



## **Piano cottura incassato**

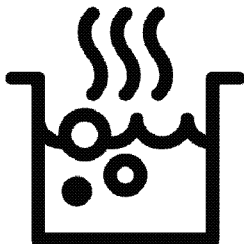
Manuale utente

**Inbyggd häll**

Bruksanvisning

**Плита кухенна до заבודה**

Instrukcja użytkowania



**HII 84700 UFT**

**IT / SV / PL**

185.9298.18/R.AC/9.06.2023/5-3

7757183021



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

## Gentile Cliente,

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

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

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

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

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



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



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla sicurezza** **4**

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

**2 Istruzioni relative all'ambiente** **10**

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

**3 Il prodotto** **11**

Introduzione del prodotto ..... 11  
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto..... 11  
 Controllo del piano cottura..... 11  
 Informazioni generali sul piano cottura... 12

Specifiche tecniche ..... 13

**4 Primo utilizzo** **14**

Prima pulizia..... 14

**5 Come utilizzare il piano cottura** **15**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura ..... 15  
 Pannello di controllo..... 18

**6 Informazioni generali sulla cottura** **26**

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura ..... 26  
 Tabella di cottura ..... **Error! Bookmark not defined.**

**7 Manutenzione e cura** **27**

Informazioni generiche per la pulizia..... 27  
 Pulizia del piano cottura ..... 28  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 28

**8 Risoluzione dei problemi** **29**

## **I Istruzioni relative alla sicurezza**

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
  - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
  - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
  - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
  - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
  - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
  - **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
  - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
  - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- ⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o


- mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
  - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
  - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
  - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
  - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
  - Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



### **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al

- quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.
- (Se il tuo prodotto ha una spina)
- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
  - Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
  - Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.
-  **Sicurezza nel trasporto**
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
  - Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a

- bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

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



### **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla

superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella.

Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.

- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.



### **Avvertenze sulla temperatura**

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



### **Uso degli accessori**

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

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



### **Sicurezza nella cottura**

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



## **Induzione**

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano cottura possono diventare

molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.

- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.

## **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

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

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

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



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

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

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

#### Conformità alla Direttiva RoHS:

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

### Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di

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

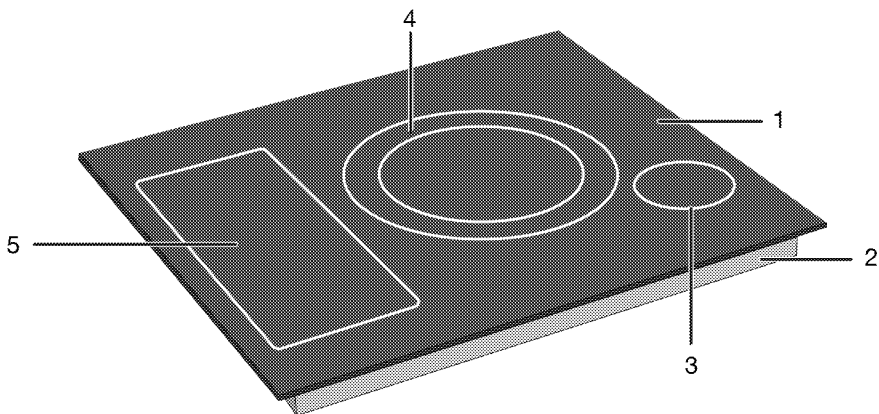
### Consigli per risparmiare energia

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

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

### 3 Il prodotto

#### Introduzione del prodotto

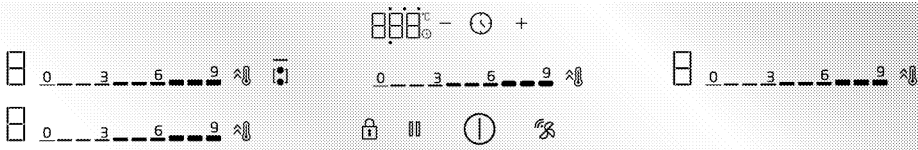


- 1 Superficie di cottura in vetro
- 2 Alloggiamento inferiore
- 3 Zone di cottura a induzione
- 4 Zone di cottura a induzione
- 5 Zone di cottura a induzione

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

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

#### Controllo del piano cottura

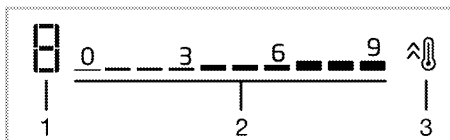


#### Tasti e simboli

- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- ⓘ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- ⚡ : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- 🔒 : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer
- ⊕ : Tasto per incrementare il timer
- ⊖ : Tasto per diminuire il timer
- 🔗 : Tasto di collegamento Piano-Cappa \*
- 🏠 : Tasto di cottura automatica

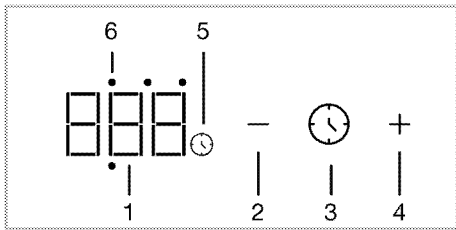
\* Varia a seconda del modello di forno.

Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



#### Display piano cottura

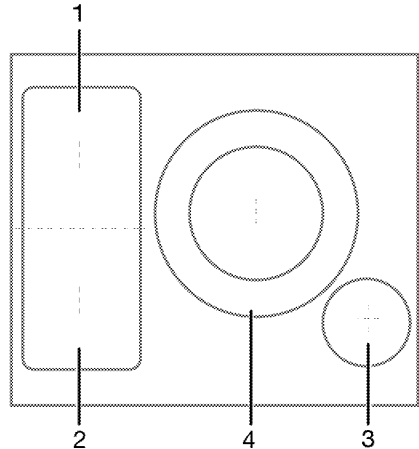
- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



#### Timer

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

## Informazioni generali sul piano cottura



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

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

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

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

### Bruciatori

Posteriore sinistro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore destro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	145 mm
Potenza	1200 W / Booster: 1800 W
Medio	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	210/320 mm
Potenza	3700 W / Booster: 5400 W

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



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

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

### Prima pulizia

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

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

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

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle 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)

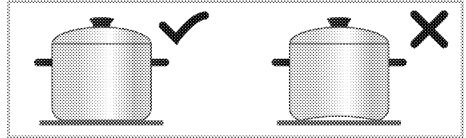
### Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame

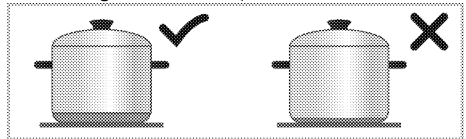
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### Raccomandazioni:

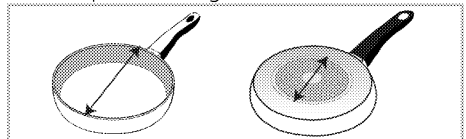
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



- 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.

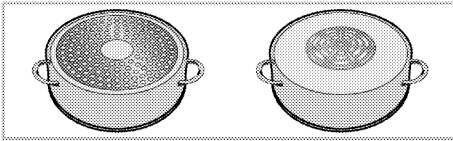


- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate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

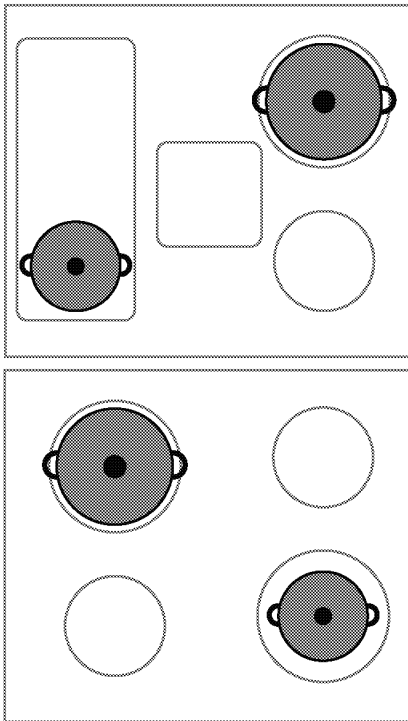


- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.





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



### Testare pentole e padelle

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

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

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro della zona di cottura - mm	Diametro della pentola - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

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

### Rilevamento automatico delle pentole/padelle

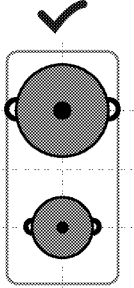
Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

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

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È

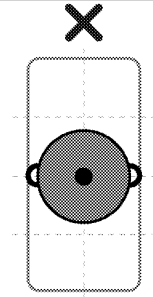
possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

### Come due zone di cottura indipendenti



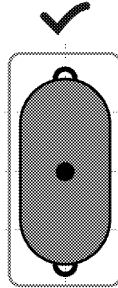
Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.

### Come due zone di cottura indipendenti



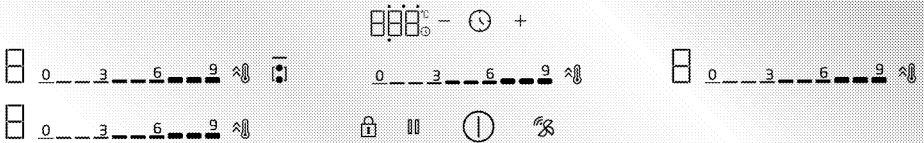
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

### Come zona di cottura singola



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

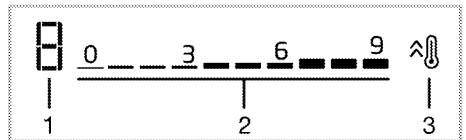
## Pannello di controllo



### Tasti e simboli

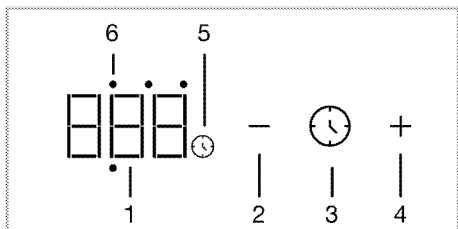
- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- ⓘ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- ⚡ : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- || : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer
- ⊕ : Tasto per incrementare il timer
- ⊖ : Tasto per diminuire il timer
- 🔗 : Tasto di collegamento Piano-Cappa \*
- 🏠 : Tasto di cottura automatica

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



### Display piano cottura



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




Timer

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

### Avvertenze generali per il pannello di controllo


- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.
- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- i** Il piano di cottura torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.
- i** La presente apparecchiatura visualizzerà "FF" allarme per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto ) viene toccato per un lungo periodo di tempo.
- i** La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

### Accensione del piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura è pronto all'uso.

### Spegnere il piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.
- » Il piano di cottura si spegne e torna in modalità stand-by.

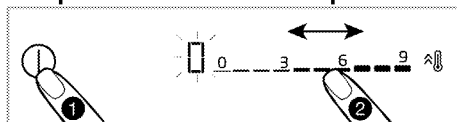
### Indicatore del calore restante


Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore indica che il piano di cottura è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

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

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



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .

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

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

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

### Spegnere i fornelli:

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

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

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

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

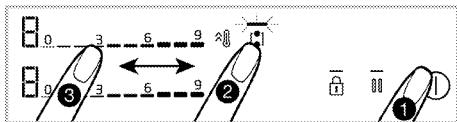
Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il simbolo ⌚ sul display del piano di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

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

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

2. Toccare il tasto 🔥.

» Il display della zona sinistra del piano di cottura visualizza 0 e la luce — del tasto 🔥 sarà illuminata.



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

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

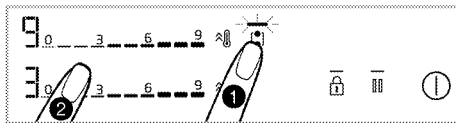
» Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano di cottura o se si lasciano 10 passare secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce — del tasto 🔥 si spegne.

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

## Combinazione dei piani di cottura con superficie larga (flexi) mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra

## stanno funzionando (se i piani di cottura con superficie larga sono disponibili sul piano di cottura)

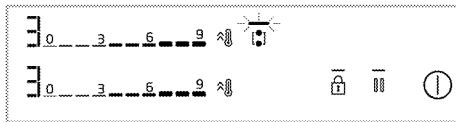
Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie larga. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto 🔥.

» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce — del tasto 🔥.

» I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



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

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



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

## Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i

piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.


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

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


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

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

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

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

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




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

## **Blocco per pulizia**



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

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



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


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

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





## **Blocco tasti**

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




### **Attivazione del blocco tasti**

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

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

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

## Disattivazione del blocco tasti









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



## Funzione timer


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


### Attivazione del timer





1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer premendo il tasto . Il simbolo "00" si illuminerà e il simbolo  inizierà a lampeggiare.
4. Ci sono 4 LED di attività intorno al valore "00" visualizzato sul display del timer. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.
5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti  / . Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  o  per un lungo periodo di tempo.

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

-  Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.

-  Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

-  Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.

-  Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sul display del timer.

## Spegnere i timer




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


Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.

## Spegnere prematuramente i timer

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


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


1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Aspettare fino a quando il valore "00" viene visualizzato sul display del timer toccando il tasto  per ridurre il valore. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  per un lungo periodo di tempo.

Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona cottura, poi si spegne **completamente** e il timer viene annullato.

## Funzione stop


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

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

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


1. Toccare il tasto  mentre il piano di cottura è acceso.


Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.


2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutte le zone di cottura ferme con le loro impostazioni precedenti.

## Impostazioni

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



 Impostazione della gestione dell'energia




 Tempo del segnale acustico di fine cottura

 Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa

### 1- Impostazione della gestione dell'energia ()


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

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.

» Sul display del timer , sul display posteriore sinistro del piano di cottura "9" viene visualizzato.

3. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza) "1" e "9".

4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

» Il piano di cottura si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

"Gestione della potenza" include 9 diversi livelli di potenza (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza).



Tabella - Livello di gestione della potenza




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

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


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


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

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .


2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.

» L'impostazione predefinita  sarà visualizzata sul display del timer.

3. Per l'impostazione del segnale acustico di fine cottura, toccare una volta il tasto .

» Sul display del timer , sul display del piano di cottura posteriore sinistro "2" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione della zona di impostazione posteriore sinistra del piano di cottura o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (cfr. Tabella - Tempo del segnale acustico di fine cottura) tra "0" e "3".

5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

» Il piano di cottura si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo di segnale al livello selezionato.

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

Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

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

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


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


Tabella - Livello di funzionamento della cappa


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



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




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

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .


2. Toccare il tasto  per 3 secondi.

» La luce  del tasto  si spegne.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  / .

» L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.


3. Toccare due volte il tasto  per l'impostazione del collegamento della cappa.

» Sul display del timer cF3, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "4" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di funzionamento della cappa (vedi Tabella - Livello di funzionamento della cappa) tra "0" e "7".

5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del collegamento della cappa.

» Il piano di cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di funzionamento selezionato.

3. Toccare il tasto  fino a raggiungere il livello di funzionamento desiderato per la cappa.

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

**Principio di funzionamento:** Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Quindi, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piano di cottura.



Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda. Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento all'insegna della sicurezza.

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

### Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del piano di cottura ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso di un timer assegnato alla zona del piano di cottura, anche il display del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento. La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

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

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

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

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

### Protezione dal surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

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

### Sistema di protezione dal troppo pieno

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

### Impostazione precisa della potenza

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

## 6 Informazioni generali sulla cottura

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

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

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

## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **▲ Avvertenze generali**

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

#### **Per il piano cottura:**

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

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

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.

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

#### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

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

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

### **Pulizia del piano cottura**

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

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

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

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

## 8 Risoluzione dei problemi

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

### Il prodotto non funziona.

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

### "D", "E", "U", "O", "L" Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

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

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

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

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

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

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

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

## Rumore dal fornello durante la cottura

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

### Possibili rumori e motivi

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

## Codici / motivi di errore e possibili soluzioni - Per piano cottura

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnerne 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.	Spegnerne 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.	Spegnerne 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.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnerne il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

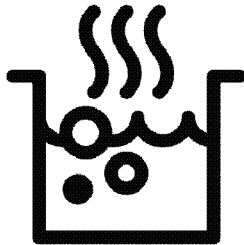
Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore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







**Inbyggd häll**  
Bruksanvisning



SV

## Bästa kund,

### Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

Beko tack för att du valt den här produkten. Vi vill att din produkt, som tillverkas med hög kvalitet och teknik, ska ge dig bästa möjliga effektivitet. För att göra detta ska du noggrant läsa den här manualen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och spara den som referens. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren. Följ instruktionerna och ta hänsyn till all information och alla varningar som anges i användarmanualen.

Beakta all information och alla varningar i användarmanualen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Spara den här användarmanualen. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren.

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

**OBS!** Risk som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Risk som kan leda till brännskador vid kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



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

## **1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen.....	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur.....	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	6
Säkerhet vid installation.....	6
Säker användning.....	7
Temperaturvarningar.....	7
Användning av tillbehör.....	8
Säkerhet vid matlagning.....	8
Induktion.....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9

## **2 Miljöanvisningar 10**

Avfallsförordning.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Förpackningsinformation.....	10
Rekommendationer för energibesparing.....	10

## **3 Din produkt 11**

Produktintroduktion.....	11
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel.....	11

Kontroll av kokplattan.....	11
Allmän information om kokplattan.....	12
Tekniska specifikationer.....	13

## **4 Första användningen 14**

Första rengöringen.....	14
-------------------------	----

## **5 Så här använder du hällen 15**

Allmän information om användning av kokplattan.....	15
Kontrollpanel.....	18

## **6 Allmän information om matlagning 25**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	25
Arbetsbord.....	25

## **7 Skötsel och underhåll 26**

Allmän information om rengöring.....	26
Rengöring av kokplattan.....	27
Rengöring av kontrollpanelen.....	27

## **8 Felsökning 28**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överläts till en annan person eller används i andra hand ska användarmanualen, produktetiketter, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av att dessa anvisningar inte följs.
- Om dessa anvisningar inte följs, upphör all garanti att gälla.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade serviceverkstaden eller en av importören angiven person utföra installations- och reparationsarbeten.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och -tillbehör.
- ⚠ Försök inte att reparera eller byta ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
- ⚠ Gör inga tekniska ändringar på produkten.



### **Syftet med användningen**

- Den här produkten är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING:** Produkten får endast användas för matlagning. Den får inte användas för olika ändamål, t.ex. för att värma upp rummet.



### **Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur**

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker användning och faror med produkten.

- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vänd handtaget på kastruller och stekpannor mot sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
- **WARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll alltid barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en**

## **stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**

För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra produkten obrukbar innan produkten kasseras.

### **Elsäkerhet**

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med lokala/nationella bestämmelser.
- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

**(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har lossnat ur sitt uttag, är trasigt, smutsigt, oljigt, med risk för

- vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka från bänken).
- Vidrör aldrig kontakten med våta händer! Håll inte i sladden för att dra ut kontakten, utan alltid i själva kontakten.
- Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i uttaget för att undvika ljusbågar.



**Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



**Säkerhet vid installation**

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.

### **Säker användning**

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och kontakta auktoriserad service.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
- Brandfarliga föremål som förvaras i matlagingsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig

- brandfarliga föremål i matlagingsområdet.
- Gjutjärn, aluminium eller kokkärl med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkärl ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.
- Ångtryck som byggs upp på grund av fukt på kokplattans yta eller i grytans botten kan få kokkärlet att flytta sig. Se därför till att kokplattan och botten på kokkärlet alltid är torra.
- Den här produkten är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

### **Temperaturvarningar**

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när den är i drift.

- **VARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.



### **Användning av tillbehör**

- **VARNING:** Använd endast hällskydd som konstruerats av tillverkaren av köksapparaten eller som tillverkaren av apparaten har angett i bruksanvisningen som lämpliga eller hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



### **Säkerhet vid matlagning**

- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Obevakad matlagning på en kokplatta med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld när den utsätts för heta

ytor, vilket kan orsaka en brand.



### **Induktion**

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.
- Lägg inte elektroniska produkter som



mobiltelefoner, surfplattor,  
datorer på induktionshällen.  
Din produkt kan vara skadad.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt- och sockerrester på botten av köksredskapet eller sådana partiklar på glasytan kan leda till att glaset repas och spricker. Se till att botten är ren innan du placerar ut kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.

## 2 Miljöanvisningar

### **Avfallsförordning**

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



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

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### **I enlighet med RoHS-direktivet:**

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

### **Förpackningsinformation**

- Produktens förpackningsmaterial tillverkas av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöbestämmelser. Släng inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.

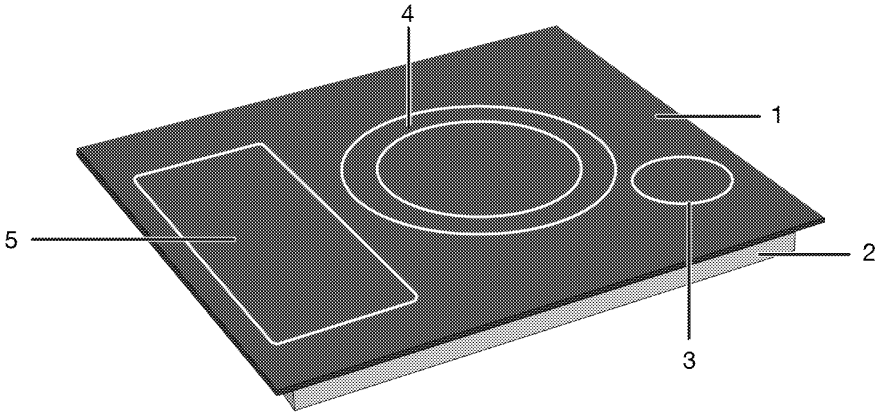
### **Rekommendationer för energibesparing**

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

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningsytan. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll kokplattor och kärl rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan kokområdet och kärlets botten.

## 3 Din produkt

### Produktintroduktion

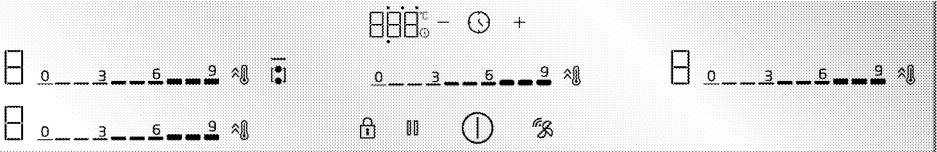


- 1 Matlagingsyta av glas
- 2 Nedre hölje
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning

### Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

I det här avsnittet hittar du en översikt över och grundläggande användningsområden för produktens kontrollpanel. Skillnader kan förekomma i bilder och vissa funktioner beroende på produkttyp.

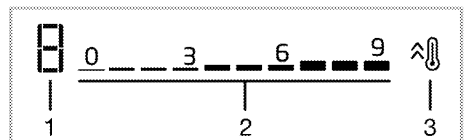
#### Kontroll av kokplattan



#### Knappar och symboler

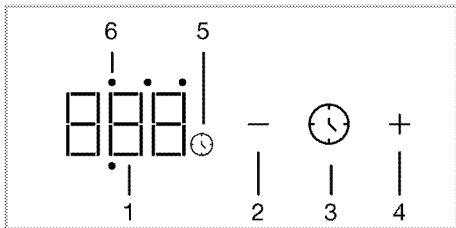
- : Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.
- ⓘ : På-/av-knapp
- 🔒 : Knapp för knapplås
- 🔥 : Kombinationsknapp för matlagingszon med bred yta
- 🔥 : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- || : Knapp för rengöringslås
- 🕒 : Knapp för timer
- ⊕ : Knapp för tidsökning
- ⊖ : Knapp för tidsminskning
- 🔥 : Knapp för anslutning av hållhuv \*
- 🏠 : Knapp för automatisk tillagning

\* Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.



#### Visning av tillagningszon

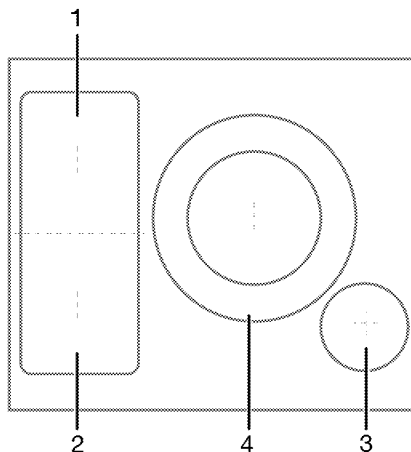
- 1 Temperaturindikator för den aktuella matlagingszonen
- 2 Inställningsområde för temperaturnivå
- 3 Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)



### Timerdisplay

- 1 Timerindikator
- 2 Knapp för tidsminskning
- 3 Knapp för timer
- 4 Knapp för tidsökning
- 5 Timersymbol
- 6 Indikator för timeraktivitet i den aktuella tillagningszonen

## Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Zon för induktionsmatlagning
- 2 Främre vänster - Zon för induktionsmatlagning
- 3 Främre höger - Zon för induktionsmatlagning
- 4 Mitten - Zon för induktionsmatlagning

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

## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

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

### Brännare

Bakre vänster	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre vänster	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre höger	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	145 mm
Effekt	1200 W / Booster: 1800 W
Mitten	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	210/320 mm
Effekt	3700 W / Booster: 5400 W

\* Höjden på kokplattan som anges i den tekniska tabellen är höjden på produktens basplåt.



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



Bilderna i den här manualen är schematiska och stämmer kanske inte exakt överens med din produkt.



De värden som anges på produktetiketter eller i den dokumentation som medföljer produkten har tagits fram under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas att du gör följande i följande avsnitt.

### Första rengöringen

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

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

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

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

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

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den.

Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

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

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

#### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

## Kastruller/pannor

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

### Lämpliga kastruller/pannor:

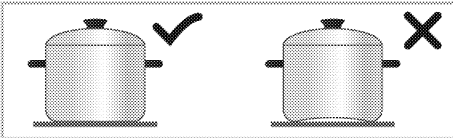
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stälkastruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

### Olämpliga kastruller/pannor:

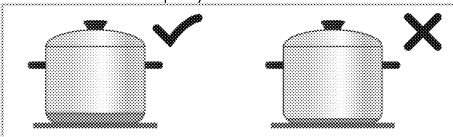
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

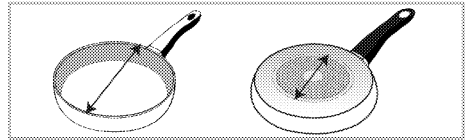
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



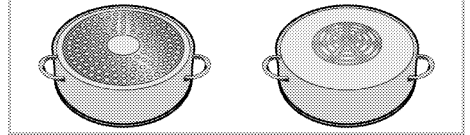
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



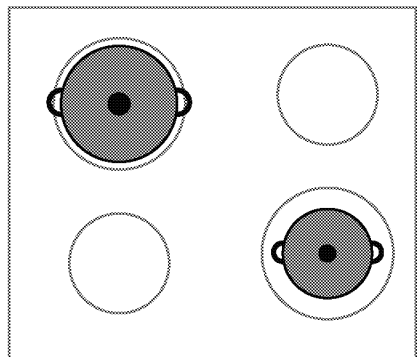
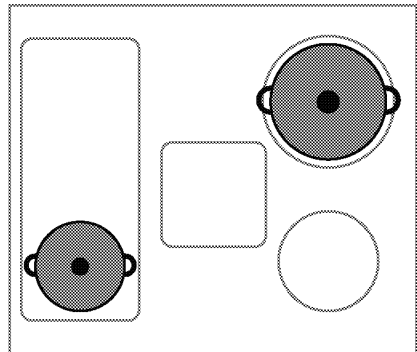
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan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



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



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



### Test av kastruller/pannor

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



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

### Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på gryta - 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
Matlagingszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - längd 390

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

### Automatisk detektering av kastruller/pannor

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

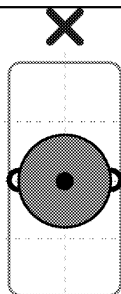
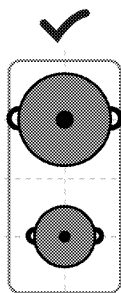
### Matlagingszon med bred yta (flexi)

Kokplattan är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-tytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra

för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagingszoner och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl.

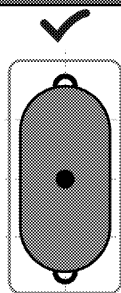
### Som två oberoende matlagingszoner

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



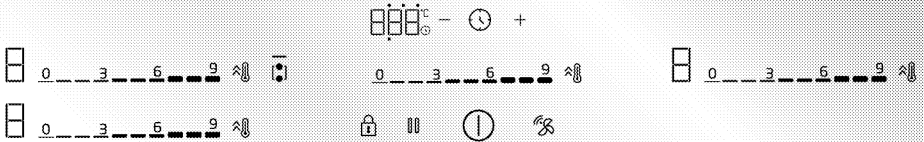
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.

### Som en matlagingszon



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

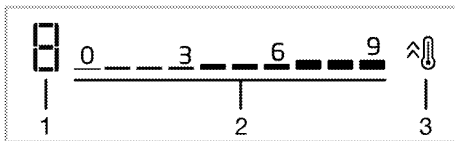
# Kontrollpanel



## Knappar och symboler

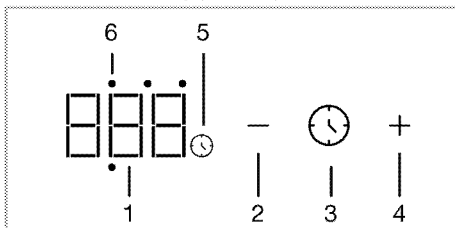
- : Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.
- ⓘ : På-/av-knapp
- 🔒 : Knapp för knapplås
- 🔥 : Kombinationsknapp för matlagningszon med bred yta
- 🔥 : Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)
- 🧼 : Knapp för rengöringslås
- 🕒 : Knapp för timer
- ⊕ : Knapp för tidsökning
- ⊖ : Knapp för tidsminskning
- 🔌 : Knapp för anslutning av hållhuv \*
- 👉 : Knapp för automatisk tillagning

\* Det varierar beroende på produktmodell.  
De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.



### Visning av tillagningszon

- 1 Temperaturindikator för den aktuella matlagningszonen
- 2 Inställningsområde för temperaturnivå
- 3 Snabbvärmeknapp/Knapp för hög effektinställning (booster)



### Timerdisplay

- 1 Timerindikator
- 2 Knapp för tidsminskning
- 3 Knapp för timer
- 4 Knapp för tidsökning

- 5 Timersymbol
- 6 Indikator för timeraktivitet i den aktuella tillagningszonen

## Generella varningar för kontrollpanelen

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

## Att starta hällen

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

## Att stänga av hällen

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

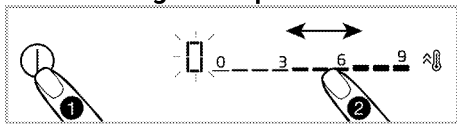
## Indikator för restvärme

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

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

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

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



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
  - » på "0" symbolen visas på matlagningsszonernas skärmar.
  2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".
- När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

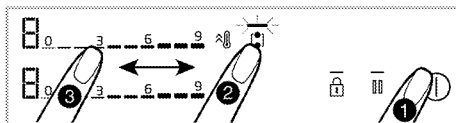
### Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningsszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0"**  
Hällen kan stängas av genom att sänka temperaturinställningen till "0".
2. **Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningsszon**  
När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ⌚ symbolen i kokplattans skärm försvinner.  
Inställning av timer för önskad matlagningsszon har beskrivits i följande kapitel.

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

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
2. Tryck på [Flexi] knappen.
- » Skärmen på den vänstra matlagningsszonen visar 0 och — lampan i [Flexi] knappen tänds.

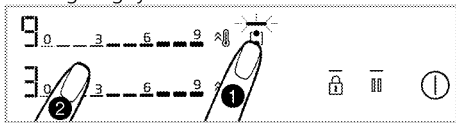


3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan 0 och 9.
- När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.
- » Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slöcknar — lampan i [Flexi] knappen.

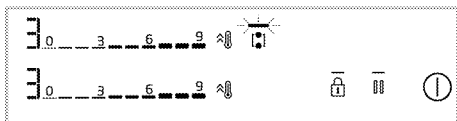
- i** Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

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

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



1. När en eller båda matlagningsszonerna till vänster används, tryck på matlagningsszonens med bred yta [Flexi] knapp.
- » På båda matlagningsszonernas display visas matlagningsszonen med lägre grad och — lampan i [Flexi] knappen tänds.
- » Kombinerade matlagningsszoner fortsätter att fungera på matlagningsszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde. Matlagningsszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timervärden avbryts.



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

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

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

### Hög effektinställning (BOOSTER)

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

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

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

Vald matlagingszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagingszons skärm.

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

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

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

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

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

### Rengöringslås

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

### Aktivering av rengöringslås



1. Håll knappen nedtryckt när hällen är på. » ljuset tänds. symbolen tänds i matlagingszonernas skärmar. Endast knappen kan användas under denna period.

### Avaktivering av rengöringslås

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

### Nyckellås

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

### För att avaktivera knapplåset




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



Bara knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, — blinkar lampan i knappen och visar, att knapplåset är aktiverad.

Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

## För att avaktivera knapplåset:












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




## Timerfunktion


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

## Att aktivera timern



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
  2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
  3. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.
- på "00" tänds och  symbolen börjar blinka.
4. Det finns 4 LED-lampor runt "00" som visas på timer-displayen. Tryck i matlagningszonen på  knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.
  5. Ställ in önskad tid med / knapparna.  
 Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  eller  knappen intryckt.
-  symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När  symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

-  Timern kan användas bara på kokplattor som används.
-  Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.
-  Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

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

## Att stänga av timern




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


Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

## Att stänga av timern i förtid.

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




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



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

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

## Stopp-funktion

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

-  Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.
-  Om  knappen trycks när den automatiska matlagningsfunktionen är aktiverad på den mellersta matlagningszonen, avaktiveras den automatiska matlagningsfunktionen.

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

## Inställningar

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

⌘F1: Effekthanteringsinställning

⌘F2: Matlagningens slutsignaltid

⌘F3: Håll-fläkt anslutningsinställning

### 1 - Effekthanteringsinställning (⌘F1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

- Slå på hällen med Ⓜ knappen och stäng av den genom att trycka på Ⓜ knappen igen.
- Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på Ⓜ/Ⓜ/Ⓜ/Ⓜ knapparna.  
» På timerskärmen ⌘F1, på bakre vänster kokplattans display, "9" visas.
- Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan (se Tabell - Effekthanteringsnivå) "1" och "9".
- Bekräfta vald nivå genom att trycka på Ⓜ knappen.

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

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

Tabell - Effekthanteringsnivå

Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

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

### 2 - Matlagningens slutsignaltid (⌘F2)

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

- Slå på hällen med Ⓜ knappen och stäng av den genom att trycka på Ⓜ knappen igen.
- Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på Ⓜ/Ⓜ/Ⓜ/Ⓜ knapparna.  
» Standardinställningen ⌘F1 visas på timer-displayen.
- För inställning av matlagningens slutsignaltid, tryck på Ⓜ knappen en gång.  
» På timerskärmen ⌘F2, på bakre vänstra kokplattans display, "2" visas.
- Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in signaltiden mellan (se Tabell - Matlagningens slutsignaltid) "0" och "3".
- Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på Ⓜ knappen.  
» Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

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

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid

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

### 3 - Håll-fläkt anslutningsinställning (⌘F3)

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

- Slå på hällen med Ⓜ knappen och stäng av den genom att trycka på Ⓜ knappen igen.
- Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på Ⓜ/Ⓜ/Ⓜ/Ⓜ knapparna.

» Standardinställningen  $\square F1$  visas på timerdisplayen.

3. Tryck två gånger på  $\square\square$  knappen för att ställa in håll-fläkt anslutningen.

» På timerskärmen  $\square F3$ , på bakre vänstra kokplattans display, "4" visas.

4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller Tabell - Fläktens effektnivå

genom att dra fingret på området, ställ in fläktens effektnivå mellan (se Tabell - Fläktens effektnivå) "0" och "7".

5. Tryck på  $\textcircled{1}$  knappen för att bekräfta håll-fläkt anslutningens inställning.

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

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

### Inställning av fläktens effektnivå över hällen

Med denna inställning kan fläktens effektnivå över hällen ställas in.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  $\textcircled{1}$  knappen.


2. Tryck på  $\text{\textcircled{S}}$  knappen i ca. 3 sekunder.  
» — lampan i  $\text{\textcircled{S}}$  knappen släcks.

3. Tryck på  $\text{\textcircled{S}}$  knappen tills önskad effektnivå för fläkten uppnås.

### Att använda induktionshällar säkert och effektivt

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

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

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

### Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagingszoner är på, stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagingszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagingszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska  
avstängningsperioder

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

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

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning.

Observera följande om överhettning sker:

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

## Överkokningsskyddssystem

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

## Precis effektinställning

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



## 6 Allmän information om matlagning

Det här avsnittet beskriver tips om beredning och tillagning av din mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

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

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

### Arbetsbord

## 7 Skötsel och underhåll

### Allmän information om rengöring

#### ⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Använd inte rengöringsmedlen direkt på de varma ytorna. Det kan orsaka permanenta fläckar.
- Apparaten ska rengöras noggrant och torkas efter varje användning. Matrester ska därför vara lätta att rengöra och dessa rester ska förhindras att brinna när apparaten används igen senare. På så sätt förlängs apparatens livslängd och ofta förekommande problem minskar.
- Använd inte ångrengöringsprodukter.
- Vissa rengöringsmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, avkalkningsmedel eller vassa föremål under rengöringen.
- Det behövs inget särskilt rengöringsmedel för rengöring efter varje användning. Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr mikrofiberduk.
- Se till att du torkar bort all kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under matlagningen.
- Rengör inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

#### För hällen:

- Sur smuts som mjölk, tomatpuré och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattorna och komponenterna i brännarna/värmeplattorna. Rengör alla överflödiga vätskor omedelbart efter att du har kylt av kokplattan genom att stänga av den.

#### Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.

- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

#### Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.
- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.
- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

#### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

## Rengöring av kokplattan

### Glasmatlagningsyta

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

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

### Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av paneler med vred, torka av panelen och vredet med en fuktig mjuk

trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort vredet och packningarna på undersidan för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen och vredena kan då skadas.

- Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål runt vredet när du rengör rostfria paneler med vred. Indikatorerna runt vredet kan försvinna.
- Rengör pekkontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en knapplåsfunktion ska du aktivera knapplåset innan du rengör kontrollpanelen. Felaktig detektering kan annars uppstå på knapparna.

## 8 Felsökning

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

### Produkten fungerar inte.

- Nätsäkring är defekt eller har löst ut. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ dem.*
- Produkten är inte ansluten till ett (jordat) uttag. >>> *Kontrollera kontaktens anslutning.*
- Knappar/vred på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om din produkt är utrustad med kanplåsfunktion kan knapplåset vara aktiverat. Avaktivera det.*
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> *Koppla ur apparaten med krets brytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt spishällen svalna.*
- Tillagningskärlet passar inte. >>> *Kontrollera ditt kärl.*

### " och "" eller "" visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> **Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.**
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> *Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.*
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> *Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.*
- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> *Låt dem svalna.*

### Den valda tillagningszonen stängs plöteligt av under drift.

- Tillagningstiden för den valda tillagningszonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt spishällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Avlägsna föremålet från panelen.*

### Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> *Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.*
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> *Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.*

### Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

- Detta innebär inget fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills elektroniken i hällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från spisen under matlagning

Vissa ljud kan höras från spisen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, de är inte ett fel och de är en del av induktionstekniken.

### Möjliga ljud och orsaker

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.
- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärl kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärls material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärls botten. Om matlagingskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagingsnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga lösningar - För vred

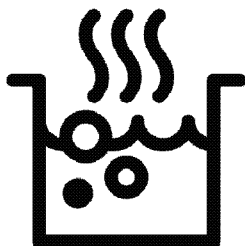
Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 22 E 26	Induktionshällen är överhettad.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.
E 47	Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.	Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programvarufel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 25	Fläktdriftfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Fel i elektronikretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensortrustningen ska vara kompatibel för driftförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur-fel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 58 - E 59	Ett sensorfel/hög temperatur-fel har inträffat i det automatiska tillagningsläget.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Om felet kvarstår, kontakta auktoriserad serviceverkstad.
FF	Någon av knapparna kan ha berörts länge.	När en knapp berördes för länge stannade den,
	Ett kokkärl kan ha kommit över kontrollenheten. Det kan finnas mat/vätska som har spillts över kontrollenheten.	När kokkärlet över styrenheten lyfts upp, Felet försvinner när resterna av mat och vätska har avlägsnats.

# beko

## Płyta kuchenna do zabudowy

### Instrukcja użytkowania



PL



PAPIER Z RECYKLINGU I  
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO  
PRZETWORZENIA

## Drogi kliencie,

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

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

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

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



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



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

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

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**





**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

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

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 11**

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

**3 Produkt 12**

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

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12
Sterowanie płytą .....	12
Ogólne informacje o płycie .....	13
Specyfikacje techniczne.....	14

**4 Pierwsze użycie 15**

Pierwsze czyszczenie .....	15
----------------------------	----

**5 Jak używać płyty kuchennej 16**

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	16
Panel sterowania .....	19

**6 Ogólne informacje dotyczące  
pieczenia. 27**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....	27
Półka do pieczenia w piekarniku.....	27

**7 Czyszczenie i konserwacja 28**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	28
Czyszczenie płyty .....	29
Czyszczenie panelu sterowania.....	29

**8 Rozwiązywanie problemów 30**

## **1 Instrukcje bezpieczeństwa**

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- **⚠** Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- **⚠** Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- **⚠** Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że

określono to jasno w instrukcji obsługi.

- **⚠** Nie wolno modyfikować urządzenia.

### **⚠ Użytkowanie**

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

### **⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych

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



### **Bezpieczeństwo elektryczne**

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

lokalnymi/krajowymi przepisami.

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

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

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

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

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

## **Zabezpieczenie podczas transportu**

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

## **Bezpieczeństwo montażu**

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

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

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

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

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

### **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

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

urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

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



### **Użycie akcesoriów**

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



### **Bezpieczeństwo pieczenia**

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

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

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



### **Płyta indukcyjna**

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

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



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

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

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.



## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



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

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

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

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

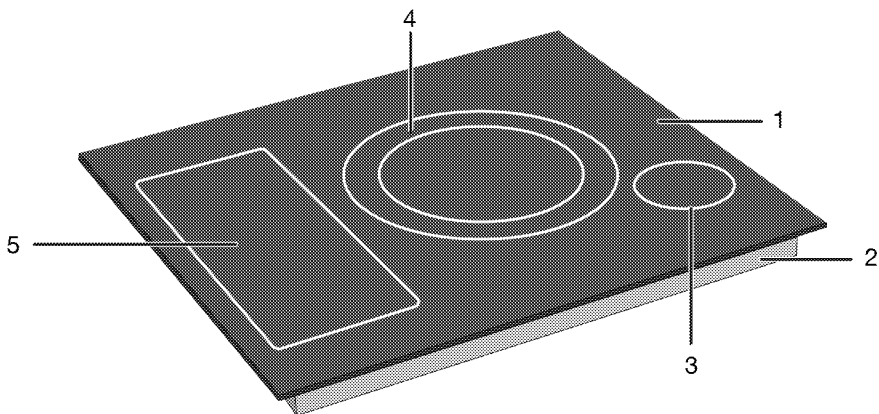
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

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

### 3 Produkt

## Wprowadzenie produktu

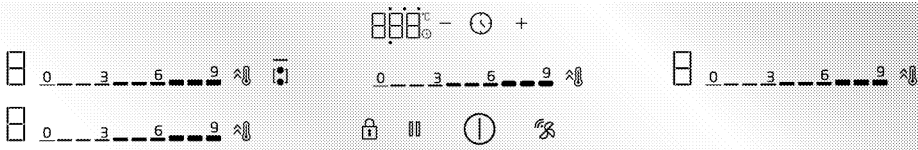


- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 2 Dolna obudowa
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

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

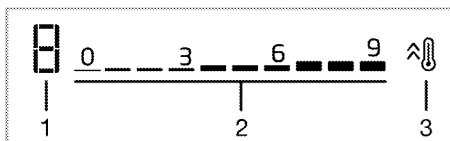
### Sterowanie płytą



### Przyciski i symbole

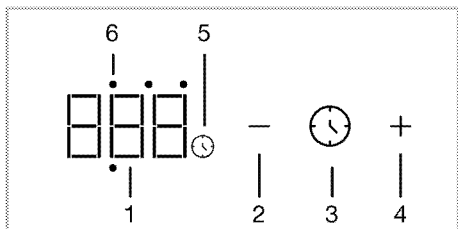
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk czasu
- : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood \*

- : Automatyczny przycisk gotowania
- \* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



### Wyświetlacz strefy gotowania

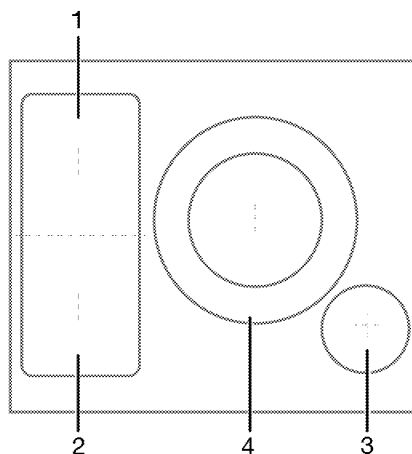
- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



### Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

### Ogólne informacje o płycie



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

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

## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240V/ 2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW

### Painik

Lewy tylny	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Lewy przedni	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy przedni	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1200 W / Booster: 1800 W
Średnie	<b>Indukcyjna strefa gotowania</b>
Wymiary	210/320 mm
Zasilanie	3700 W / Booster: 5400 W

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



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



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



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

## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

### Pierwsze czyszczenie

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

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

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

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne:

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

palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

#### Jak działa płyta indukcyjna?

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

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

#### W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

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

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

### Garnki/patelnie

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

#### Odpowiednie garnki/patelnie:

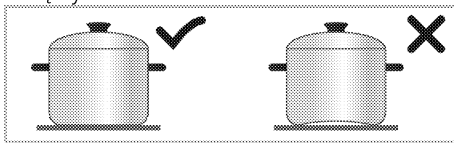
- Garnki/patelnie żelwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

#### Nieodpowiednie garnki/patelnie:

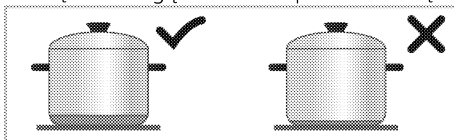
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

### Zalecenia:

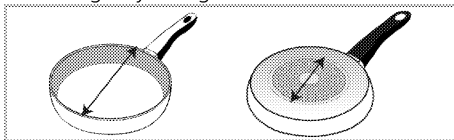
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



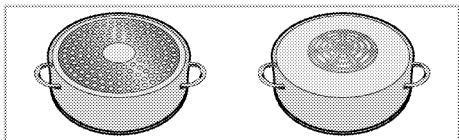
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre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



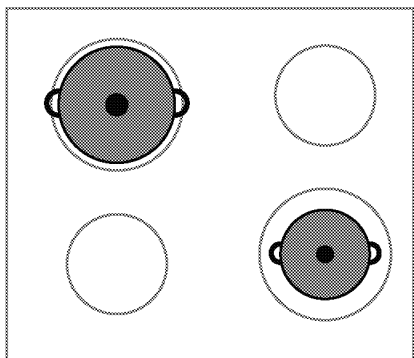
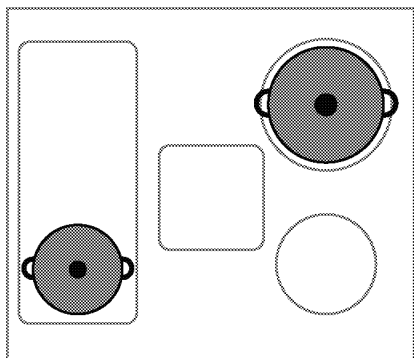
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprawdane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



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



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



## Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczyńia - 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
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

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

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

### Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

### Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

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

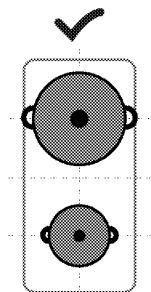
### Test garnków/patelni

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

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

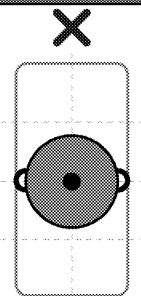


### Jako dwie niezależne strefy gotowania



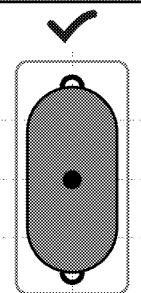
Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.

### Jako dwie niezależne strefy gotowania



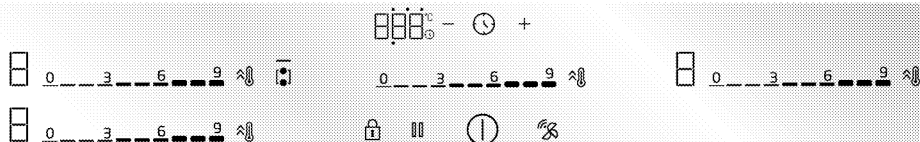
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

### Jako pojedyncza strefa gotowania



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

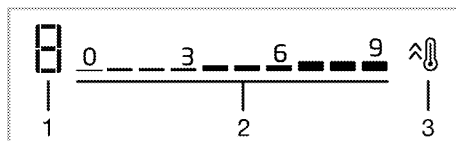
### Panel sterowania



### Przyciski i symbole

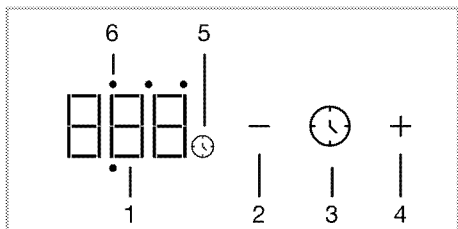
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- ⓪ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔥 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- ⏸ : Przycisk blokady czyszczenia
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- 🔥 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood \*

- 🔥 : Automatyczny przycisk gotowania
- \* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



### Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



### Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy


### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

**i** Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.


**i** Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powraca do trybu gotowości.


**i** Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyświetli ostrzeżenie „FF”, jeśli dowolny przycisk (☞ przycisk) zostanie przytrzymany przez dłuższy czas.

**i** Zaświeci się  na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

### Włączanie płyty

1. Naciśnij  na panelu sterowania.
- » Płyta jest gotowa do użycia.

### Wyłączanie płyty

1. Naciśnij  na panelu sterowania.

» Płyta wyłącza się i powraca do trybu gotowości.

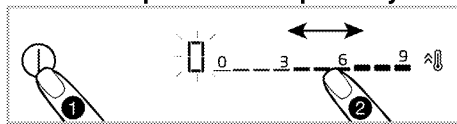
### Wskaźnik pozostałego ciepła


Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Wskaźnik pokazuje, że płyta jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

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


### Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
- » Na wyświetlaczach stref pojawi się symbol „0”.
2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesuń palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między „0” i „9”. Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.



### Wyłączanie płyt:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

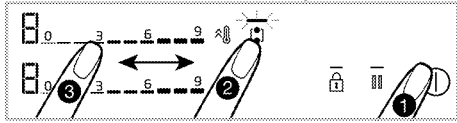
1. **Ustawiając temperaturę na „0”**  
Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**  
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znika z wyświetlacza płyty.

W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

### **Kombinacja stref o dużej powierzchni (flexi) (jeśli na płycie są dostępne strefy o dużej powierzchni)**



1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Naciśnij .


» Wyświetlacz lewej strefy pokaże 0 i zaświeci się kontrolka  przycisku .



3. Dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między 0 i 9.

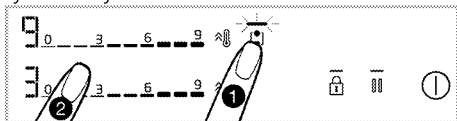
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.


» Działanie płyty Jeśli zostanie wybrana inna płyta lub jeśli odczekasz 10 sekund nie wykonując żadnej czynności kontrolka  przycisku  zgaśnie.



 Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli w Twoim urządzeniu płyty po prawej stronie są szerokie, to zastosowanie jest takie samo.

### **Kombinacja płyt o dużej powierzchni (flexi), podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają (jeśli Twojej urządzenie posiada płyty o dużej powierzchni)**

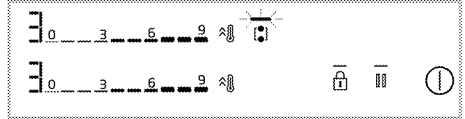
Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .


» Na obu wyświetlaczach strefy płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka  przycisku .

» Połączone płyty wznawiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



» Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.



### **Wyłączenie stref o szerokiej powierzchni (jeśli na płycie są dostępne płyty o dużej powierzchni)**

Strefy grzejne można oddzielić i wyłączyć, naciskając .

### **Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)**

Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.


### **Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):**

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Naciśnij  wybranej płyty.

Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy), płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

### **Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:**

1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.

2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

### Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Ustawienie wysokiej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając

Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwanie palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

### Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia umożliwia użytkownikowi czyszczenie przez krótki czas, blokując użycie wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy płyta jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

### Aby aktywować blokadę czyszczenia



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy płyta jest włączona.

» Kontrolka zaświeci się. Symbol pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż nie może być obsługiwany.

### Aby wyłączyć czyszczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby wyłączyć blokadę czyszczenia. Kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie wyłączona.

### Blokada przycisków

#### Gdy płyta jest włączona lub

wyłączona, można aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

### Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciśnij , **aż usłyszysz** pojedynczy sygnał.

Kontrolka powinna migać, a wszystkie strefy powinny być zablokowane.

Jedyne przycisk działa, gdy blokada jest aktywna. Gdy naciśniesz inny dowolny przycisk, kontrolka przycisku zacznie migać, wskazując, że blokada przycisków jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada przycisków zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

### Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż usłyszysz pojedynczy sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy. Kontrolka przycisku zgaśnie, a blokada klawiszy zostanie wyłączona.

### Funkcja timera





Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz pilnować płyty przez cały czas gotowania. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

### Акtywacja timera



1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury jaki chcesz.
3. Aby włączyć, naciśnij . Zaświeci się „00”, a symbol zacznie migać.
4. Wokół „00” znajdują się 4 diody LED. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.
5. Ustaw czas, naciskając / . Timer można również przesunąć, naciskając dłużej lub .

Symbol świeci nieprzerwanie po miganiu na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.

-  Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.
-  Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.
-  Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.
-  Gdy timer jest włączony, czas ustawiony dla wybranej strefy jest wyświetlany na wyświetlaczu timera.




## Wyłączanie timera


Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## Przedwczesne wyłączenie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony przedwcześnie, płyta będzie nadal działać z ustawioną temperaturą, dopóki nie zostanie wyłączona.


### Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:



1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, naciskając przycisk .
2. Poczekaj, aż na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „00”, naciśnij , aby zmniejszyć wartość. Timer można również przesunąć, naciskając dłużej .



Symbol  miga przez określony czas na wyświetlaczu strefy, następnie gaśnie **całkowicie**, a timer zostaje anulowany.

## Zatrzymanie funkcji

Dzięki tej funkcji można na chwilę zatrzymać wszystkie funkcje działające na płycie (**z wyjątkiem timera**) do pierwszego poziomu.


-  Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymywania.


-  Jeśli zostanie dotknięty przycisk  gdy funkcja automatycznego gotowania jest aktywna w środkowym polu, funkcja automatycznego gotowania zostanie anulowana.


1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona. Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na 1 poziomie.
2. Naciśnij ponownie , aby obsługiwać wszystkie wyłączone strefy z ich poprzednimi ustawieniami.

## Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić zarządzanie energią, czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz ustawienia podłączenia płyty kuchennej.

: Ustawienia zarządzania energią

: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

: Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

### 1- Ustawienia zarządzania energią ()

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc płyty według własnych preferencji.











1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
  2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski /.
  - » Na wyświetlaczu timera , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „9”**.
  3. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) „1” i „9”.
  4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając .
  - » Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.
- „Zarządzanie energią”** obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).






Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW


**i** Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym całkowitym poborze mocy 3,6 kW.

## 2- Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania (cF2)

Korzystając z tej funkcji, można dowolnie ustawić czas zakończenia pracy płyty.


1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski / / .

» Ustawienie domyślne cF1 pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz .

» Na wyświetlaczu timera cF2, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „2”**.

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuując palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela -- Poziom zarządzania energią) „0” i „3”.

5. Naciskając przycisk , potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem sygnałem czasowym na wybranym poziomie.






**i** Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawionym sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

## 3- Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood (cF3)

Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić im automatyczną współpracę.


1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski / / .

» Ustawienie domyślne cF1 pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Naciśnij dwa razy , aby ustawić połączenie płyty z okapem Hob-Hood

» Na wyświetlaczu timera cF3, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty „4”.

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuując palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” i „7”.

5. Naciśnij , aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem Hob-Hood






» Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Tabela - Poziom działania okapu

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3

### Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Naciśnij  przez 3 sekundy.
- » Zaświeci się kontrolka  przycisku .
3. Naciskaj przycisk  aż do osiągnięciażądanego poziomu pracy okapu.

### Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

**Zasada działania:** Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi rodzajami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Płyta indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.



W zależności od modelu płyta może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcji. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

### Automatyczny system wyłączenia

Sterowanie płytą ma automatyczny system wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W

przypadku timera przypisanego do strefy jego wyświetlacz również się wyłączy. Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy. Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

**Tabela 1:** Czas automatycznego wyłączenia

Temperatura	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

### Ochrona przed przegrzaniem

Płyta jest wyposażona w czujniki, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.

- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

### **System ochrony przed przepełnieniem**

Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku jakiegokolwiek przepełnienia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby

wyłączyć płytę. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się symbol „F”.

### **Precyzyjne ustawienie mocy**

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.



## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

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

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

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

### Półka do pieczenia w piekarniku

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

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

#### **Do płyty:**

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

#### **Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX**

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do

czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.

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

#### **Szklana powierzchnia**

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

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

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

## **Czyszczenie płyty**

### **Szklana powierzchnia do gotowania**

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

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż po-

wierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

## **Czyszczenie panelu sterowania**

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

## 8 Rozwiązywanie problemów

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

### Urządzenie nie działa

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

### "Q" i "L" lub "U" symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy

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

### Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy

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

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

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

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

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

## Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

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

### Możliwe odgłosy i przyczyny

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

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

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

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą. może się na nią wylać żywność/płyn.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą, Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.



