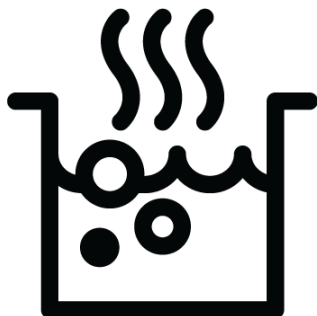


# beko

**Piano cottura incassato** / Manuale Utente  
**Innebygd platetopp** / Brukerhåndbok  
**Placa empotrada** / Manual del usuario



HII 64200 FMT

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>4</b>
1.1 Uso previsto .....	4
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	4
1.3 Sicurezza elettrica .....	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	7
1.5 Installazione in sicurezza .....	7
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	8
1.8 Sicurezza nella cottura .....	9
1.9 Induzione .....	9
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	10
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>10</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	10
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>11</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	11
3.2 Specifiche tecniche .....	12
<b>4 Primo utilizzo.....</b>	<b>13</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	13
<b>5 Come utilizzare il piano cottura ..</b>	<b>13</b>
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	13
5.2 Valdymo skydeliis .....	16
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>25</b>
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	25
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>26</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	26
7.2 Pulizia del piano cottura .....	27
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	27
<b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>28</b>



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi 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 riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di 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.



### 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e 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 legati all'uso 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 e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e 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.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
    1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
    2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
    3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
    4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



### 1.3 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 dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora 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.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto 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.
  - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
  - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
  - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
  - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

#### **1.4 Sicurezza in fase di 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. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a



non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

### 1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

### 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



## 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

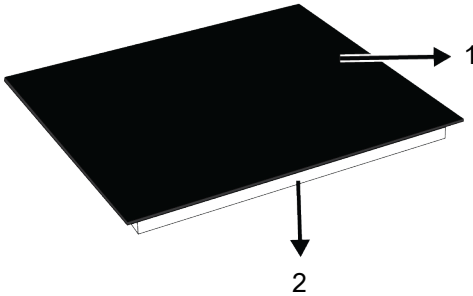
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

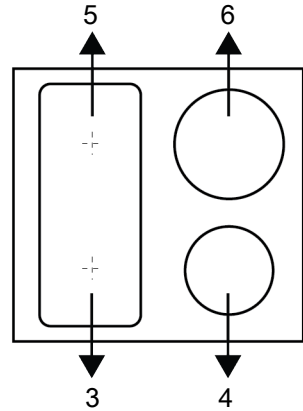
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### 3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione



- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello a induzione
- 6 Fornello a induzione

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generali piano cottura	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 /590 /520 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,2 kW

### Fornelli


Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W


Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1600 W / Booster 1800 W


Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	210 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

\* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore 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 e indicato nelle seguenti sezioni.

### 4.1 Pulizia iniziale

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.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 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/zona 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:**

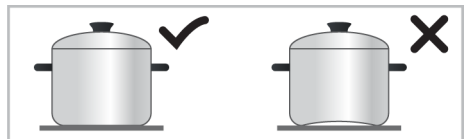
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

### **Pentole e padelle non adatte:**

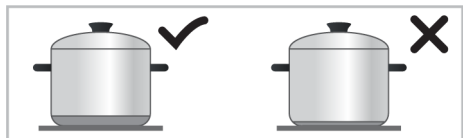
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

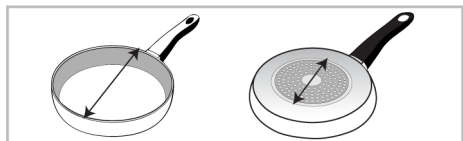
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



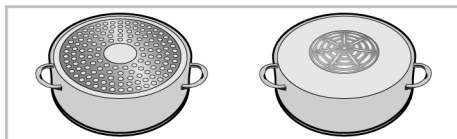
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. 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 rilevate 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 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 fornello - mm	Diametro 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

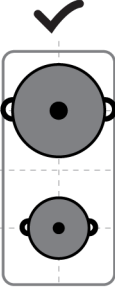
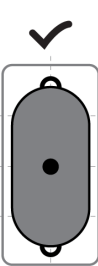
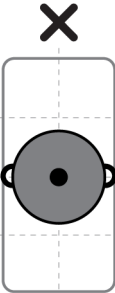
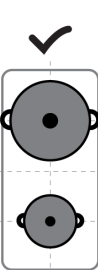
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

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.

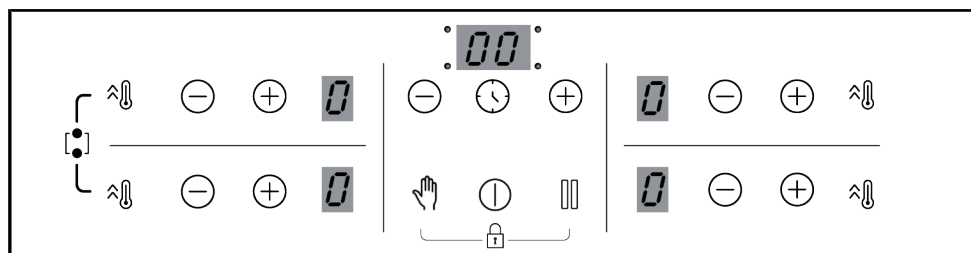
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

### 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		Come zona di cottura singola	
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.</p>

## 5.2 Valdymo skydeliis



### Tasti

-  : Tasto On/Off
-  : Tasto del timer

-  : Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
-  : Tasto di blocco per pulizia
-  : Tasto di arresto



⊕ : Tasto per gli incrementi

⊖ : Tasto per i decrementi

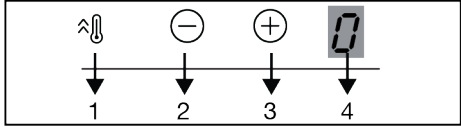
**Simboli**

⦿ : Simboli combinazione fornello a superficie ampia \*

🔒 : Il simbolo blocco tasti

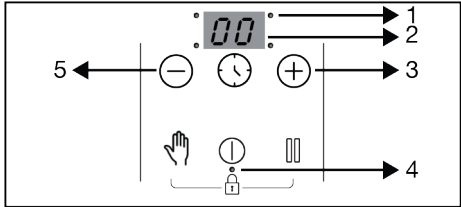
\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

**Display piano cottura**



- 1 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- 2 Pulsante di diminuzione della temperatura
- 3 Pulsante di aumento della temperatura
- 4 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura

**Timer**



- 1 LED punto operativo per il timer
- 2 Indicatore del timer
- 3 Pulsante di aumento del timer
- 4 LED punto operativo per il tasto di blocco/blocco bambini
- 5 Pulsante di diminuzione del timer

**Avvertenze generali per il pannello di controllo**

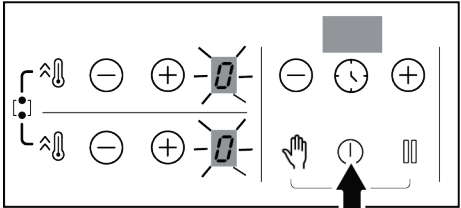
- Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.

- Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi.
- Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.

**Accensione del piano di cottura:**

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

⇒ “0” comparirà su tutte le zone di cottura.



**Spegnimento della zona di cottura:**

- ✓ Una zona di cottura attiva può essere spenta in 4 modi diversi:
- ✓ **Toccando il tasto ①;** Toccando il tasto ①.
- 1. **Abbassando la temperatura al livello “0”;** È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello “0”.
- 2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. “0” o “00” appariranno sul relativo display. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.
- 3. **Toccando contemporaneamente i tasti ⊕/⊖ della zona di cottura desiderata;** È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti ⊕/⊖.



Se o sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.




### Indicatore di calore residuo

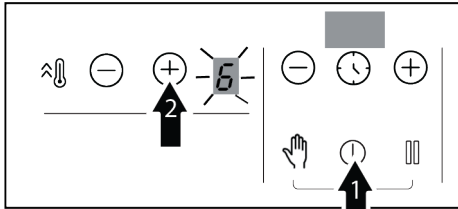
Se lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in che significa che è meno caldo.



Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

### Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.



⇒ La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.





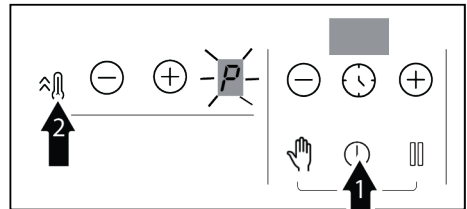
La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

### Impostazione alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.



### Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Toccare il tasto  della relativa zona.



⇒ La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo "P" comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".



### Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):

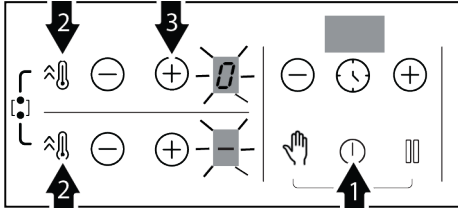
È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto  o . La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello 9.

### Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.

## Accensione della zona di cottura a maggiore superficie

1. Toccare  per accendere il piano cottura.
2. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie, tenere premuto il tasto  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.



⇒ "0" apparirà sul display della zona di cottura posteriore sinistra. "−" apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

3. Toccare i tasti della zona di cottura posteriore sinistra per impostare la temperatura tra  $\oplus/\ominus$  "0" e "9".



Una volta attivata la zona di cottura a maggiore superficie, la temperatura può essere impostata con i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona di cottura posteriore sinistra. Non è possibile impostare la temperatura con i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona di cottura anteriore-sinistra.

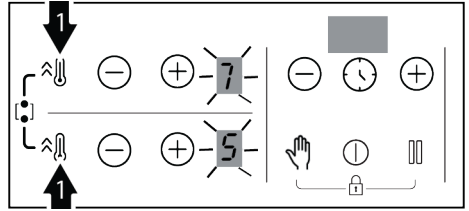



Le zone di cottura a maggiore superficie a sinistra sono illustrate a titolo di esempio. Nel caso vi sia una zona di cottura a maggiore superficie anche sul lato destro del piano di cottura, le stesse istruzioni valgono per la suddetta zona di cottura.

⇒ La zona di cottura inizia a funzionare.

## Accendere la zona di cottura con la maggiore superficie mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione

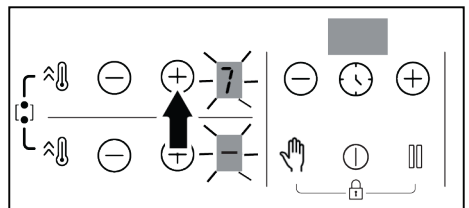
- ✓ Mentre una o entrambe le zone di cottura sinistra sono in funzione, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando la zona di cottura a maggiore superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una zona di cottura più ampia proprio allo stesso livello.



1. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie mentre una o due delle zone di cottura sulla sinistra sono attive, tenere premuto il tasto  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

⇒ Il valore della temperatura dell'ultima zona di cottura selezionata apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

⇒ Le zone di cottura combinate continueranno a funzionare con il valore della temperatura e del timer (se disponibile) della zona di cottura sinistra selezionata. Il valore della zona di cottura sinistra impostato prima di combinare le zone di cottura verrà annullato.



- ⇒ Per cambiare la temperatura, toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona di cottura posteriore sinistra e impostare la temperatura desiderata.



Se si tocca il tasto  $\wedge\cup$  della zona di cottura sinistra mentre la zona di cottura dalla superficie maggiore è attiva, le zone di cottura funzionano con il booster.

### Spegnimento della zona di cottura a maggiore superficie

- ✓ La zona di cottura con la superficie maggiore può essere spenta in 4 modi diversi:
1. **Abbassando la temperatura al livello "0":** È possibile disattivare la zona di cottura dalla superficie maggiore abbassando il livello di temperatura a "0".
  2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura maggiore:** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura dalla maggiore superficie. "0" comparita sul display della zona di cottura sinistra e "00" apparirà sul display del timer.
  3. **Toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra:** Toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra, le zone di cottura vengono separate e spente.
  4. **Premendo contemporaneamente il tasto  $\wedge\cup$  di entrambe le zone di cottura per circa 3 secondi:** Le zone di cottura si spengono se si premono i tasti  $\wedge\cup$  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

### Blocco per pulizia

Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.

### Attivazione del blocco per pulizia

1. Toccare e tenere premuto il tasto  $\wedge\cup$  fino a quando non si sente **un segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.
2. Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto  $\textcircled{1}$  per tutto questo periodo.

### Disattivazione del blocco per pulizia

Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.



Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto  $\wedge\cup$  fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.

### Blocco bambini Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).

### Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  $\wedge\cup$  o  $\text{||}$  finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.
- ⇒ Il blocco bambini sarà attivo. "L" verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto  $\text{0.}$  si accenderà.

**i** Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e “L” lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

### Disattivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti o finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo.
2. La funzione blocco bambini sarà disattivata. “L” lampeggerà su tutti i display delle zone di cottura e la luce del tasto si spegnerà.

### Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.

**i** Il blocco dei tasti verrà annullato in caso di interruzione di corrente.

### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti o finché **un segnale acustico** non verrà audito.
2. Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto si accenderà dopo aver lampeggiato.

**i** Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, “L” lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.

### Disattivazione del blocco tasti

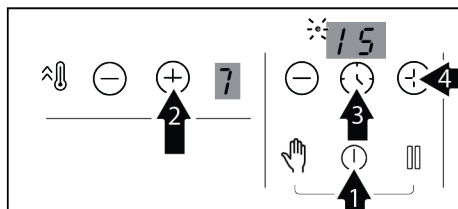
1. Toccare simultaneamente i tasti o finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.
2. La luce del tasto si spegne e il pannello di controllo si sblocca.


### Funzione timer


Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.



### Attivazione del timer


1. Accendere il piano cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.




3. Attivare il timer premendo il tasto . "00" e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.
4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti  $\oplus/\ominus$ .
5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.
6. Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura descritta sopra.

 Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.

 È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto  di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.

 Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura.

 Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

### Disattivazione del timer

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

### Disattivazione precedente dei timer

- ✓ Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento. Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:


#### 1. Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a "00":

Toccare i tasti del timer  $\oplus/\ominus$  fino a quando "00" non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.


⇒ **Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona relativa:** Toccare simultaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  della relativa zona.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.


 Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà "0" anche con il livello del timer.


### Funzione stop

- ✓ Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).

 Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

#### 1. Toccare il tasto quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione.

⇒ Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1)  Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.

- ⇒ Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.

### Funzione gestione energetica








L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 8 livelli per la funzione di risparmio energetico.

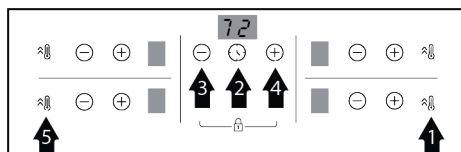
### Funzione di risparmio energetico - livelli di potenza totali che possono essere impostati


Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico      Potenza totale


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### Per modificare la potenza totale;

1. Spegner il fornello toccando il tasto  . Spegner il piano di cottura toccando di nuovo il tasto .
2. Quindi toccare rispettivamente il  tasto della zona anteriore destra, il  tasto, il timer  tasto, il timer  tasto, e infine la zona anteriore sinistra  tasto.



3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display del timer.
4. Tocca l'icona  per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.

5. Confermare l'impostazione toccando  tasto e spegnere il piano di cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.



I livelli di temperatura che si possono assegnare ai piani possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al fornello si abbassa automaticamente in base al livello di potenza impostata che deve essere eseguito dal piano di cottura. Questo non è un errore.



Se si tocca un pulsante diverso dalla sequenza specificata durante la modifica del livello di potenza, non è possibile effettuare l'impostazione. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

### Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente

**Principi di funzionamento:** Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani 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 sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.



Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.



Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

### Sistema di spegnimento automatico

Il controllo della cucina dispone di un sistema di spegnimento automatico. Se una o più zone del piano cottura vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un po' (vedere la ta-

bella 1). In caso di timer assegnato al piano di cottura, anche lo schermo del timer si spegne.

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

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

Livello temperatura	Tempo di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)

(\*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 10 minuti

### Tabella 1: Tempo di spegnimento automatico

#### Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

#### Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. Il simbolo di avviso "E" appare come avvertimento in questo caso.

#### Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.



Se la superficie del pannello di controllo touch è esposta a un intenso vapore, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare un segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato un funzionamento errato.



## 6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

### 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

#### 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. Spegnere 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

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	
<b>Scioglimento</b>			
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Burro (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore</b>			
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	3 ... 5	
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10	
Latte 1 L (Ebollizione)	6	4 ... 6	
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1-2	18 ... 22	
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Ebollizione</b>			
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grandi dimensioni)	9	12 ... 14	
Filetto di salmone	8	10 ... 15	
Salsiccia	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cottura, cibi saltati</b>			
Piatto di pesce (200 g riso)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Budino di Noah **			
	Bollitura di fagioli e piselli Ebollizione - per il budino di Noah	9	5 ... 6
	Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Grano Ebollizione - per il budino di Noah	9	2 ... 5
Grano cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	8	20 ... 25
<b>Stinchi con verdure **</b>		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura	4-5	120 ... 150
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	6-7	17 ... 20
<b>Stinchi con verdure</b>		
Filetto di branzino	8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salsiccia	8	2 ... 5
Uova fritte	7	4 ... 8
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Consigliamo la padella wok.		
** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.		

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e

togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, puli-

re i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

### **Superfici in acciaio inossidabile**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### **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 micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe 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 aspettare molto tempo perché funzioni 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 detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## **7.2 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 detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

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

- Quando si puliscono i pannelli, 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 di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

## 8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

### L'icona è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.

- 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.

- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

### La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

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

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

## 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 di errore/motivi 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.
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.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
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.



## Velkommen!

---

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Beko-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

### Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

**MERKNAD** Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## Innholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Sikkerhetsinstruksjoner .....</b>	<b>34</b>
1.1	Tiltenkt bruk .....	34
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr.....	34
1.3	Elektrisk sikkerhet .....	35
1.4	Transportsikkerhet .....	37
1.5	Installasjonssikkerhet .....	37
1.6	Sikkerhet ved bruk .....	38
1.7	Temperaturadvarsler.....	38
1.8	Matlagingsikkerhet.....	38
1.9	Induksjon.....	39
1.10	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet.....	39
<b>2</b>	<b>Miljøinstruksjoner .....</b>	<b>40</b>
2.1	Avfallsdirektivet .....	40
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet .....	40
2.2	Pakkeinformasjon .....	40
2.3	Anbefalinger for energisparing.....	40
<b>3</b>	<b>Ditt produkt .....</b>	<b>41</b>
3.1	Produktintroduksjon.....	41
3.2	Tekniske spesifikasjoner .....	42
<b>4</b>	<b>Første bruk .....</b>	<b>43</b>
4.1	Innledende rengjøring .....	43
<b>5</b>	<b>Slik brukes komfyren.....</b>	<b>43</b>
5.1	Generell informasjon om bruk av kokeplater .....	43
5.2	Kontrollpanel.....	46
<b>6</b>	<b>Generell informasjon om baking .</b>	<b>53</b>
6.1	Generelle advarsler om matlaging med kokeplater .....	54
<b>7</b>	<b>Vedlikehold og rengjøring.....</b>	<b>55</b>
7.1	Generell informasjon om rengjøring .....	55
7.2	Rengjøring av komfyrtoppen .....	56
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet.....	56
<b>8</b>	<b>Feilsøking .....</b>	<b>57</b>

## 1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

### 1.1 Tiltentkt bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.

### 1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke

utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.

- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- Vri håndtaket på grytene og pannene til siden av benken slik at barn ikke kan ta tak i dem og brenne seg.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Før utslitte og ubrukelige produkter avhendes:
  1. Trekk ut støpslet og ta det ut av stikkontakten.
  2. Kutt av strømkabelen og koplett støpslet fra produktet,

3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. La ikke barn leke med produktet når det står i tomgangsstilling.

### 1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.
- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.

- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
  - (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
  - Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
  - Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
  - Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
  - Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
  - Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
  - Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
  - Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
  - Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- Dersom apparatet har strømledning og støpsel:
- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
  - Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
  - Rør aldri støpselet med fuktige hender.
  - Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.

## 1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissesteneret dersom det er skadd.

## 1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkabelen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.
- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Det er fare for at platetoppflammen antenner gardiner og brennbare materialer rundt platetoppen. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.

## 1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
  - Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
  - Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvisstenter dersom det er skadd.
  - **ADVARSEL:** Hvis platetoppens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå faren for elektrisk støt.
  - **ADVARSEL:** Hvis platetoppens glassoverflate er knust:
- Slå av alle gass- og (hvis aktuelt) elektriske kokeplater. Koble produktet fra strømtilførselen.
- Ikke berør apparatets overflate.
  - Ikke bruk apparatet.
  - Ikke trakk på apparatet uansett grunn.
  - Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.

- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.

## 1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

## 1.8 Matlagingsikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe som kan forårsake brann. Prøv

ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller brannklut (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

### 1.9 Induksjon

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsonene, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar egnet for induksjonsmatlaging; ellers vil ikke koketoppsonen fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet «Grytevalg".
- Siden induksjonstoppen lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.

- Lukk sonen fra kontrollpanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.
- Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under koketoppen. Ved lang og intensiv bruk kan materialene her overopphetes.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Apparatet ditt kan være skadet.

### 1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.

## 2 Miljøinstruksjoner


### 2.1 Avfallsdirektivet

#### 2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke  avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

#### Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

### 2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

### 2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

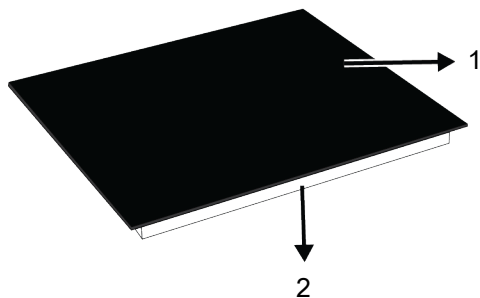
- Tin frossen mat før baking.
- Bruk gryter/panner med størrelse og lokk som passer til kokeplaten. Velg alltid gryte av riktig størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi er nødvendig for containere av feil størrelse.
- Hold ovnsens kokeområder og grytebunner rene. Smuss reduserer overføringen av varme mellom kokeområdet og grytebunnen.



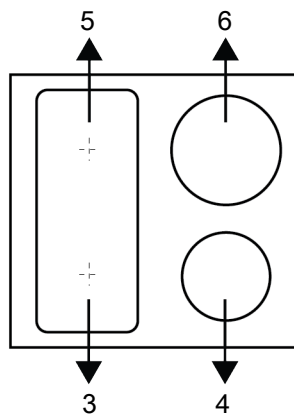
## 3 Ditt produkt

### 3.1 Produktintroduksjon

NO



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

## 3.2 Tekniske spesifikasjoner

Komfyr Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	52 / 590 / 520 *
Installasjonsdimensjoner for koketopp (bredde / dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spenning/frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totalt strømforbruk (kW)	maks. 7,2 kW

### Stekesoner


Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	145 mm
Kraft	1600 B / Booster 1800 B


Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	210 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

\* Høyden på platetoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen, er bunnhusets høyde på produktet.

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

 Tallene i denne håndboken er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.

 Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

## 4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

### 4.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

## 5 Slik brukes komfyren

### 5.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

**MERKNAD:** Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

**MERKNAD:** Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

NO

- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strøme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

#### Driftsprinsipp for induksjonsplaten

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

#### Fordeler med tilberedning med induksjon

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.
- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.

- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

#### For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

#### Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med

induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

#### Egnede gryter/panner:

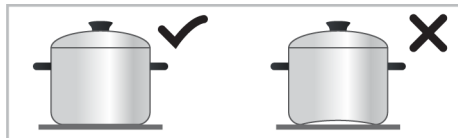
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

#### Ueguede gryter/panner:

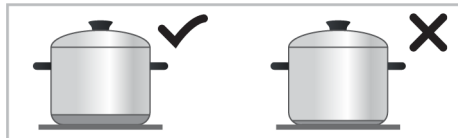
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

#### Anbefalinger:

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

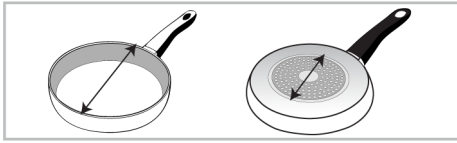


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

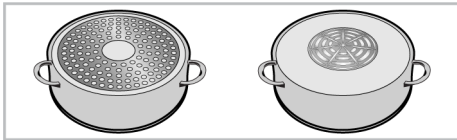


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av

store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



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



### Anbefalte størrelser på gryter/panner

Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor. Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større



Lik fordeling av kokekaret på komfورتøpe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstoppe.

NO

### Test av gryter/panner

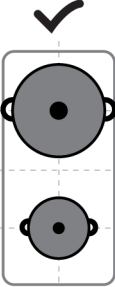
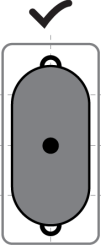
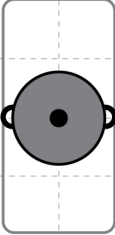
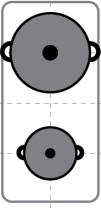
Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

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

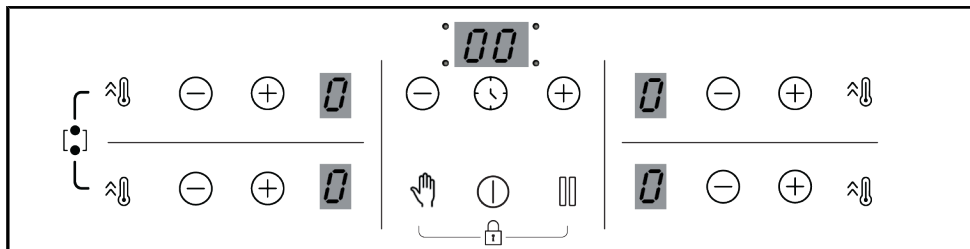
kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

### Kokesone med bred overflate (flexi)








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

Som to uavhengige kokesoner		Som en enkel kokesone	
	<p>Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.</p>		<p>For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.</p>
	<p>For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.</p>		<p>Hvis du vil lage mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperaturnivå, kan du kombinere kokesonen med bred overflate (fleksibel) og tilberede mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperatur. Plasser matgryter/panner slik at sentrene i sonene skal sentreres igjen.</p>



## 5.2 Kontrollpanel



### Taster

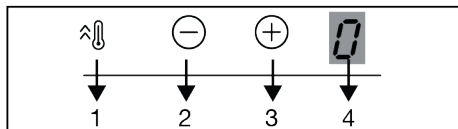
-  : På/av-tast
-  : Tidsurknapp
-  : Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
-  : Rengjøringslås-tast
-  : Stopptast
-  : Økningstast
-  : Reduksjonstast

### Symboler

-  : Bombinasjonssymbol for bred kokesone \*
-  : Nøkkellåssymbol

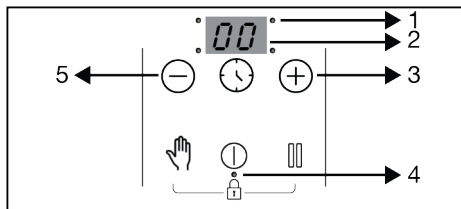
\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

### Stekesonedisplay



- 1 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- 2 Temperaturreduksjonstast
- 3 Temperaturøkningstast
- 4 Temperaturindikator for den aktuelle koketoppen

### Tidsurdisplay




- 1 Driftspunkt-LED for tidsuret
- 2 Tidsurindikator
- 3 Knapp for økning av tidsur
- 4 Driftspunkt-LED for tastelås/sperrefunksjon
- 5 Knapp for reduksjon av tidsur

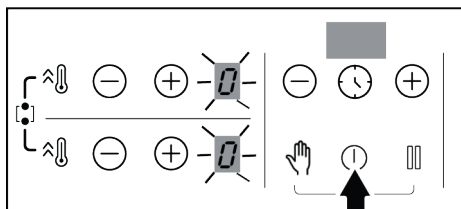
### Generelle advarsler for kontrollpanelet

- Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.
- Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.
- Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.



### Slik slår du på komfyren:




1. Komfyren slås på ved å trykke på  -tasten.


⇒ "0" vises på alle kokesonedisplayer.



### Slå av kokesonen:


- ✓ En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:
1. **Ved å trykke på  -tasten;** Trykk på  -tasten.

2. **Ved å redusere temperaturnivået til "0";** Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
3. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone;** Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet. Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.
4. **Ved å trykke på  /  -sonetastene samtidig for ønsket kokesone;** Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens  /  -taster.




 Hvis det står eller på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

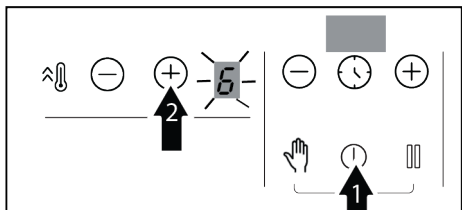
### Indikator for restvarme

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

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

### Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på  -tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på  /  -sonetastene.



⇒ Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.



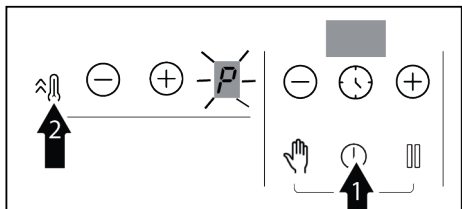
Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

### Høy effekt (FORSTERKER)

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

### Velg høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på ①-tasten.
2. Trykk på -tasten til den relevante sonen.



⇒ Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og "P"-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå.

### Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

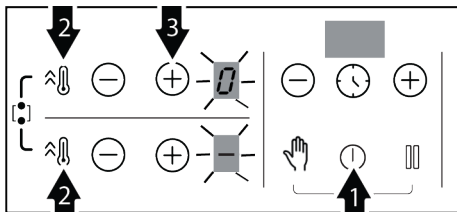
Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på - eller -tasten. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå 9.

### Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sone, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sone kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den andre sone er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

### Slå på den brede kokesonen

1. Trykk på ① for å slå av komfyren.
2. Når du vil bruke bred kokesone, holder du inne -tasten for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.



⇒ "0" vises på displayet for bakre venstre kokesone. "⊖" vises på displayet for fremre venstre kokesone, og bred kokesone er aktivert.

3. Trykk på -tastene for bakre venstre kokesone for å stille inn temperaturen mellom "0" og "9".



Når den brede kokesonen er aktivert, kan du stille inn temperaturen med -tastene for bakre venstre kokesone. Du kan ikke stille inn temperaturen ved bruk av -tastene for fremre venstre kokesone.



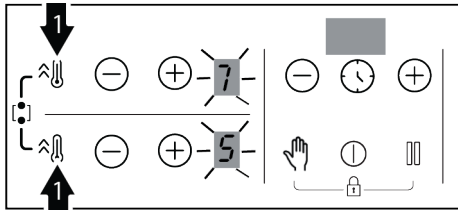


Kokesoner med bred overflate på komfyrens venstre side er forklart som et eksempel. Dersom det er en kokesone med bred overflate også på komfyrens høyre, gjelder de samme anvisningene også for denne kokesonen.

⇒ Kokesonen begynner å varmes opp.

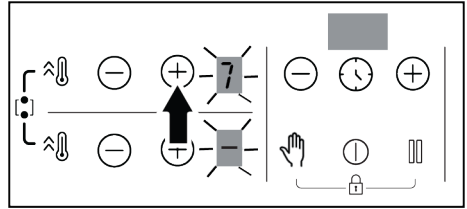
### Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på

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



1. Når du vil bruke bred kokesone samtidig som én eller begge venstre kokesoner er aktive, holder du inne -tasten for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

- ⇒ Temperaturverdien for den sist valgte kokesonen vises på displayet til den bakre venstre kokesonen, og bred kokesone er aktivert.
- ⇒ Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsurverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesone. Verdien for den venstre kokesonen som var angitt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.



- ⇒ Trykk på  $\oplus/\ominus$ -tastene for bakre venstre kokesone for å endre til ønsket temperatur.



Hvis du trykker på -tasten for venstre kokesone mens bred kokesone er aktiv, kjøres de på forsterkningsnivå.

### Slå av den brede kokesonen



- ✓ Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0":** Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for den brede kokesonen:** Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. "0" vises på det venstre kokesonedisplayet, og det står "00" på tidsurdisplayet.
3. **Ved å trykke samtidig på  $\oplus/\ominus$ -tastene på hvilken som helst av de venstre kokesonene:** Hvis du trykker samtidig på  $\oplus/\ominus$ -tastene på en av de venstre kokesonene, separeres kokesonene og slås av.
4. **Ved å holde inne -tastene for begge kokesonene i ca. tre sekunder:** Kokesonene slås av hvis du holder inne -tastene for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

### Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.


## Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne  -tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.  
⇒ Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt  knappen.

## Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.






Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne  -tasten inntil **to lyd signaler** avgis.

## Barnesikring Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).




## Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne  og  -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.  
⇒ Barnesikringen deaktiveres. **“L”** vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for  -tasten slås på.



Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og **“L”** blinker på alle kokesonedisplayer.

## Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne  -og  -tasten inntil **to signallyder** avgis.
2. Barnesikringen deaktiveres. **“L”** blinker på alle kokesonedisplayer og lyset for  -tasten slukkes.




## Tastelås

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





Tastelåsen kanselleres ved strømbrydd.




## Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på  -og  -tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.
2. Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for  -tasten slås på etter at den har blinket.



Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun  -tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i  -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker **“L”** på alle kokesonedisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

## Deaktivere tastelåsen

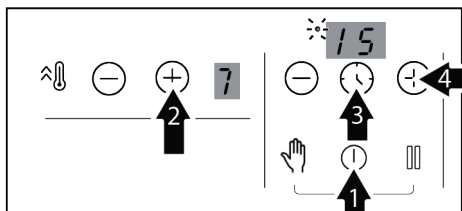
1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne  - og  -tasten inntil **to signallyder** avgis.
2. Lyset i  -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

## Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

### Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på ①-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på (+)/(-)-sonetastene.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på ⌚-tasten. "00"-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på (+)/(-)-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

**i** Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

**i** Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på ⌚-tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

**i** Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

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

### Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

### Deaktivere tidsurene tidligere

- ✓ Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av. Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

1. **Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til "00"**: Trykk på (+)/(-)-tastene til "00" kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert.
  - ⇒ Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.
  - ⇒ **Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på (+)/(-)-soneknappene**: Trykk samtidig på (+)/(-)-soneknappene.
    - ⇒ Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

**i** Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen "0", også med tidsurnivået.

### Stoppfunksjon

- ✓ Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).



Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

1. Trykk på -tasten når en av kokesonene er i drift.
2. Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). -symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.
3. Trykk på -knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

### Strømstyringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med en strømstyringsfunksjon. Du kan endre den totale strømmen som komfyren kan trekke med denne funksjonen. Det er åtte nivåer tilgjengelig for strømstyringsfunksjonen.

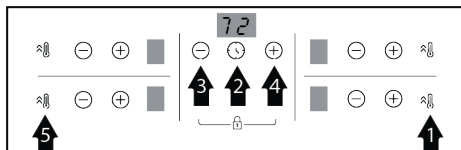
### Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn

Indikator for strømstyrings skjerm Total effekt

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### For å endre total effekt;

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten. Slå av kokeplaten ved å berøre igjen.
2. Berør deretter henholdsvis -tasten foran høyre sone foran, -tasten, -tidtakertasten, -tidtakertasten og til slutt -nøkkel for venstre side foran.



3. Innstilt strømstyringsnivå vises på tidtakerdisplayet.
4. Trykk på -tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
5. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten og slå av kokeplaten. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres.



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



Hvis du berører en annen tast enn den angitte sekvensen mens du endrer strømnivået, kan ikke innstillingen foretas. Du må gjenta trinnene fra begynnelsen for å gjøre innstillingen.

### Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

**Driftsprinsipper:** Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



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



Produktet kan starte-stop når det fungerer i nivåer fra 1 til 7, spesielt med kokekar med liten diameter og når vannolje er lite. Dette er ikke en feil.

### Automatisk slå av systemet

Komfyrkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis en eller flere kokeplatesoner er igjen, slås kokeplatesonen av automatisk etter en

stund (se tabell-1). I tilfelle en tidtaker som tilordnet kokeplaten, blir også tidtakerskjermen slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

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

Temperaturnivå	Perioder med automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Forsterker)	10 min. (*)

(\*)Komfyren reduseres til nivå 9 etter 10 minutter

### Tabell 1: Perioder med automatisk avslåing

#### Overopphetingsvern

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

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

#### Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. "E" -varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

#### Presis strøminnstilling

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



Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

## 6 Generell informasjon om baking

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

## 6.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

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

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

### Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol	
<b>Smelting</b>			
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30	
Smør (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Koking, oppvarming, holde varm</b>			
Vann 1 L (Koking)	P	3 ... 5	
Vann 3 L (Koking)	P	8 ... 10	
Melk 1 L (Koking)	6	4 ... 6	
Melk 1 L (Holde varm)	1-2	18 ... 22	
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Koking</b>			
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tør størrelse)	9	12 ... 14	
Laksefilet	8	10 ... 15	
Pølse	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Steking, sauterering</b>			
Risrett (200 g ris)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noahs pudding **			
	Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	9	5 ... 6
	Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	3	10 ... 30
	Hvete Koking - for Noahs pudding	9	2 ... 5
	Hvete steking - for Noahs pudding	3	10 ... 30
	Noahs pudding -Alle ingredienser	8	20 ... 25
Skanker med grønnsaker **			
	Vegetabilsk sauterering	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Supper (F.eks. linsesuppe)	6-7	17 ... 20
<b>Grunn steking</b>		
Havabborfilet	8	3 ... 7
Mørbradbiff ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Pølse	8	2 ... 5
Stekt egg	7	4 ... 8
<b>pommes frites</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
klump	8	4 ... 6
* Wokpanne anbefales.		
** Støpeform / panne anbefales.		

## 7 Vedlikehold og rengjøring

### 7.1 Generell informasjon om rengjøring

#### Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).

- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

#### For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i komfyrtoppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av koketoppen ved å slå den av.

#### Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

### Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

### Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.

- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

## 7.2 Rengjøring av komfyrtoppen

### Glasskokeflate

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

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

## 7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.



## 8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

### Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.
- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

### ikonet lyser alltid på koketoppens display.

- Gryter kan ikke plasseres på betjeningsplaten. >>> Sjekk om det er en gryte på koketoppsonen.
- Kryten din er kanskje ikke induksjonsegnert. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsoner. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en kjele som er bred nok for koketoppsonen.
- Kryten eller koketoppsonen kan være for varm. >>> Vent til de har kjølt seg ned.

### Den valgte koketoppsonen slår seg plutselig av mens den er i drift.

- Koketiden for det valgte rommet kan ha utløpt. >>> Du kan stille inn en ny tilberedningstid eller fullføre tilberedningen.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen er avkjølt.
- En gjenstand kan ha dekket berøringskontrollpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

### Selv om koketoppsonen er slått på, varmes ikke kjelen opp.

- Kryten passer kanskje ikke sammen med induksjonstoppen. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsoner. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en gryte som er bred nok for koketoppsonen.

### Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå til det elektroniske utstyret i koketoppen faller til riktig temperatur.

### Støy fra komfyren under tilberedningen

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

### Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av

kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.

- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.

- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

## Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 – E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 – E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 31 – E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 – E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.



## ¡Bienvenido!

---

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Beko. 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 producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. 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. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

### Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

**AVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tabla de contenidos

<b>1</b>	<b>Instrucciones de Seguridad.....</b>	<b>62</b>
1.1	Uso Previsto.....	62
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas .....	62
1.3	Seguridad Eléctrica .....	63
1.4	Seguridad en Transporte .....	65
1.5	Seguridad en la instalación.....	65
1.6	Seguridad de uso.....	66
1.7	Avisos de temperatura.....	66
1.8	Seguridad en la cocción.....	67
1.9	Inducción .....	67
1.10	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	68
<b>2</b>	<b>Instrucciones medioambientales</b>	<b>68</b>
2.1	Directiva de Residuos.....	68
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho .....	68
2.2	Información de Embalaje.....	68
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía .....	68
<b>3</b>	<b>Su aparato .....</b>	<b>69</b>
3.1	Información de Producto .....	69
3.2	Especificaciones Técnicas .....	70
<b>4</b>	<b>Primer uso .....</b>	<b>71</b>
4.1	Limpieza inicial.....	71
<b>5</b>	<b>Cómo usar la placa.....</b>	<b>71</b>
5.1	Información general sobre el uso de placa.....	71
5.2	Panel de control.....	74
<b>6</b>	<b>Información general sobre el horneado .....</b>	<b>83</b>
6.1	Advertencias generales sobre la cocción en placa .....	83
<b>7</b>	<b>Mantenimiento y limpieza .....</b>	<b>84</b>
7.1	Información General de Limpieza	84
7.2	Limpieza de la placa de cocción ..	86
7.3	Limpieza del panel de control.....	86
<b>8</b>	<b>Solución de problemas .....</b>	<b>86</b>



## 1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



### 1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de 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.



### 1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y 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 hacia el lado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlas y quemarse.
- **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.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
  1. Desenchufe el conector de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
  2. Desconecte el cable de alimentación y separe el enchufe del producto.
  3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
  4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



### 1.3 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 deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el pro-

- ducto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
  - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
  - (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
  - No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
  - Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
  - No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
  - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
  - Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
  - Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
  - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.



- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

#### 1.4 Seguridad en 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. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

#### 1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:  
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.
  - No toque la superficie del aparato.
  - No utilice el aparato.
  - No pise el aparato bajo ningún concepto.
  - No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
  - Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
  - Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

## 1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.

## 1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los

elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

### 1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede

provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

### 1.9 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Después de su uso, cierre la zona desde su panel de control, no confíe en el sensor de ollas.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso

prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.

- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.

## 2 Instrucciones medioambientales

### 2.1 Directiva de Residuos

#### 2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



### 1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- 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. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

ES

#### Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

### 2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

### 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

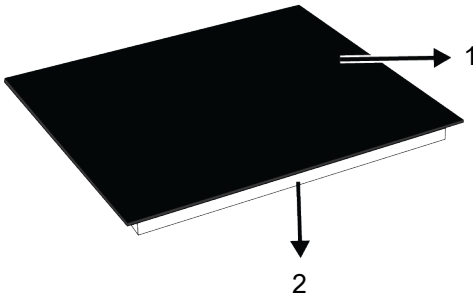
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.

- 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.

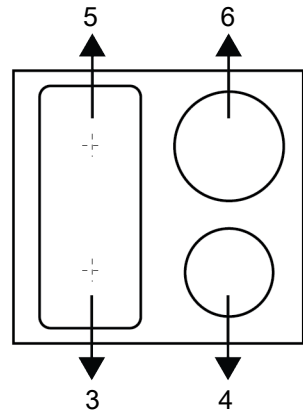
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

### 3 Su aparato

#### 3.1 Información de Producto



- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 3 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción



- 2 Carcasa inferior
- 4 Zona de cocción por inducción
- 6 Zona de cocción por inducción

## 3.2 Especificaciones Técnicas

Especificaciones Generales de la Placa	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	52 /590 /520 *
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía (kW)	máx. 7,2 kW

### Zonas de cocción

Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145 mm
Potencia	1600 W / Booster 1800 W

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

\* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.



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 producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

### 4.1 Limpieza inicial

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

**NOTICE:** Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

**NOTICE:** Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

## 5 Cómo usar la placa

### 5.1 Información general sobre el uso de placa

#### Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como sales 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 enseñuida.
- 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 ba-

se 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/sartenes 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:

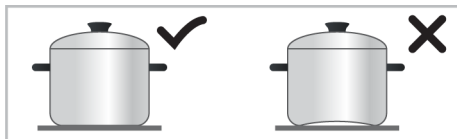
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

#### Ollas/sartenes no adecuadas:

- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

#### Recomendaciones:

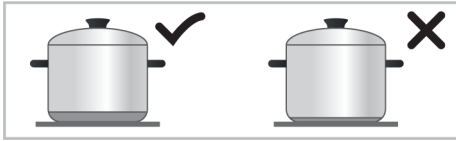
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



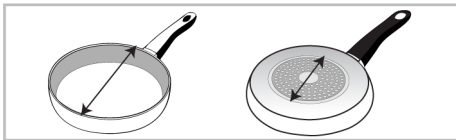
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes



de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.

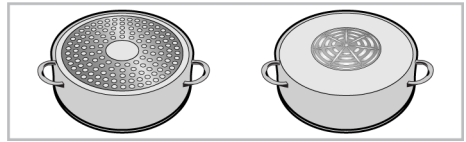


- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas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

an 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 no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

### Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - max. 145
180	en min. 100 - max. 180
210	en min. 140 - max. 210
240	en min. 140 - max. 240
280	en min. 125 - max. 280
320	en min. 125 - max. 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 indi-

can los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

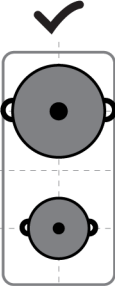
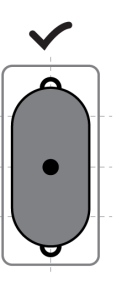
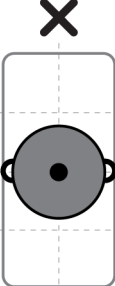
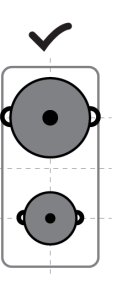
El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una

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.

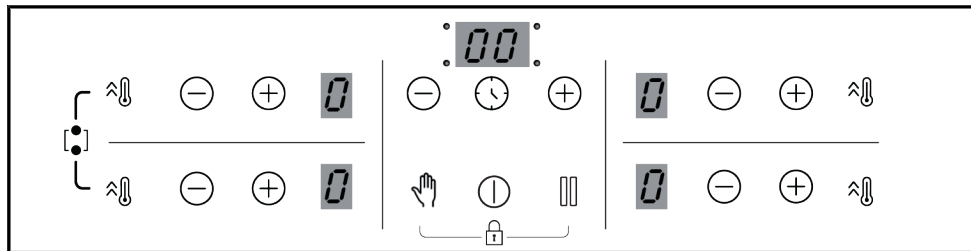
**Zona de cocción con ancha superficie (flexi)**

Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción co-



mo 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		Como única zona de cocción	
	<p>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 centrando las zonas de cocción separadas.</p>		<p>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.</p>
	<p>Para cocinar con una sola olla/sarten, 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.</p>		<p>En caso de desear cocinar con dos ollas/sartenes diferentes al mismo nivel de temperatura, se puede combinar la zona de cocción con una superficie ancha (flexible) y cocinar con dos ollas/sartenes diferentes a la misma temperatura. Ponga las ollas/sartenes de manera que los centros de las zonas estén centrados otra vez.</p>

**5.2 Panel de control**



**Teclas**

-  : Tecla de encendido/apagado
-  : Tecla de temporizador

-  : Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
-  : Tecla de bloqueo para limpieza
-  : Tecla de parada

⊕ : Tecla de aumento

⊖ : Tecla de disminución

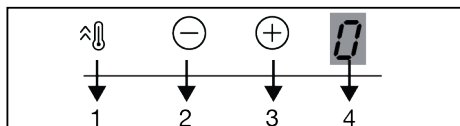
### Símbolos

☰ : Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia \*

🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas

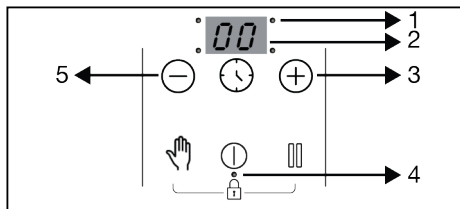
\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

### Pantalla de la Zona de cocción



- 1 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura
- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción

### Indicación del temporizador



- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

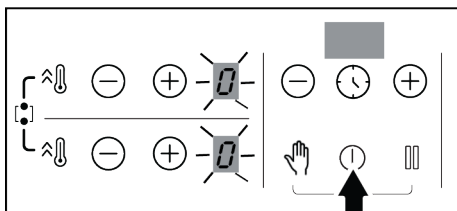
### Advertencias generales para panel de control

- Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

- La placa regresará automáticamente al modo en espera, si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

### Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
- ⇒ “0” aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



### Apagado de la zona de cocción:

- ✓ La zona de cocción activa se puede apagar de 4 formas distintas:
  - ✓ **Tocando la tecla ①;** Toque la tecla ①.
1. **Bajando el nivel de temperatura a “0”;** Puede apagar la zona de cocción configurando el ajuste de temperatura a “0”.
  2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada;** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará “0” o “00”. Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
  3. **Toque la zona ⊖ y las teclas ⊕ simultáneamente para la zona de cocción deseada;** Puede apagar la zona de cocción correspondiente tocando sus teclas ⊖/⊕ a la vez.



Si los símbolos o están encendidos una vez apagada la zona de cocción, significa que la zona de cocción está todavía caliente. No toque las zonas de cocción.

### Indicador de calor residual

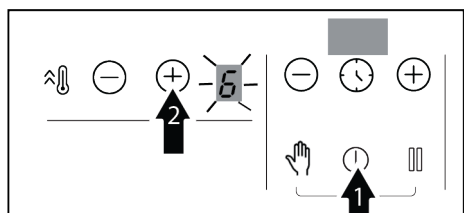
Ocak gözü ekranında parpadea en el visor de la zona de cocción, significa que la placa está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. En unos momentos, este símbolo se transformará en el símbolo , que indica que el calor ha disminuido.



Si se produce un corte de alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

### Ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas ⊕/⊖ de la zona.



⇒ La zona de cocción correspondiente comenzará a operar en el nivel de temperatura establecido.



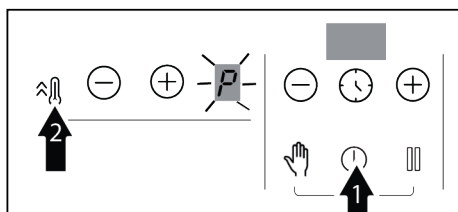
La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

### Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

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

### Selección del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Toque la tecla de la zona correspondiente.



⇒ La zona de cocción seleccionada funcionará a máxima potencia y el símbolo "P" aparecerá en el visor de la zona de cocción. La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

### Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas ⊖ o . La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel 9.

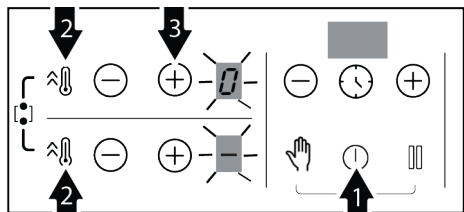
### Principio de funcionamiento de zonas de cocción situadas en la misma vertical:

Si un zona está seleccionada a nivel booster y activa la otra zona situada en la misma vertical en un nivel superior a 6 (7, 8 ó 9), la primera zona reduce su nivel automáticamente a 9. Si quiere seleccionar la segunda zona a nivel booster, la primera zona reducirá su nivel automáticamente a 6.

### Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque ① para encender la placa.

2. Para encender la zona de cocción combinada, mantenga las teclas de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.



- ⇒ "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda. aparecerá en el visor de la zona de cocción delantera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.

3. Toque las teclas / de la zona de cocción trasera izquierda para ajustar la temperatura entre "0" y "9".

Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas / de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas / de la zona de cocción delantera izquierda.

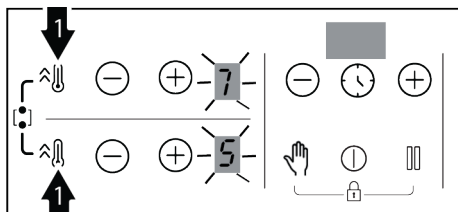
Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

- ⇒ La zona de cocción se pone en funcionamiento.

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

- ✓ Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de

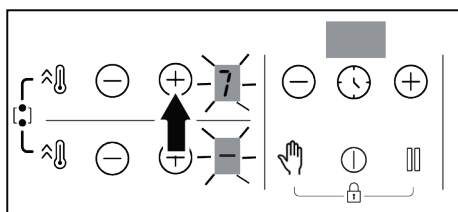
cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más grande con los mismos valores.



1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activas, mantenga las teclas de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.


- ⇒ El valor de la temperatura de la última zona de cocción seleccionada aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.

- ⇒ Una vez combinadas, ambas zonas de cocción seguirán operando con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. El valor de la zona de cocción izquierda ajustado antes de combinar las zonas de cocción se cancelará.









- ⇒ Para cambiar la temperatura, toque las teclas / de la zona de cocción trasera izquierda y ajuste la temperatura que desee.



Si toca la tecla  de la zona de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción operarán al valor de la función de refuerzo.



### Apagado de las zonas de cocción combinada

- ✓ La zona de cocción combinada puede apagarse de cuatro formas diferentes:
- 1. **Bajando el nivel de temperatura a “0”:** Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a “0”.
- 2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada:** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará “0” y el visor del temporizador mostrará “00”.
- 3. **Tocando simultáneamente las teclas / de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo:** Si toca simultáneamente las teclas / de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo, las zonas de cocción se separan y se apagan.
- 4. **Pulsando las teclas  de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos:** Las zonas de cocción se apagarán si pulsa las teclas  de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos.

### Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todos las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento. El aparato no consumirá electricidad durante este tiempo.


### Activación del bloqueo de limpieza

1. Con cualquiera de las zonas de cocción activadas, mantenga pulsada la tecla  hasta que **escuche un sonido de alarma**.
2. Se inicia una cuenta atrás desde 20 en el visor de tiempo de la placa. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla .

### Desactivación del bloqueo de limpieza

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






Si desea desactivar antes el bloqueo de limpieza, mantenga pulsada la tecla  hasta que escuche **dos señales acústicas intermitentes**.

### Bloqueo para niños Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.




Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).

### Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsadas las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche un sonido de alarma**.
  - ⇒ El bloqueo para niños se activará. El punto decimal de la tecla  parpadeará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo “L”.

**i** Si pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, se escucharán dos señales de alarma y el símbolo “L” parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción.

### Desactivación del bloqueo para niños




1. Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsadas las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.
2. La función de bloqueo para niños se desactivará. El símbolo “L” parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción, y la luz de la tecla  se apagará.



### Bloqueo de teclas

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




**i** El bloqueo de teclas se cancela en caso de corte de energía.

### Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche una señal de alarma**.
2. El bloqueo de teclas se activará y el punto decimal de la tecla  se quedará encendido tras parpadear.

**i** El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla  estará operativa. Si toca cualquier otra tecla o botón, el punto decimal de la tecla  parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder encender la placa de nuevo. Si toca cualquier botón sin desactivar el bloqueo de teclas, el símbolo “L” parpadeará en todas las zonas de cocción para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Desactive el bloqueo de teclas para encender de nuevo la placa.




### Desactivación del bloqueo de teclas

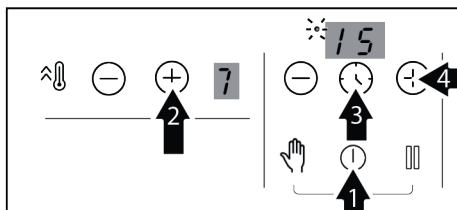
1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.
2. La luz de la tecla  se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

### Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No tendrá la necesidad de estar vigilando la placa durante el período de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

### Activación del temporizador

1. Encienda la placa pulsando la tecla .
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando la zona  y teclas .



3. Active el símbolo tocando la tecla . El símbolo "00" y el punto decimal de la zona seleccionada parpadearán en el visor del temporizador.
4. Seleccione la duración deseada pulsando las teclas  $\oplus/\ominus$  del temporizador.
5. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, se activará el ajuste. El punto decimal de la zona seleccionada parpadeará en el visor del temporizador.
6. Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

Si se ajusta el valor de más de un temporizador a diferentes zonas, el temporizador con el valor más bajo se muestra en el visor del temporizador y el punto decimal de dicha zona parpadea. Los puntos decimales de las otras zonas quedan permanentemente encendidos.

Puede ver el tiempo de cocción restante pulsando de nuevo la tecla para todas las zonas de cocción. Con cada pulsación se mostrará el valor de una zona diferente. Por último, se vuelve a mostrar el valor mínimo del temporizador.

El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y su valor de temperatura.

El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.

**Desactivación del temporizador**

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica. Si no pulsa ninguna tecla, la señal de alarma dejará de sonar al cabo de unos minutos.

**Desactivación de los temporizadores antes de tiempo**

- ✓ Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague. Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

1. **Desactivación del temporizador para la zona relacionada reduciendo su valor hasta llegar a "00"**: Toque las teclas  $\oplus/\ominus$  del temporizador hasta que aparezca "00" en el visor de la zona de cocción cuyo temporizador esté activo.

⇒ El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

⇒ **Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas  $\oplus/\ominus$  de la zona correspondiente**: Toque simultáneamente las teclas  $\oplus/\ominus$  de la zona correspondiente.

⇒ El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.




Tras este paso, el nivel de temperatura de la zona relacionada será "0" también en el nivel del temporizador.

**Función de parada**

- ✓ Puede reducir el nivel de temperatura operativa de las zonas de cocción al nivel mínimo (nivel 1) por medio de esta función.

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



1. Toque la tecla  cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.
2. Todas la zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo  aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.
3. Toque de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

### Función de gestión de energía

Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.








### Función de gestión de energía - Niveles de energía total que se pueden configurar

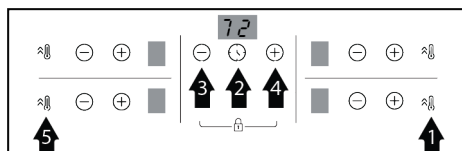
Indicador de pantalla de gestión de energía



Energía total


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


### Para cambiar la energía total;

1. Enciende la placa tocando la tecla .  
Enciende la placa tocando la tecla  otra vez.
2. Luego toque respectivamente la tecla  de la zona frontal derecha, la tecla , la tecla del temporizador , la tecla del temporizador , y finalmente la tecla  de la zona frontal izquierda.



3. En la pantalla del temporizador se muestra el nivel de gestión de energía establecido.
4. Toque la tecla  para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  y apague la placa. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

 Conforme al nivel de energía total ajustado pueden variar los niveles de temperatura que puede asignar a las placas. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reducirá de manera automática conforme a la configuración de energía a realizar por la cocina. Esto no es ningún error.

 La configuración no se puede realizar en caso de tocar una tecla que no sea el orden especificado mientras se cambia el nivel de energía. Para realizar la configuración debe repetir los pasos desde el principio.

### Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

**Principios de funcionamiento:** En principio, la placa de inducción calienta directamente los recipientes de cocción. Por lo tanto, tiene numerosas ventajas en comparación con otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa más fría.

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



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



El producto puede comenzar a detenerse cuando está operando en niveles del 1 al 7, especialmente con utensilios de cocina con un diámetro pequeño y con poco agua. Esto no es una falta.

## Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (refuerzo)	10 mins. (*)

(\*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 10 minutos

### Tabla 1: Periodos de apagado automático Protección frente al sobrecalentamiento

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

- Es posible que se apague la zona de cocción en funcionamiento.
- El nivel de cocción seleccionado podría reducirse a 7 desde niveles superiores.

### Sistema de seguridad frente a derramamiento

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

### Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción reacciona inmediatamente a las instrucciones como principio de funcionamiento. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello

le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

**i** Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

**i** Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

## 6 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

### 6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

#### 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 déjelos 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

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
<b>Derretir</b>		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 6
<b>Hervir, calentar, mantener caliente</b>		
Agua 1 L (Hervir)	P	3 ... 5
Agua 3 L (Hervir)	P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)	6	4 ... 6
Leche 1 L (Mantener caliente)	1-2	18 ... 22
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	8	3 ... 5
<b>Hervir</b>		
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	12 ... 14
Filete de salmón	8	10 ... 15
Salchicha	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
<b>Cocinar, saltear</b>		
Plato de arroz (200 g arroz)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
<b>Pudín de Noé **</b>		
Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	5 ... 6
Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	2 ... 5
Trigo cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
Pudín de Noé -Todos los ingredientes	8	20 ... 25
<b>Jarretes con verduras **</b>		
Salteado de verduras	9	3 ... 8
Horneado	4-5	120 ... 150
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)	6-7	17 ... 20
<b>Freír con poco aceite</b>		
Filete de lubina	8	3 ... 7
Filete de solomillo ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salchicha	8	2 ... 5
Huevo frito	7	4 ... 8
<b>Patatas fritas</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Escalope vienés	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Se recomienda un wok.		
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.		

## 7 Mantenimiento y limpieza

### 7.1 Información General de Limpieza

#### Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con deter-

gente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño 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 electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

#### **Para las placas de cocción:**

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

#### **Inox - superficies inoxidable**

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almídon, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

#### **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 usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- 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.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. 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. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

## 7.2 Limpieza de la placa de cocción

### 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 jara-be 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.

## 7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- 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

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

### El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.

- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

### El icono está siempre encendido en la pantalla de la zona de cocción.

- No se pueden colocar ollas sobre la placa de cocción en funcionamiento. >>> Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea apta para inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.
- La olla o la zona de cocción pueden estar demasiado calientes. >>> Espere a que se enfríen.

### **La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.**

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción del compartimento seleccionado. >>> Puedes programar un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- Es posible que un objeto haya tapado el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

### **Aunque la zona de cocción esté encendida, la olla no se calienta.**

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.

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

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración sigue funcionando hasta que el equipo electrónico de la placa alcanza la 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 composi-

ción 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 oídos 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/motivos 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.
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.