa de inducción está equipada con un sistema de seguridad superior que garantizará el funcionamiento con la máxima seguridad.

**i** Su placa de cocción puede estar equipada con placas de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro con función de inducción, según el modelo. Gracias a la función de inducción, cada zona de cocción detecta automáticamente la olla colocada sobre ella. La energía se produce sólo en la zona de contacto de la olla, por lo que se consume un nivel mínimo de energía.

### Sistema de apagado automático

El control de la placa de cocción tiene un sistema de apagado automático. Si se deja una o varias zonas de cocción encendidas, la zona de cocción se apaga automáticamente al cabo de un rato (Ver Tabla-1). En caso de un temporizador asignado a la zona de cocción, el indicador del temporizador se apaga también entonces.

El tiempo límite para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el período máximo de funcionamiento para este nivel de temperatura. La zona de cocción puede ser accionada de nuevo por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

**Tabla-1:** Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Periodos de apagado automático - horas
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido	10 minutos

Mientras el nivel de temperatura aumenta como 1,2,3...19 en algunos modelos, puede aumentar como 1,1.,2,2. ... 9. en algunos otros modelos. Esto varía según el modelo del producto.

### Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocción está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, observe lo siguiente:

- La zona de cocción que está funcionando puede ser apagada.
- El nivel seleccionado puede reducirse. Sin embargo, esto no se refleja en la pantalla.

### Sistema de protección contra desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. En este momento, el símbolo "F" aparece en la pantalla.

### Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.

El nivel de temperatura	Periodos de apagado automático - horas
0	0
1	6

## 6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

### Advertencias generales sobre la cocción en placa

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

caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.

- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

### Tabla de cocción

#### Función de cocción automática

Comida	Ajuste de cocción automática	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)	Queimador y su diámetro (mm)
<b>Hervir</b>				
Pasta (500 g)	Cocción en Baja Temperatura (con agua)	100	15 ... 25	160 - 180
Patatas (picada gruesa) (400 g)	Cocción en Baja Temperatura (con agua)	100	20 ... 30	160 - 180
Huevo	Cocción en Baja Temperatura (con agua)	100	10 ... 15	160 - 180
<b>Freír con poco aceite</b>				
Filete de solomillo* (3 cm) (Calentar)**	Fritura en Sartén (con poco aceite)	230	8 ... 15	180 - 210
Filete de pollo	Fritura en Sartén (con poco aceite)	220	10 ... 20	180 - 210
Pescados (225 g)**	Fritura en Sartén (con poco aceite)	220	10 ... 15	180 - 210
Tortitas**	Fritura en Sartén (con poco aceite)	200	1 ... 3	180 - 210
Berenjena (100 g)	Fritura en Sartén (con poco aceite)	200	10 ... 20	180 - 210
<b>Patatas fritas</b>				
Patatas (congelado - 175 g)	Aceite Profundo	180	3 ... 6	180 - 200
Patatas frescas ( 175 g)	Aceite Profundo	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Aceite Profundo	180	3 ... 6	180 - 200
Escalope vienés	Aceite Profundo	180	4 ... 8	180 - 200

\* Se recomienda una sartén u olla de fundición.

\*\* Se recomienda precalentar la sartén / olla.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### ⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

#### Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.

#### Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

#### Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos

de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

### **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

### **Limpieza de placa**

#### **Superficie de vidrio de cocción**

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza

descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

### **Limpiar el panel de control**

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

## 8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

### El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

### En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

### La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

### La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

### El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

## Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

### Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden ser oír depende del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

## Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

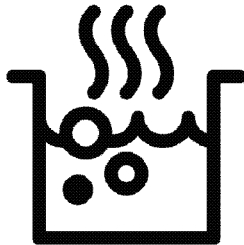
Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 58 - E 59	Se ha producido un error de sensor/error de temperatura alta en el modo de cocción automática.	Apaga la placa de inducción y espera a que se enfríe. Si el problema persiste, contacte con el servicio autorizado.
FF	Cualquiera de las teclas puede haber sido tocada de forma prolongada.	se detenga la pulsación prolongada de una de las teclas,
	Es posible que una olla de cocción haya caído sobre la unidad de control. Puede haber alimentos/líquidos vertidos sobre la unidad de control.	Cuando se levante la olla sobre la unidad de control, El error desaparecerá cuando se limpien los restos de comida/líquido.







**Inbyggd häll**  
Bruksanvisning



SV

# Kära kund,

## Läs den här handboken innan du använder produkten.

Beko Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

## **1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen .....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	4
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet .....	6
Installation säkerhet .....	6
Användningssäkerhet .....	6
Temperaturvarningar .....	7
Användning av tillbehör .....	7
Matlagning säkerhet .....	7
Induktion .....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet .....	8

## **2 Miljöinstruktioners 9**

Reglering av avfall .....	9
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter .....	9
Avfallshantering av emballage .....	9
Rekommendationer för energibesparing .....	9

## **3 Din produkt 10**

Produkt introduktion .....	10
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....	10
Kontroll av kokplattan .....	10

Allmän information om kokplattan .....	11
Tekniska specifikationer .....	12

## **4 Första användningen 13**

Första rengöring .....	13
------------------------	----

## **5 Så här använder du hällen 14**

Allmän information om användning av kokplattan .....	14
Kontrollpanel .....	17

## **6 Allmän information om matlagning 26**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan .....	26
Matlagningstabell .....	26

## **7 Underhåll och rengöring 27**

Allmän rengöringsinformation .....	27
Rengöring av kokplattan .....	28
Rengöring av kontrollpanelen .....	28

## **8 Felsökning 29**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.

### ⚠ Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

### ⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det

inte finns någon som övervakar dem.

- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **VARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.

## **Elsäkerhet**

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten.

Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.

- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

(Om din produkt har en kontakt)

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med

bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.

- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



### **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.



### **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-

/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.

- **VARNING** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova botten delar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

## **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **VARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

## **Användning av tillbehör**

- **VARNING** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

## **Matlagning säkerhet**

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med

vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.



### **Induktion**

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan

eftersom de kommer att bli varma.

- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.



## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

#### I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation. Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

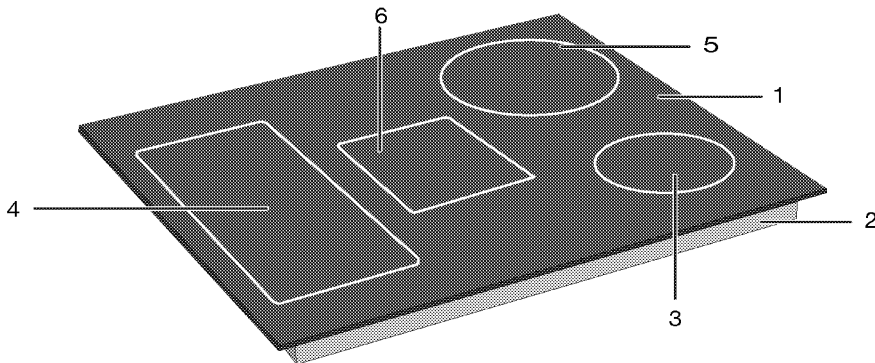
### Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmelattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll hällens kokytor och grytbotten rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan matlagingsområdet och grytbotten.

## 3 Din produkt

### Produkt introduktion

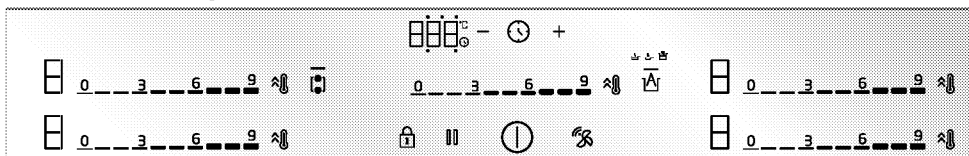


- |   |                          |   |                          |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Glasmatlagningsyta       | 4 | Induktionsmatlagningszon |
| 2 | Nedre hölje              | 5 | Induktionsmatlagningszon |
| 3 | Induktionsmatlagningszon | 6 | Induktionsmatlagningszon |

### Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

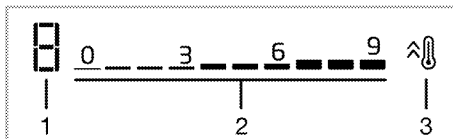
#### Kontroll av kokplattan



#### Knappar och symboler

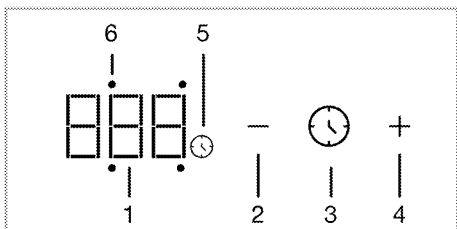
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- ⓘ : På/av-tangent
- 🔒 : Nyckellåsnyckel
- 🔥 : Bred matlagningszon kombinationsknapp
- 🔥 : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 🔒 : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp
- 🔥 : Kokplatta-kåpa anslutningsknapp
- \*  
🔥 : Automatisk matlagningsknapp

\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



#### Matlagningszonens skärm

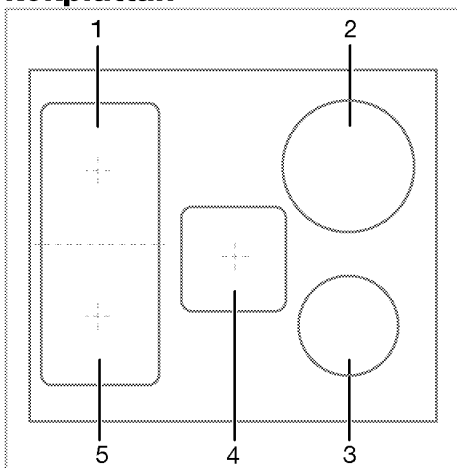
- 1 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator
- 2 Temperaturnivåns inställningsområde
- 3 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp



### Timer-display

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta matlagingszonens LED-lampa för timer-aktivitet

## Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Induktionsmatlagingszon

- 2 Bakre höger - Induktionsmatlagingszon
- 3 Främre höger - Induktionsmatlagingszon
- 4 Mellan - Induktionsmatlagingszon
- 5 Främre vänster - Induktionsmatlagingszon

Din spis är utrustad med kokplattor med breda ytor (Flexi -ytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagingszoner och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl. Användning av passande kastruller för dessa matlagingszoner och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av kokplattan".

## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spänning / frekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	max. 7,4 kW

### Brännare

Bakre vänster	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	180 mm
Makt	1500 W / Booster: 2000 W
Främre vänster	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	180 mm
Makt	1500 W / Booster: 2000 W
Främre höger	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	145 mm
Makt	1500 W / Booster: 2200 W
Bakre höger	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	210 mm
Makt	2400 W / Booster: 3700 W
Mellan	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	190x210mm
Makt	2400W/ Booster: 3600 W

\* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produkttiketerna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**MÄRKER** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

**MÄRKER** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödigt rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på

den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

#### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.

- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockkärlens / kockkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

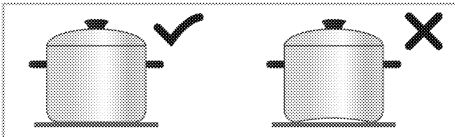
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor (Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

### Olämpliga kastruller/pannor:

- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

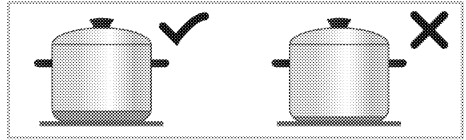
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



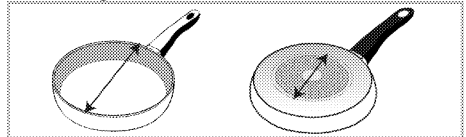
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska

avstängningssystemet aktiveras.

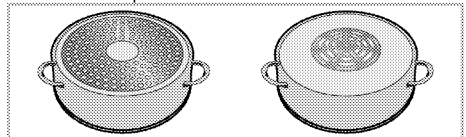
Vassa kanter kan skrapa ytan.



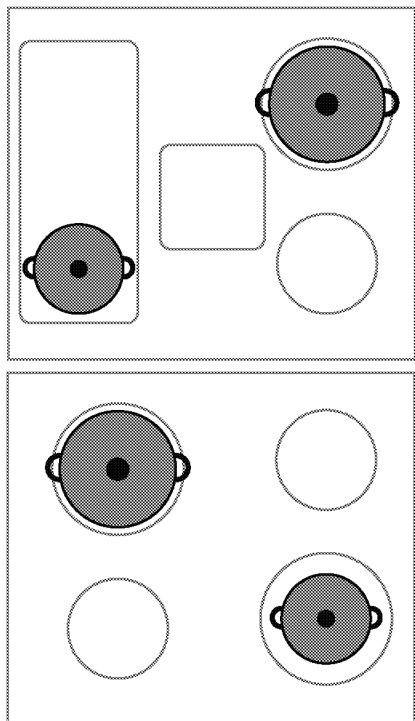
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshållan detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



- **i** Jämn fördelning av kockkärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshållan.



### Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om "☐" och "☐" eller "☐" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

### Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningssonens diameter - mm	Kastrullens diameter - 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
Matlagningsson med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den

ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek. Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

### Automatisk detektering av kastruller/pannor

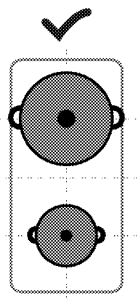
När en för induktionsmatlagning lämplig kastrull/panna placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kastrullen/pannan har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

### Matlagningsson med bred yta (flexi)

Kokplattan är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-tytor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningssytor och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär.

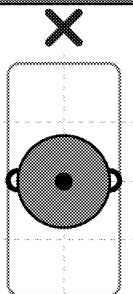


### Som två oberoende matlagingszoner



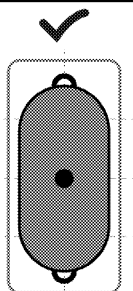
Matlagingszonerna med bred yta har två matlagingszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagingszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagingszonerna.

### Som två oberoende matlagingszoner



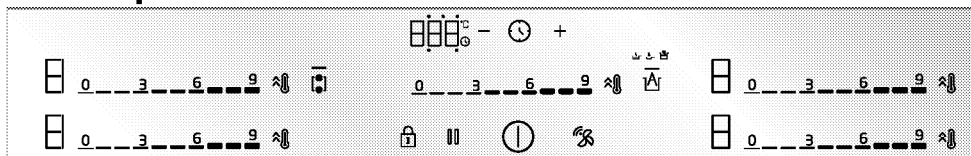
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.

### Som en matlagingszon



För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.

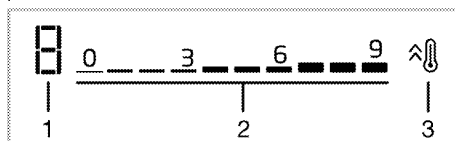
## Kontrollpanel



### Knappar och symboler

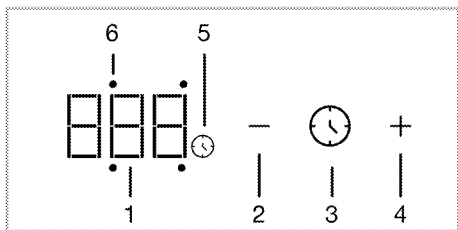
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- Ⓛ : På/av-tangent
- 🔑 : Nyckellåsnöckel
- 🔊 : Bred matlagingszon kombinationsknapp
- ⚡ : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- || : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp
- 🔌 : Kokplatta-kåpa anslutningsknapp \*
- 🏠 : Automatisk matlagingsknapp

\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



### Matlagingszonens skärm

- 1 Den relevanta matlagingszonens temperaturindikator
- 2 Temperaturnivåns inställningsområde
- 3 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp



Timer-display

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta matlagingszonens LED-lampa för timer-aktivitet

### Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
- i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.
- i** På apparaten visas "FF" varning pga. säkerhetsorsaker, om någon knapp (☒ knapp) trycks in en lång tid.
- i** —lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

### Att starta hällen

1. Tryck på ☑ knappen i kontrollpanelen.
- » Hällen är redo att användas.

### Att stänga av hällen

1. Tryck på ☑ knappen i kontrollpanelen.
- » Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

### Indikator för restvärme

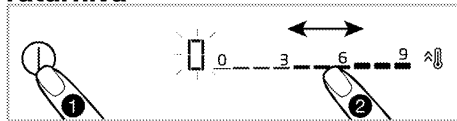
I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur

Symbol	Beskrivning
h	Låg temperatur

- i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

### Slå på kokplattorna (matlagingszoner) on inställning av temperaturnivå



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ☑ knappen.
- » på "0" symbolen visas på matlagingszonernas skärmar.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

### Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagingszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. Genom att ställa in temperaturen till "0"

Hällen kan stängas av genom att sänka temperatur inställningen till "0".


2. Genom att använda time-ravstängning av önskad matlagingszon

När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ☑ symbolen i kokplattans skärm försvinner.

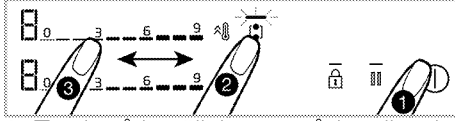
Inställning av timer för önskad matlagingszon har beskrivits i följande kapitel.

### Kombination av matlagingszoner med bred yta (flexi) (om matlagingszoner med bred yta finns i din häll).

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ☑ knappen.

2. Tryck på  knappen.

» Skärmen på den vänstra matlagingszonen visar **0** och  lampan i  knappen tänds.



3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan **0** och **9**.

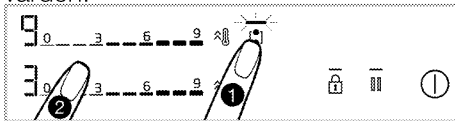
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

» Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slocknar  lampan i  knappen.

**i** Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

### **Kombinationen av matlagingszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagingszoner med bred yta finns i din häll).**

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagingsyta med samma värden.



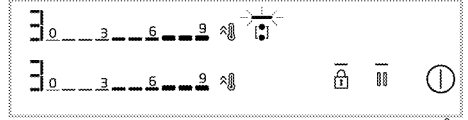
1. När en eller båda matlagingszonerna till vänster används, tryck på matlagingszonens med bred yta  knapp.

» På båda matlagingszonernas display visas matlagingszonen med lägre grad och  lampan i  knappen tänds.

» Kombinerade matlagingszoner fortsätter att fungera på matlagingszonen med den lägre


temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde.

Matlagingszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



» För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperaturvärde från inställningsområdet.


### **Avstängning av matlagingszoner med bred yta (om matlagingszoner med bred yta finns i din häll).**

Du kan separera matlagingszonerna och stänga av dem genom att trycka på  knappen

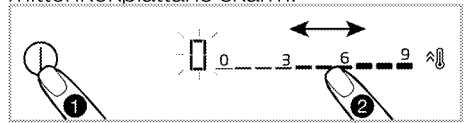
### **Användning av mittenkokplatta med automatisk matlagingsfunktion**

Mittenkokplattan kan användas som en normal matlagingsområde genom att välja temperatur som med andra kokplattor. Dessutom har denna kokplatta automatisk matlagingsfunktion.

### **Användning av mittenkokplatta som vanlig matlagingsområde.**

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.

» **"0"** symbolen tänds i mittenkokplattans skärm.



2. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan **"0"** och **"9"**.

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

» Matlagingszonen börjar att fungera på inställd matlagingsnivå.

## Automatisk matlagningsfunktion för mittenkokplattan

Med denna funktion kan du laga mat snabbt på 3 olika inställningar.

- i** Om 1-2-3 nivåerna har ställts in med effekthanteringsinställningen, kan inte den automatiska matlagningsfunktionen användas för den mellersta matlagningszonen.

Först ska inställningarna för matlagning anges, för att använda automatisk matlagningsfunktion för mittenkokplattan. För varje inställning har temperaturintervall specificerats. Du kan välja temperaturintervall som specificerats för den valda inställningen.

1. Matlagning på låg temperatur (med vatten) (65-100 °C) : Denna inställning ska användas bara till tillagning av flytande mat. Vi rekommenderar användning av 1500-2500 ml vatten under kokningen för att erhålla bästa resultat.

- i** Lagning av fett mat ska inte utföras med denna inställning.

2. Stekning i panna (med lite olja) (110-230 °C) : Denna inställning ska användas bara till tillagning av mindre fet mat. Pannan ska vara helt torr och endast liten mängd olja ska användas.

- i** Denna inställning ska inte användas till tillagning av flytande mat.

3. Fritering (140-200 °C) : Den ska användas endast till fritering. Vi rekommenderar användning av 750-1250 ml olja till kokningen för att erhålla bästa resultat.

- i** Denna inställning ska inte användas till tillagning av flytande och mindre fet mat.


- i** Temperaturvärdena i den automatiska matlagningsfunktionen kan variera beroende på använd kokkärl.

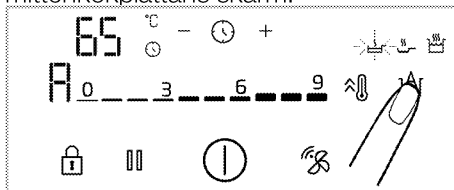
- i** Kontrollera innan den automatiska matlagningsfunktionen startas, att den mellersta zonen är kall. Annars kan temperaturvärdena variera.

- i** När den automatiska matlagningsfunktionen är aktiverad, kan inte temperaturinställningen ändras.


### Matlagning på låg temperatur:

1. Tryck på  knappen.

-symbolen tänds och "A" visas på mittenkokplattans skärm.




2. "65" visas på timerskärmen som den lägsta temperaturinställningen för inställning av låg temperatur. Dun kan ändra temperaturen med  $+/-$  knapparna, genom öka eller sänka temperaturen med 5 graders steg. » Matlagningen börjar 5 sekunder efter att temperaturen ställts in.


- i** Om inga inställningar utförs under de första 5 sekunderna efter att  knappen tryckts, startar mittenkokplattan på inställd nivå och temperatur och inställningen kan inte ändras efteråt. Om inställningen ska ändras, måste kokplattan slås av och på, och därefter utföra inställningarna för automatisk matlagning igen.

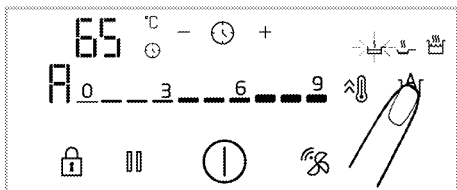
3. °C symbolen blinkar på skärmen, till temperaturen när inställd värde.



4. °C lyser konstant och en 4 sekunder lång varningssignal ljuder, när temperaturen når inställd värde.

### Matlagning med fritering-sinställning (med lite olja) på pannan:


1. Tryck på  knappen.

-symbolen tänds och "A" visas på mittenkokplattans skärm.



2. Rör på  knappen en gång till för att byta till friteringsinställning.
3. "110" visas på timerskärmen som den lägsta temperaturinställningen för inställning av låg temperatur och  tänds. Du kan ändra temperaturen med  $+/-$  knapparna, genom öka eller sänka temperaturen med 10 graders steg.

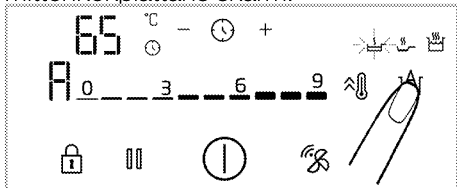
» Matlagningen börjar 5 sekunder efter att temperaturen ställts in.



**i** Om inga inställningar utförs under de första 5 sekunderna efter att  knappen tryckts, startar mittenkokplattan på inställd nivå och temperatur och inställningen kan inte ändras efteråt. Om inställningen ska ändras, måste kokplattan slås av och på, och därefter utföra inställningarna för automatisk matlagning igen.

4. °C symbolen blinkar på skärmen, tills temperaturen når inställd värde.
5. °C lyser konstant och en 4 sekunder lång varningssignal ljuder, när temperaturen når inställd värde.

### Matlagning med friteringsinställning med mycket olja:


1. Tryck på  knappen.
-  symbolen tänds och "A" visas på mittenkokplattans skärm.



2. Tryck på  knappen två gånger till för friteringsinställning med mycket olja.
3. "140" visas på timerskärmen som den lägsta temperaturinställningen för inställning av låg temperatur och  tänds. Du kan ändra temperaturen



med  $+/-$  knapparna, genom öka eller sänka temperaturen med 10 graders steg.

» Matlagningen börjar 5 sekunder efter att temperaturen ställts in.

**i** Om inga inställningar utförs under de första 5 sekunderna efter att  knappen tryckts, startar mittenkokplattan på inställd nivå och temperatur och inställningen kan inte ändras efteråt. Om inställningen ska ändras, måste kokplattan slås av och på, och därefter utföra inställningarna för automatisk matlagning igen.

4. °C symbolen blinkar på skärmen, tills temperaturen når inställd värde.
5. °C lyser konstant och en 4 sekunder lång varningssignal ljuder, när temperaturen når inställd värde.



### Avstängning av den automatiska matlagningsfunktionen:

1. Om du vill avsluta den automatiska matlagningsfunktionen, kan du stänga av motsvarande kokplatta helt genom att trycka på  knappen, om inga andra funktioner är aktiverade på andra kokplattor.
2. Du kan stänga av den automatiska matlagningsinställningen för mittenkokplattan genom att trycka på  knappen i 3 sekunder.

### Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hållar. När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.


### Val av hög effektinställning (booster) direkt:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på hällens  knapp, som du vill använda.


Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm.

När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, fortsätter kokplattan med den högsta temperaturen att fungera.

### Val av hög effektinställning (booster) när matlagningszonen är aktiverad:

1. Tryck på  knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningszon är på specificerad nivå.
2. Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm. När tiden för hög effektinställning rinner ut, fortsätter kokplattan med den högsta temperaturen att fungera.

### Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:

Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen. Matlagningszonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. Ställ till 0 genom att trycka på den aktiva matlagningszonens inställningsområde eller dra med fingret på området för att stänga av.



### Rengöringslås

Med rengöringslåset kan användaren rengöra under en kort period genom att förhindra användning av alla kontrollpanelens knappar under 20 sekunder, när hällen är på. Apparaten använder ingen ström under denna tid.



### Aktivering av rengöringslås



1. Håll  knappen nedtryckt när hällen är på.

»  ljuset tänds. "00" symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

### Avaktivering av rengöringslås



Håll  knappen nedtryckt för att stänga av rengöringslåset.  ljuset slocknat och rengöringslåset avaktiveras.

### Nyckellås


Nät hällen är av eller på, kan knapplås aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.

### För att avaktivera knapplåset

1. För att aktivera knapplåset, tryck på  knappen tills en signal hörs. —lampan i  knappen blinkar och alla matlagningszoner blir låsta.

**i** Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, — blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

### För att avaktivera knapplåset:





1. Håll  knappen nedtryckt tills en signal hörs. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. Lampan — i  knappen släcks och knapplåset avaktiveras.

### Timerfunktion

Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under matlagningen. Matlagningszonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.

### Att aktivera timern



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
3. Aktivera timern genom att trycka på  knappen. på "00" tänds och  symbolen börjar blinka.
4. Det finns 4 LED-lampor runt "00" som visas på timer-displayen. Tryck i matlagningszonen på  knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.
5. Ställ in önskad tid med  $\pm$  / — knapparna.  $\pm$  Du kan ställa in tiden

snabbare, genom att hålla **+** eller **-** knappen intryckt.

☺ symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När ☺ symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

**i** Timern kan användas bara på kokplattor som används.

**i** Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.

**i** Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

**i** När timern är aktiverad, visas för matlagningszonen vald tid på timerskärmen.

### Att stänga av timern

Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

### Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.

### Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på ☺ knappen.
2. Vänta tills "00" symbolen visas på timerskärmen genom att trycka på **-** knappen för att sänka värdet. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla **-** knappen intryckt.

☺ symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm och slocknar sedan **helt** och timern stängs av.

### Stopp-funktion

Med denna funktion kan alla hällens funktioner stängas av (**förutom timern**) till 1. nivån för en stund.

**i** Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

**i** Om **|||** knappen trycks när den automatiska matlagningsfunktionen är aktiverad på den mellersta matlagningszonen, avaktiveras den automatiska matlagningsfunktionen.

1. Tryck på **|||** knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivån.
2. Tryck på **|||** knappen igen för att använda alla stoppade matlagningszoner med deras föregående inställningar.

### Inställningar

Med denna funktion kan effekthanteringen, matlagnings slutsignaltid och håll-fläkt anslutningarna ställas in.

**cF1**: Effekthanteringsinställning

**cF2**: Matlagnings slutsignaltid

**cF3**: Håll-fläkt anslutningsinställning

### 1 - Effekthanteringsinställning (cF1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med ☺ knappen och stäng av den genom att trycka på ☺ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ☺/|||/☺/||| knapparna.
  - » På timerskärmen **cF1**, på bakre vänster kokplattans display, "9" visas.
3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan (se Tabell - Effekthanteringsnivå) "1" och "9".
4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på ☺ knappen.

» Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

"Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).

Tabell - Effekthanteringsnivå

Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW

Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

**i** Totaleffektsvärdet för effekthanteringsnivå 5, 6, 7, 8, 9 är 3,6 kW i produkter, vars max. totaleffektförbrukning är 3,6 kW.

## 2 - Matlagningens slutsignaltid (cF2)

Med denna funktion kan du ställa in matlagningens slutsignaltid för önskad kokplatta.

- Slå på hällen med  $\text{Ⓢ}$  knappen och stäng av den genom att trycka på  $\text{Ⓢ}$  knappen igen.
- Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$  knapparna.  
» Standardinställningen cF1 visas på timerdisplayen.
- För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på  $\text{Ⓢ}$  knappen en gång.  
» På timerskärmen cF2, på bakre vänstra kokplattans display, "2" visas.
- Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in signaltiden mellan (se Tabell - Matlagningens slutsignaltid) "0" och "3".
- Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på  $\text{Ⓢ}$  knappen.  
» Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

Tabell - Fläktens effektnivå

Fläktens effektnivå	Lampa	Fläkt (kokning på en kokplatta)	Fläkt (kokning på 2 eller flera kokplattor)	Stekning
0	av	av	av	av
1	ljus	av	av	av
2	ljus	av	L1	L1
3	ljus	L1	L1	L1
4	ljus	L1	L1	L2
5	ljus	L1	L2	L2
6	ljus	L1	L2	L3
7	ljus	L2	L2	L3

**i** Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid

Matlagningens slutsignaltid	Matlagningens slutsignaltid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

## 3 - Häll-fläkt

### anslutningsinställning (cF3)

Med denna funktion kan du ansluta hällen och fläkten och använda dom automatiskt tillsammans.

- Slå på hällen med  $\text{Ⓢ}$  knappen och stäng av den genom att trycka på  $\text{Ⓢ}$  knappen igen.
- Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$  knapparna.  
» Standardinställningen cF1 visas på timerdisplayen.
- Tryck två gånger på  $\text{Ⓢ}$  knappen för att ställa in häll-fläkt anslutningen.  
» På timerskärmen cF3, på bakre vänstra kokplattans display, "4" visas.
- Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in fläktens effektnivå mellan (se Tabell - Fläktens effektnivå) "0" och "7".
- Tryck på  $\text{Ⓢ}$  knappen för att bekräfta häll-fläkt anslutningens inställning.  
» Hällen stängs av och börjar fungera med hällen på vald nivå.



## Inställning av fläktens effektnivå över hällen


Med denna inställning kan fläktens effektnivå över hällen ställas in.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på  knappen i ca. 3 sekunder. » — lampan i  knappen släcks.
3. Tryck på  knappen tills önskad effektnivå för fläkten uppnås.

## Att använda induktionshällar säkert och effektivt

**Funktionsprincip:** Induktionshäll värmer kokkäret direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hålltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med maximal säkerhet.

-  Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagningszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärets botten, och därför används endast miniminivå av energi.

## Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagningszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå å	Automatiska avstängningsperiode r - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snabbvärmning	10 minuter

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

- Matlagningszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

## Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. I detta fall visas "F" symbolen visas på skärmen.

## Precis effektnivå

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektnivåändringarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

## 6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

### Matlagningstabell

#### Automatisk matlagningfunktion

Mat	Automatisk matlagningstillställning	Temperaturnivå	Tillagningstid (min) (ca)	Kokplatta och dess diameter (mm)
<b>Kokning</b>				
Pasta (500 g)	Matlagning på låg temperatur (med vatten)	100	15 ... 25	160 - 180
Potatis (Grovt mald) (400 g)	Matlagning på låg temperatur (med vatten)	100	20 ... 30	160 - 180
Ägg	Matlagning på låg temperatur (med vatten)	100	10 ... 15	160 - 180
<b>Stekning i stekpanna</b>				
Ryggbiff* (3 cm) (Bryna)**	Stekning i panna (med lite olja)	230	8 ... 15	180 - 210
Kycklingsstek	Stekning i panna (med lite olja)	220	10 ... 20	180 - 210
Fisk (225 g)**	Stekning i panna (med lite olja)	220	10 ... 15	180 - 210
Pannkaka**	Stekning i panna (med lite olja)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergin (100 g)	Stekning i panna (med lite olja)	200	10 ... 20	180 - 210
<b>Pommes frites</b>				
Potatis (fryst - 175 g)	Fritering	180	3 ... 6	180 - 200
Färsk potatis (175 g)	Fritering	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Fritering	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Fritering	180	4 ... 8	180 - 200

\* Järngryta/kastrull rekommenderas.

\*\* Fövärmning av pannan / potten rekommenderas.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän rengöringsinformation

#### ⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

#### Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens

delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

#### Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

#### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### **Plastdelar och målade ytor**

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

### **Rengöring av kokplattan**

#### **Glasmatlagningsyta**

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska

tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.

- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

### **Rengöring av kontrollpanelen**

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

## 8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringens är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kockkäret är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

### "Q" och "U" eller "L" symbolen visas på matlagningens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningens zonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningens zonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkäret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkäret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningens zonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningens zonen ordentligt.*
- Kockkäret eller matlagningens zonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

### Vald matlagningens zonen stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningens zonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

### Grytan blir inte varm även om matlagningens zonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkäret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkäret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningens zonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningens zonen ordentligt.*

### Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

### Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Sprakande kan höras, om kokkärl är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningzoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 58 - E 59	Ett sensorfel/hög temperaturfel har inträffat i automatiskt tillagningsläge.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.
FF	Någon av knapparna har tryckts in länge.	När den långa intryckningen av knappen har avslutats,
	Ett kokkärl har kanske placerats över kontrollenheten.	När kokkärlet lyfts bort från kontrollenheten,
	Mat/vätska har kanske stänkt över kontrollenheten.	Felet försvinner, när maten/vätskan avlägsnas.

