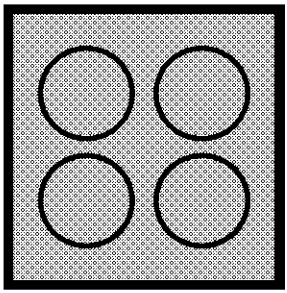
Indbygningsblus

Brugsvejledning



HII 64200 MT

DA | FI | SV | RO

1 85.2619.92/R.AD/09.10.2019/3-3
7757189212

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!
Tak, fordi du har valgt et Beko produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.
Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:

	Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.
	Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.
	Advarsel om elektrisk stød.
	Advarsel om brandrisiko.
	Advarsel om varme overflader.

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

CE

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
Elektrisk sikkerhed 4
Produktsikkerhed 5
Brug af ovnen 6
Sikkerhed for børn 7
Bortskaffelse af gammelt apparat 7
Bortskaffelse af transportemballage 7

2 Generelle informationer 8

Oversigt 8
Tekniske specifikationer 8

3 Installation 9

Inden installering 9
Installation og tilslutning 9
Transport 12

4 Forberedelser 13

Gode råd om energibesparelser 13
Første anvendelse 13
Første rengøring af produktet 13

5 Brug af kogepladen 14

Generelle informationer om madlavning 14
Anvendelse af komfuret 15
Betjeningspanel 15

6 Vedligeholdelse og pleje 21

Generelle informationer 21
Rengøring af kogepladen 21

7 Fejlafhjælpning 22

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
  Børn må ikke lage med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion.
  Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke

stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezonerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedetektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se. *Generelle informationer om madlavning, side 14* , vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- ADVARSEL: Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.

- FORSIGTIG: Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:

Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

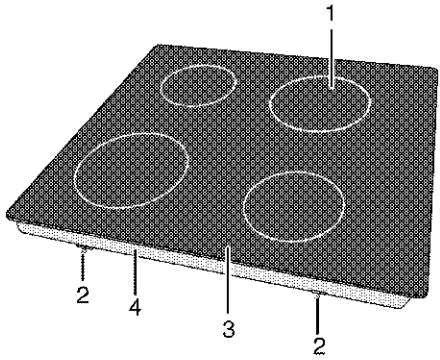
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



1	Induktionskogeplade	3	Glaskeramisk overflade
2	Monteringsklemme	4	Grunddæksel

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	**1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz**
Total strømforbrug	maks. 7200 W
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	**52 mm/580 mm/510 mm**
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brændere	
Bagest til venstre	**Induktionskogeplade**
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/2300 W
Forrest til venstre	**Induktionskogeplade**
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/2300 W
Forrest til højre	**Induktionskogeplade**
Dimension	145 mm
Ydelse	1400/1800 W
Bagest til højre	**Induktionskogeplade**
Dimension	210 mm
Ydelse	1800/2300 W

Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

Forberedelse af opstilllingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

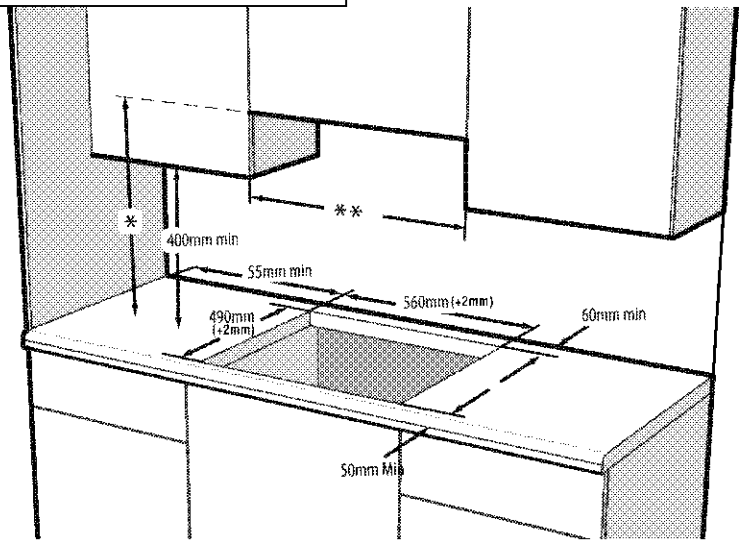
FARE:
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

FARE:
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.



* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning

** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner.
Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

FARE:
Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person.
Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation.
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

FARE:
Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.
En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

FARE:
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.
Der er risiko for elektrisk stød!

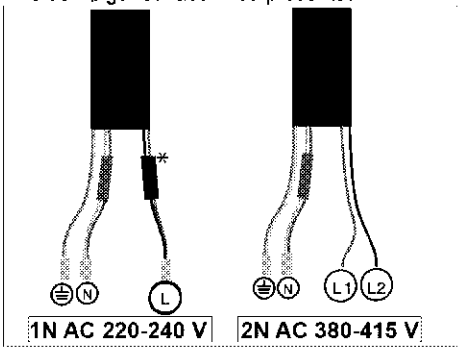
Tilslutning af strømkabel

Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



* (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

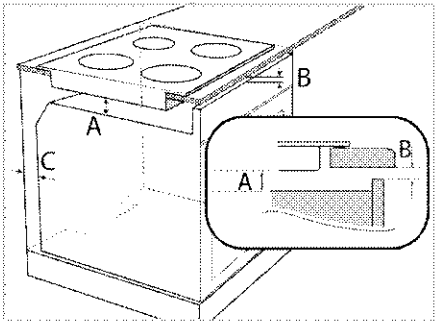
2. **Ved enkeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

» eller
- grå/sort kabel = L (fase)
- Blåt/Brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

3. **Ved dobbeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
- Brunt kabel = L1 eller L2 (fase 1 eller fase 2)
- Sort kabel = L2 eller L1 (fase 2 eller fase 1)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

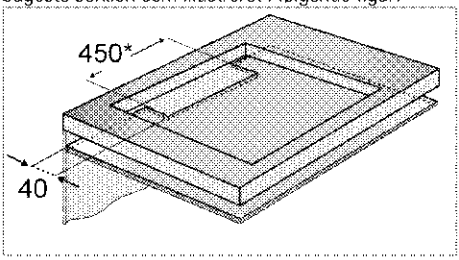
» eller
- Sort kabel = L1 (fase 1)
- Grå kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

Installation af produktet
Hvis ovnen er nedenfor:



A min.15 mm
B min.5 mm
C 20 mm

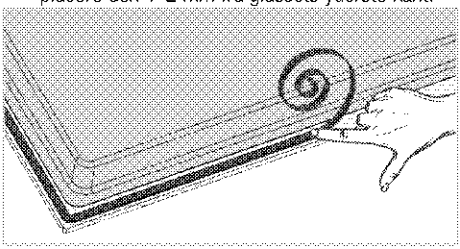
Hvis bestyrelsen er nedenfor:
Der skal efterlades en ventilationsåbning møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



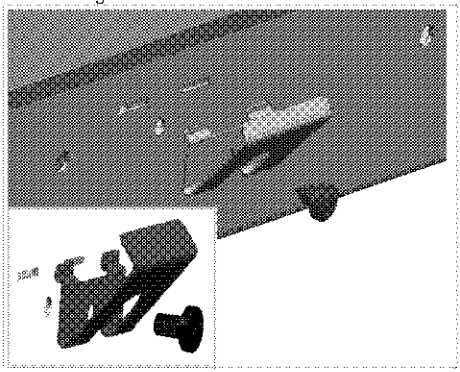
* min.

Under installation af induktionskogepladen skal produktet placeres parallelt til installationsoverfladen. Påfør også tætningspakning på de dele af kogepladen, der har berøring med bordet, som beskrevet nedenfor, for at undgå at der trænger væske ind mellem produktet og bordpladen.

1. Forbered bordets overflade som vist i figuren.
2. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
3. Ved installation af kogepladen skal du lægge den medfølgende tætningspakning rundt om kogepladen som vist på billedet. Sørg for at placere den 1-2 mm fra glassets yderste kant.



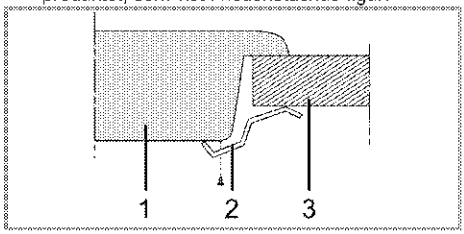
4. Fastgør monteringsfjedre ved at indsætte og skrue dem gennem hullerne i bunden af kabinettet, som vist i figuren.



For nogle modeller leveres produktet muligvis med monteringsfjedrende fastgjort på forhånd.

Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

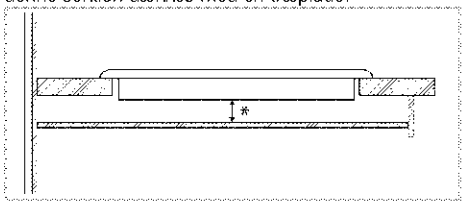
5. Centrer produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



1 Kogeplade
2 Installationsklemme
3 Bord

Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

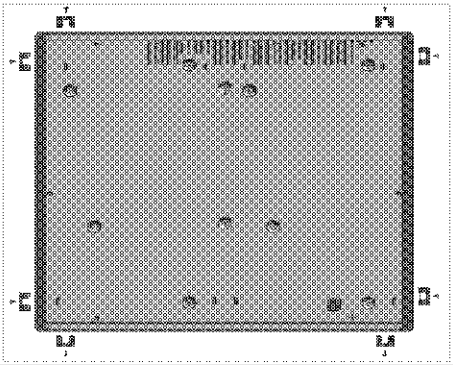
For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)

Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.



FARE:
At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

FARE:
Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelseselementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.

Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.

Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezoner. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezoner og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezoner og bunden af gryden.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet

Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

5 Brug af kogepladen

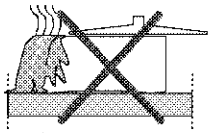
Generelle informationer om madlavning

Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldring kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

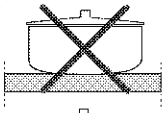
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezoner, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezonerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det.
  Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen.
  Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.
  Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezonerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezonen. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Udvalg af gryder

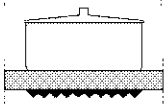
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.

Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "⊔" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezonen og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver, at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, potter og rustfri stålgryder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk.
Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezonen under madlavningen. Den valgte kogezone og "⊔" symbolet blinker skiftevist.

Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.
Put ikke metalgenstande som gafler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.
Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezonen.

Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

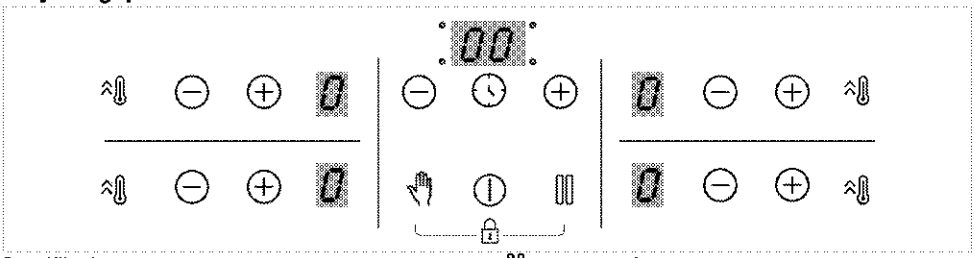
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone	Normal kogezone	Lille kogezone
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Stor kogezone • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent.	**Normal kogezone** • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning.	**Lille kogezone** • Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

Anvendelse af komfuret

FARE:
Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.
Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.
Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Betjeningspanel

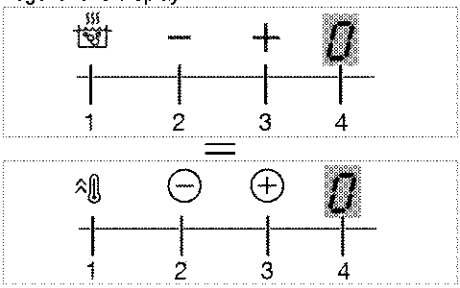


Specifikationer

- Tænd/sluk-tast
- Tast til tastelås-/børnesikring
- Tast til aktivering/-deaktivering af timer
- Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
- Tast til rengøringslås
- Stop-and-go-tast
- Minus-tast
- Plus-tast

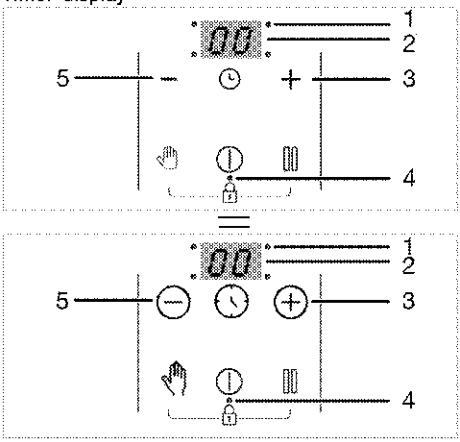
Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Det faktiske udseende og de faktiske funktioner kan variere alt efter komfurets model.

Kogezonens display



1 Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
2 Minus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
3 Plus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
4 Kogezonens display

Timer-display



1 Decimalpunktum for tidsindstilling
2 Timer-display
3 Plus-tast for timer (til timerindstilling)
4 Decimalpunktum for tidsindstilling tastelås/børnesikring
5 Plus-tast for timer (til timerindstilling)

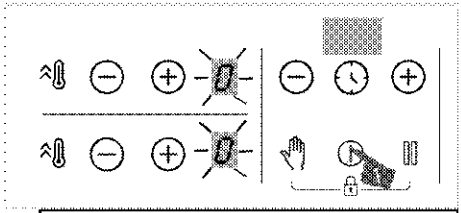
Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.

Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.

Sådan tændes komfuret:

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".

Alle kogezonernes display viser **"0"**.



Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.

Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at berøre tasten "⏻"**

Berør tasten "⏻".

2. **Ved at indstille temperaturen til "0".**

Du kan slukke for kogezonen ved indstille temperaturen til **"0"**.

3. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.**

Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. **"0"** eller **"00"** vises på det relevante display.
Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.

4. **Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" samtidigt.**

Du kan slukke for kogezonen ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" samtidigt.

Hvis symbolet **"H"** eller **"h"** lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezonen stadig er varm. Undlad at berøre kogezonerne.

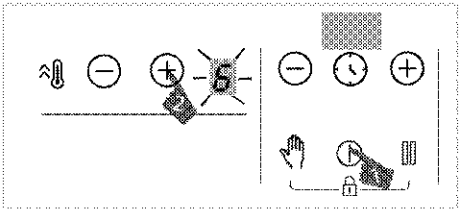
Indikator for restvarme

Hvis symbolet **"H"** blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezonen stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet **"h"**, hvilket betyder mindre varm.

Når strømmen er afbrudt, lyser restvarmeindikatoren ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezoner.

Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕".



» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

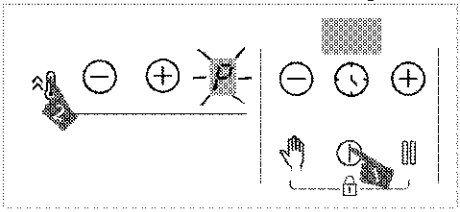
> Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezoner.

Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Berør tasten "" for den relevante kogezone.



» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet **"P"** vises på kogezonens display. Kogezonen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på **"9"**.

Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER) tidligere:

Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne "⊖" eller "". Kogezonen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på **"9"**.

Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.

Rengøringslås

Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten "" nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen "⏻".

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder er signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.

> Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten "" nede, indtil der høres **to signallyde**.

Børnesikring

Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezonerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezonerne er slukkede (på standby).

Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnesikringen deaktiveres."**L**" vises på alle kogerzonernes display, og decimalpunktummet på tasten "" tændes.

> Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder to signallyde, og **"L"** blinker på alle kogezonernes display.

Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

» Børnesikringen deaktiveres. **"L"** blinker på alle kogezonernes display, og lyset i tasten "" slukkes.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

> Tastelås bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten "" blinker og tændes.

Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten "" fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten "" for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker **"L"** på alle kogezonernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.

Deaktivering af tastelås

1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne "" og "" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

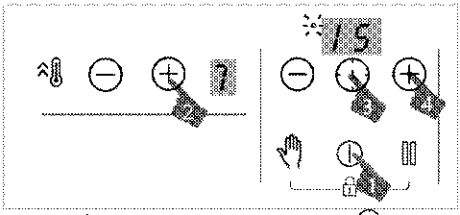
» Lyset i tasten "" slukker, og betjeningspanelet låses op.

Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.

Aktivering af timer

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne"⊖"/"⊕".



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "". Symbolet **"00"** og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne "⊖"/"⊕".
5. Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder. Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
6. Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezoner.

Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker.
Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

Ved at berøre tasten "" for alle kogezoner kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

Timeren kan kun indstilles for de kogezoner, der er i brug.

Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.

Tidligere deaktivering af timer

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes.

Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

1. Berør timer-tasterne "⊖"/"⊕", indtil **"00"** vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" for den relevante zone samtidigt:

1. Berør tasterne "⊖"/"⊕" for den relevante zone samtidigt.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på **"0"**.

Stop-funktion

Du kan skrue helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.

Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

1. Berør tasten "", mens en hvilken som helst kogezone er tændt.

Alle tændte kogezoner skrues helt ned (til 1). Symbolet "" vises på de aktive kogezoners display.

2. Berør tasten "" igen for at skrue op for alle kogezoner til de tidligere temperaturindstillinger.

Sikker og effektiv brug af induktionszoner

Sådan fungerer det: Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezoner. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere.

Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezoner med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezonen, og således bruges der et minimum af energi.

Produktet kan muligvis starte-stop, når det fungerer i niveauer fra 1 til 7, især med køkkengrej med en lille diameter og når vandolie er lidt. Dette er ikke en fejl.

Tidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Hvis en eller flere kogezoner utilsigtet efterlades tændt, deaktiveres kogezonen automatisk efter en vis periode (se tabel 1). Hvis timeren er indstillet for kogezonen, slukker timer-displayet også senere.

Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale tid anvendes ved denne temperatur. En kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Tidsbegrænsninger

Temperaturindstilling	Tidsbegrænsning – time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutter
P (Booster)	10 minutter (*)
(*) Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 5 minutter	

Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

Sikkerhedssystem mod overløb

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen **"E"** vises på displayet i dette tidsrum.

Præcis indstilling af temperatur

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.

Lyde

Brugeren kan opleve lyde under madlavning

Der kan opstå lyde under brug af kogepladen. Dette afhænger af materialet på bunden af kogegrejet. Disse lyde er helt normale under brug af induktionsteknologi. Det er ikke en fejl.

Mulige årsager og typer af lyde:

Støj fra blæser

Kogepladen har en blæser, som automatisk aktiveres efter temperaturen på produktet. Blæseren har forskellige niveauer, som aktiveres alt efter temperaturen på kogepladen.

Lave summelyde, som betjening af en transformer

Dette er naturligt for induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden på kogegrejet, kan der opstå summelyde afhængigt af materialet på bunden af kogegrejet. Derfor kan brugere opleve forskellige lyde ved brug af forskelligt kogegrej.

Knitren

Der kan opstå knitrende lyde under madlavning. Dette skabes af materialet og konstruktion af bunden på kogegrejet. Hvis kogegrejet består af forskellige lag i forskellige materialer, kan der opstå knitrende lyde.

Hylende lyde
Der kan opstå hylende lyde, når der benyttes to kogezoner på samme side af kogepladen, hvis disse er indstilles til forskellige varmeniveauer.

Tomt kogegrej
Der opstår lyde, hvis der opvarmes tomt kogegrej. Lyden forsvinder, når du kommer vand eller mad i kogegrejet.

Fejlmeddelelser

Tabel 2: Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster holdes nede	Symbolet **"E"** blinker	Kogezonens display
Komfuret er overophedet	Symbolet **"H"** blinker	Kogezonens display

For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på betjeningspanelet, se tabel 2.

Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningssystemet muligvis, og fejlsignalet vises.

Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

FARE:
Træk stikket ud af stikontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

FARE:
Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.
Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrabes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.
Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.
Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.
Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

7 Fejlafhjælpning

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> *Kontroller gryden.*

"⊥" symbolet fremkommer på kogezonens display.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> Kontroller om der er en gryde på kogezonen.
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezonen. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og centrer den rigtigt på kogezonen.
- Gryden eller kogezonen bliver overopvarmet. >>> Lad dem køle ned.

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> Lad kogepladen at køle ned.
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> Fjern genstanden på panelet.

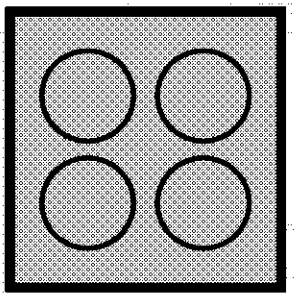
Gryden bliver ikke varm, selv om kogezonen er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezonen. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og centrer den rigtigt på kogezonen.

Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



FI

beko

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme
Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempä käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.
Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset
Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:

	Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.
	Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.
	Varoitus sähköiskun vaarasta.
	Varoitus tulipalon vaarasta.
	Varoitus kuumista pinnoista.

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

CE

Made in TURKEY

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus 4
Sähköturvallisuus 4
Tuoteturvallisuus 5
Käyttötarkoitus 7
Lasten turvallisuus 7
Vanhan laitteen hävittäminen 7
Pakkausmateriaalin hävittäminen 7

2 Yleiset tiedot 8

Yleiskatsaus 8
Tekniset tiedot 8

3 Asennus 9

Ennen asennusta 9
Asennus ja liitäntä 9
Vanhan laitteen hävittäminen 12

4 Valmistelut 13

Energiansäästövihjeitä 13
Ensimmäinen käyttökerta 13
Tuotteen ensimmäinen puhdistus 13

5 Keittotason käyttö 14

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta 14
Liesien käyttäminen 15
Ohjauspaneeli 15

6 Kunnossapito ja huolto 21

Yleisiä tietoja 21
Lieden puhdistaminen 21

7 Vianetsintä 22

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
  Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.
  Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Teknisiset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta

paikallisten säädöstöjen mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa

keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

- VAROTOIMI: Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 14* , astioiden valitseminen.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- VAROITUS: Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROTOIMI: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

Lasten turvallisuus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

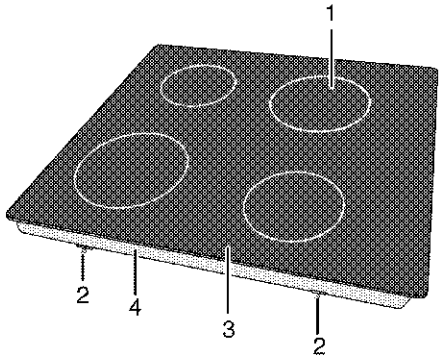
RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



1	Induktiokeittolevy	3	Vitrokeraaminen pinta
2	Kiristysside	4	Alustan suojus

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	**1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz**
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	**52 mm/580 mm/510 mm**
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	**Induktiokeittolevy**
Mitta	180 mm
Teho	1800/2300 W
Edessä vasemmalla	**Induktiokeittolevy**
Mitta	180 mm
Teho	1800/2300 W
Edessä oikealla	**Induktiokeittolevy**
Mitta	145 mm
Teho	1400/1800 W
Takana oikealla	**Induktiokeittolevy**
Mitta	210 mm
Teho	1800/2300 W

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

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

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

3 Asennus

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

Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

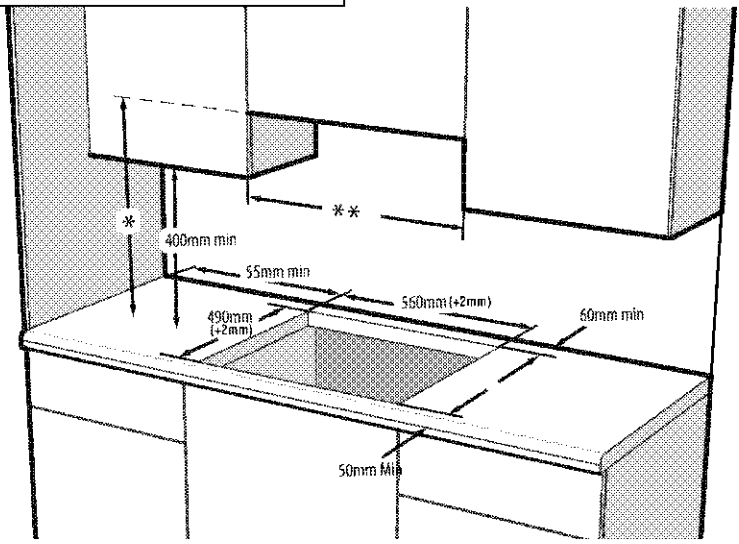
VAARA:
Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.

VAARA:
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.
Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

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

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



* Liesituulettimen minimikorkeuden tulee olla sama kuin on mainittu liesituulettimen käyttöoppaassa

** Kaapistojen välisen minimietäisyyden tulee olla sama kuin lieden leveys

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia.
Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een

geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

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

VAARA:
Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

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

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

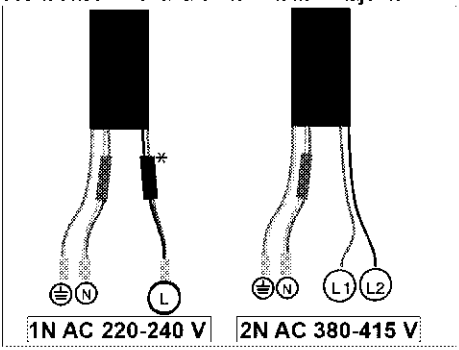
Virtakaapelin liittäminen

Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

1. Jos ei ole mahdollistaa irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



* (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

2. **Liitä yksivaiheliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:
- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) ⏚ (Maa)

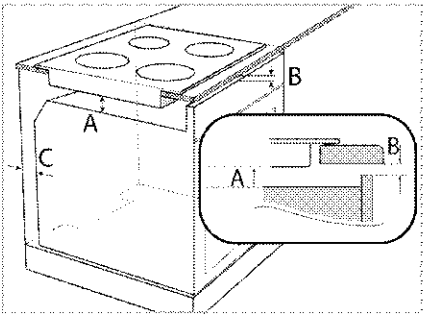
» tai
- Harmaa/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) ⏚ (Maa)

3. **Liitä kaksivaiheliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:
- Ruskea johdin = L1 tai L2 (Vaihe 1 tai Vaihe 2)
- Musta johdin = L2 tai L1 (Vaihe 2 tai Vaihe 1)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) ⏚ (Maa)

» tai
- Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
- Harmaa johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) ⏚ (Maa)

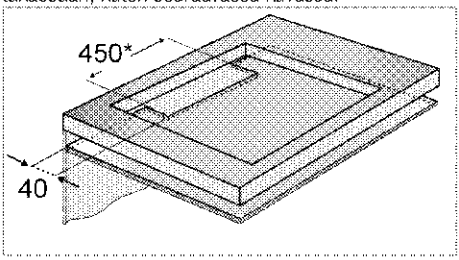
Laitteen asennus

Jos uuni on alla:



A min15 mm
B min5 mm
C 20 mm

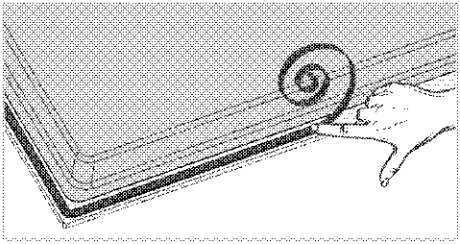
Jos ryhmä on alla:
On välttämätöntä jättää tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



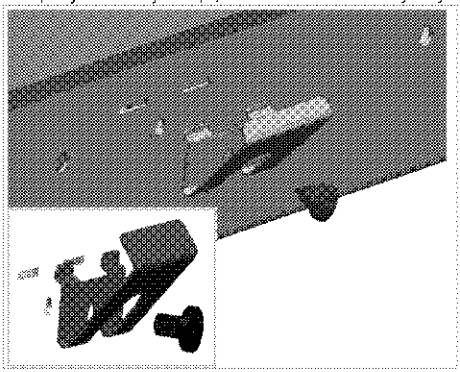
* min

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

1. Valmistele työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
3. Kiinnitä keittotason asennuksen yhteydessä sen mukana toimitettu tiiviste keittotason ympärille alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Varmista, että tiiviste on 1–2 mm:n etäisyydellä lasin ulkoreunasta.



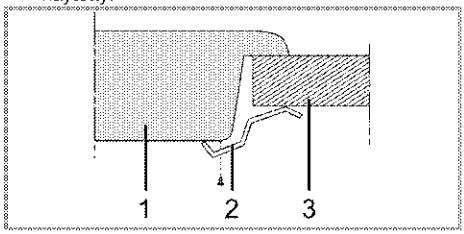
4. Kiinnitä kiinnitysjouset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.



Joissakin malleissa tuote voi olla varustettu jo kiinnitetyillä kiinnitysjousilla.

Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

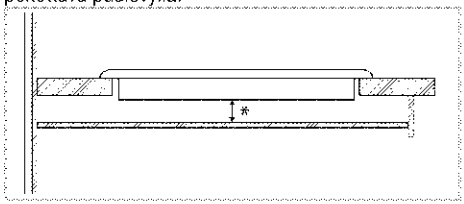
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



1 Keittotaso
2 Asennuskiinnike
3 Työtaso

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

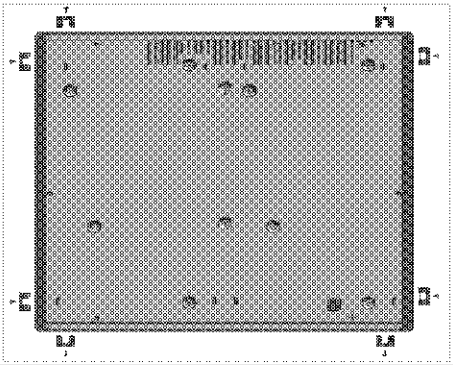
Esimerkiksi, jos on mahdollistaa koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitäntäaukot)

Alla olevassa kaaviossa esitettyjen liitäntäaukkojen sijainti voi vaihdella tuotteen mallista riippuen. Kiinnitä ne oman tuotteesi liitäntäaukkojen mukaisesti.



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

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

Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

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

Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

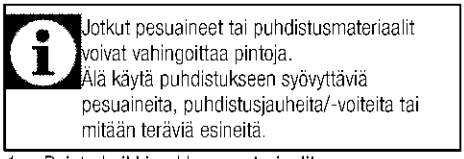
Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus


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

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

5 Keittotason käyttö

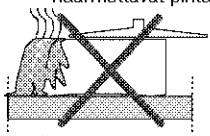
Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

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

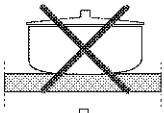
- Ennen ruokien uppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppopaistamista.
- Älä peitä käyttämääsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat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

Kasarin valitseminen

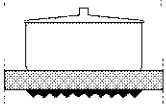
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



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

Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos "⊥" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät lieden.

Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

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

Turvallinen käyttö

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

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

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

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

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

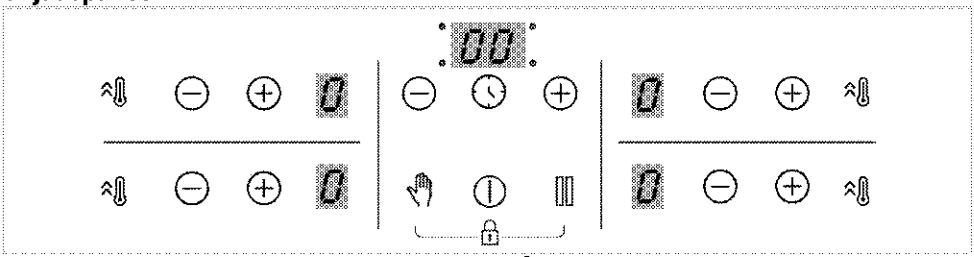
Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
Ø 28 cm, Ø 24 cm, Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Suuri keittoalue • Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. • Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. • Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	**Normaali keittoalue** • Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. • Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. • Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.	**Pieni keittoalue** • Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet) • Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

Liesien käyttäminen

VAARA:
Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.
Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun.
Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Ohjauspaneeli

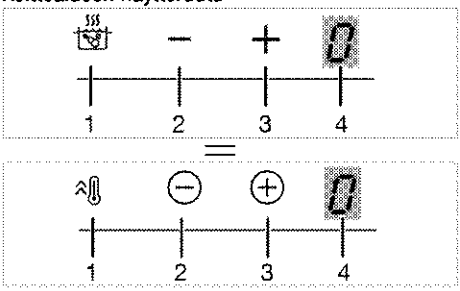


Tekniset tiedot

- Päälle/pois-näppäin
- Näppäinlukon/lapsilukon näppäin
- Ajastimen asetus-/purkunäppäin
- Tehostin (booster)-näppäin
- Puhdistuslukon näppäin
- Stop and Go -näppäin
- Miinus-näppäin
- Plus-näppäin

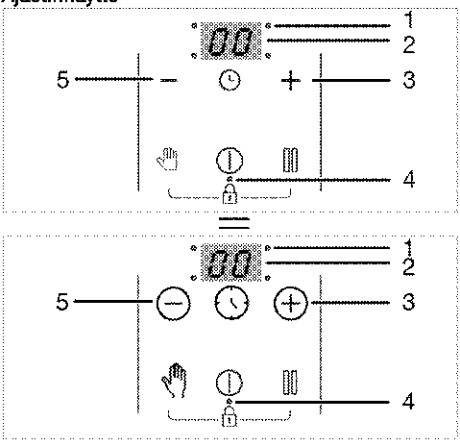
Grafiikka ja kuvat on tarkoitettu vain viitteeksi. Lieden todellinen ulkonäkö ja toiminnot voivat vaihdella mallin mukaan.

Keittoalueen näyttöruutu



1 Tehostin (booster)-näppäin
2 Zone miinus -näppäin (lämpötilatason säätöä varten)
3 Zone plus -näppäin (lämpötilantason säätöä varten)
4 Keittoalueen näyttöruutu

Ajastinnäyttö



1 Desimaalipiste ajan asettamista varten
2 Ajastinnäyttö
3 Ajastimen plus-näppäin (ajastimen tasolle)
4 Desimaalipiste avain-/lapsilukkoa varten
5 Ajastimen miinus -näppäin (ajastimen tasolle)

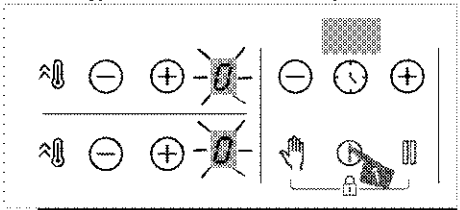
Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

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

Lieden kytkeminen päälle:

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

"0" ilmestyy kaikkien keittoalueiden näyttöruuduille.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Jos mitään näppäintä ei paineta pitkään aikaan, laite sammuttaa itsensä automaattisesti turvallisuussyistä.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittoalue voidaan kytkeä pois 3 eri tavalla:

1. **Koskettamalla "⏻" -näppäintä**

Kosketa "⏻" -näppäintä.

2. **Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;**

Voit sammuttaa keittoalueen säätämällä lämpötila-asetusta **"0"** tasolle.

3. **Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallesi keittoalueelle;**

Ajan kuluessa loppuun ajastin sammuttaa valitsemasi keittoalueen. **"0"** tai **"00"** ilmestyy keittoalueen näyttöön.
Ajan kuluessa loppuun, laite päästää äänimerkin. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

4. **Koskettamalla keittoalueen "⊖"/"⊕" -näppäimiä samanaikaisesti haluamallesi keittoalueelle;**

Voit sammuttaa valitsemasi keittoalueen koskettamalla sen "⊖"/"⊕" -näppäimiä samanaikaisesti.

Jos **"H"** tai **"h"** on palaa kun keittoalue on kytketty pois päältä, keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoalueita.

Jäännöslämmön merkkivalo

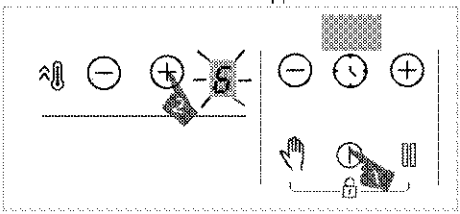
Jos **"H"** symboli vilkkuu keittoalueen näytössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian **"h"** symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.

Kun virta katkaistaan, jälkilämmön merkkivalo ei syty ja ei varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Lämpötilantason säätö

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

2. Säädä haluamaasi lämpötilatasoa koskettamalla keittoalueen "⊖"/"⊕" -näppäimiä.



» Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.

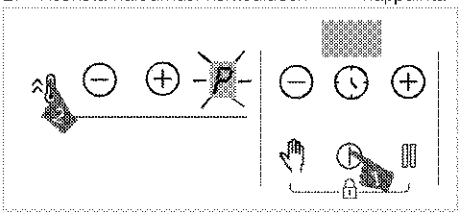
280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetataan korkeammalle tasolle kuin 8.

Tehostin (BOOSTER)-asetus

Voit käyttää tehostintoimintoa nopeaan lämmittämiseen. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla"⏻"-näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen "⚡"-näppäintä



» Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla ja **"P"**-symboli ilmestyy keittoalueen näyttöruutuun. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla **"9"**.

Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennenaikaisesti:

Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa koskettamalla "⊖" tai "⚡"-näppäintä.
Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla **"9"**.

Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

Jos yksi keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ja toinen keittoalue, joka sijaitsee samassa vaakasuorassa tasossa asetetaan 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9), ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 9, ja toinen keittoalue voidaan asettaa 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9). Jos toinen keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 6.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, jolloin käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä. Laite ei käytä virtaa tänä aikana.

Puhdistuslukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä pohjassa "✋"-näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.

Laskenta alkaa 20:stä keittotason ajastinnäytössä. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi "⏻"-näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

Puhdistuslukon purkaminen

Sinun ei tarvitse painaa mitään näppäintä puhdistuslukon purkamista varten. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua ja puhdistuslukko on purkautuu automaattisesti.

Jos haluat purkaa puhdistuslukon aikaisemmin, kosketa ja pidä "✋"-näppäintä pohjassa kunnes kuulet **kaksi merkkiääntä**.

Lapsilukko

Kun keittoalueet on kytketty pois päältä, voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle käyttäen lapsilukkoa. Voit asettaa tai purkaa lapsilukon ainoastaan kun keittoalueet on kytketty pois päältä (valmiustilassa).

Lapsilukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia "✋" ja "🔒"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **merkkiäänen** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko kytkeytyy pois käytöstä. **"L"** esitetään kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa hetken aikaa ja "🔒"-näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan.

Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa päällä, laite antaa kaksi äänimerkkiä ja **"L"** vilkkuu kaikkien keittoaluiden näyttöruudussa.

Lapsilukon purkaminen

1. Kosketa ja pidä molempia "✋" ja "🔒"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi merkkiääntä** lapsilukon ollessa päällä

» Lapsilukkotoiminto on purettu. **"L"** vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ja "🔒"-näppäimen valo sammuu.

Näppäinlukko

Voit asettaa näppäinlukon, estääksesi toimintojen muuttamisen vahingossa lieden ollessa käytössä.

Näppäinlukko perutaan virtakatkoksen ilmetessä.

Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia "⚠" ja "▯▯"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko asetetaan päälle ja "🔒"-näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan vilkkumisen jälkeen.

Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain "⏻"-näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, "🔒"-näppäimen desimaalipiste vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket lieden pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkeä lieden takaisin päälle. Koskettaessasi mitä tahansa näppäintä purkamatta näppäinlukkoa, **"L"** vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ilmaisten näppäinlukon olevan päällä. Pura näppäinlukko kytkeäksesi lieden taas päälle.

Näppäinlukon purkaminen

1. Kosketa ja pidä molempia "⚠" ja "▯▯"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.

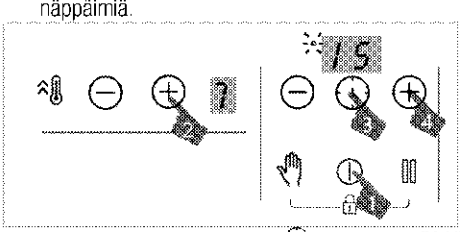
» "🔒"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.

Ajastintoiminto

Tämän toiminnon avulla kypsentäminen helpottuu. Sinun ei tarvitse vahtia liettä koko ajan yhtäjaksoisesti laittaessasi ruokaa. Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti asettamasi ajan päätyttyä.

Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⏻" -näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla"⊖"/"⊕"-näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla "🕒"-näppäintä. **"00"** symboli ja valitun alueen desimaalipiste vilkkuvat ajastinnäytössä.
4. Aseta haluamasi aika koskettamalla ajastimen "⊖"/"⊕"-näppäimiä.
5. Asetus kytkeytyy päälle 10 sekunnin kuluttua. Valitun alueen desimaalipiste vilkkuu ajastinnäytössä.
6. Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.

Jos useamman kuin yhden ajastimen arvo asetetaan eri keittoalueille, vyöhykkeen ajastin, jolla on vähimmäisajastinarvo, näkyy ajastimen näytöllä ja kyseisen keittoalueen desimaalipilkku vilkkuu. Muiden keittoalueiden desimaalipisteet syttyvät palamaan jatkuvasti.

Voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan koskettamalla kaikkien keittoalueiden "🕒"-näppäintä uudelleen. Jokaiselle kosketukselle näkyy eri keittoalueen ajastinarvo. Viimein, ajastimen pienin mahdollinen arvo tulee uudelleen esiin.

Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.

Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

Ajastimen asettaminen pois päältä

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin. Jos et paina mitään näppäintä, signaalin ääni peruutetaan muutaman minuutin kuluttua.

Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes se on kytketty pois päältä.

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä asettamalla sen arvoksi "00":

1. Kosketa "⊖"/"⊕"-näppäimiä kunnes **"00"** ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä koskettamalla keittoalueen "⊖"/"⊕"-näppäimiä samanaikaisesti:

1. Kosketa halutun keittoalueen "⊖"/"⊕"-näppäimiä samanaikaisesti.

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

Tämän vaiheen jälkeen, haluamasi alueen lämpötila asetetaan **"0"** myös ajastimen kanssa.

Katkaisutoiminto

Voit laskea keittoalueiden käyttölämpötilan alimmalle tasolle (taso 1) tämän toiminnon avulla.

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

1. Kosketa "▯▯"-näppäintä minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.

Kaikki käytössä olevat keittoalueet toimivat nyt minimitasolla (taso 1). "▯"-symboli ilmestyy käytössä olevien keittoalueiden näyttöruutuun.

2. Kosketa "▯▯"-näppäintä uudelleen kytkeäksesi kaikki katkaistut keittoalueet takaisin päälle käyttäen aikaisemmin asetettuja asetuksia.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Toimintaperiaatteet: Induktiolieden toiminta perustuu suoraan lämmönsiirtoon kypsennysvälineen ja lieden välillä. Tämän vuoksi, sillä on useita etuja verrattuna muihin liesityyppeihin. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene.

Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

Liesi on varustettu induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on 145, 180, 210 ja 280 mm mallista riippuen. Induktion ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa muodostuu vain alueille, joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa, ja näin saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Tuote saattaa alkaa pysähtyä, kun se toimii tasoilla 1 - 7, etenkin keittoastiassa, joiden halkaisija on pieni ja kun vesiöljyä on vähän. Tämä ei ole vika.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue kytketään automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua (katso taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös hetkeä myöhemmin.

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötilatasolla käytetään enimmäiskäyttöaikaa.

Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen poiskytkemisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuuttia
P (tehostin)	10 minuuttia (*)
(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut.	

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla ylikuumenemista vastaan. Seuraavia oireita voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue saattaa kytkeytyä pois päältä.
- Valittu taso saattaa pudota korkeammalta tasolta tasolle 7.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden. **"E"**-varoitus tulee näkyviin tämän jakson aikana.

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Tämän vuoksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

Äänet

Ruoanlaiton aikana laitteesta voi kuulua ääniä.

Lieden käytön aikana tietyt keittoastioiden pohjamateriaalit saattavat aiheuttaa ääniä. Äänet johtuvat laitteen induktioteknologiasta, ja niitä syntyy tavanomaisessa käytössä. Kyseessä ei ole toimintahäiriö.

Laitteesta kuuluvia ääniä selityksineen:

Tuulettimen ääni

Liedessä on tuuletin, joka kytkeytyy automaattisesti päälle laitteen saavuttaessa tietyn lämpötilan. Tuulettimessa on automaattinen tehonsäädin, joka säätää tuuletusvoimakkuutta laitteen lämpötilan mukaan.

Sähkömuuntajan ääntä muistuttava surina

Tämä ääni johtuu laitteen induktioteknologiasta. Liesi siirtää lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Tiettyjä pohjamateriaaleja käytettäessä lämmön siirtyminen tuottaa surisevaa ääntä. Ääni riippuu pohjamateriaaleista, joten samasta laitteesta voi kuulua useita erilaisia ääniä.

Rätinä

Ruoanlaiton aikana laitteesta voi kuulua rätisevää ääntä. Tämä ääni johtuu käytettävän keittoastian pohjamateriaalista. Jos keittoastian pohjassa on useista eri materiaaleista koostuva kerrosrakenne, siitä saattaa kuuluva rätisevää ääntä.

Viheltävä ääni

Jos käytät kahta lieden samalla puolella olevaa keittolevyä eri lämpötila-asetuksilla, laitteesta saattaa kulua viheltäviä ääniä.

Tyhjä keittoastia

Tyhjää keittoastiaa kuumennettaessa laitteesta saattaa kuulua ääni. Ääni katoaa, kun laitat keittoastiaan vettä tai ruokaa.

Virheviestit

Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden lähteet

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä pidetään painettuna	**"E"** symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu
Liesitaso on ylikuumentunut	**"H"** symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu

Saadaksesi lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä, katso taulukko 2.

Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.

Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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

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

VAARA:
Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

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

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

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

Lieden puhdistaminen

Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.
Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.
Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.

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

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.
Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

"⌊⌋"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

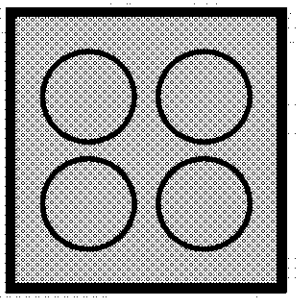
Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

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

Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.

Inbyggd häll

Bruksanvisning



SV

beko

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,
Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.
Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler
I den här bruksanvisningen används följande symboler:

	Viktig information eller användbara användartips.
	Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.
	Varning för elektrisk stöt.
	Varning för brandrisk.
	Varning för heta ytor.

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

CE

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet....4
Elsäkerhet....4
Produktsäkerhet....5
Avsedd användning....6
Barnsäkerhet....7
Avfallshantering av den uttjänta produkten....7
Avfallshantering av emballage....7

2 Allmän Information 8

Översikt....8
Tekniska specifikationer....8

3 Installation 9

Före installationen....9
Installation och anslutning....9
Framtida transport....12

4 Förberedelser 13

Tips för att spara energi....13
Initial användning....13
Den första rengöringen av produkten....13

5 Så här använder du hällen 14

Allmän information om tillagning....14
Använda hällen....15
Kontrollpanel....15

6 Underhåll och rengöring 21

Allmän information....21
Rengöra hällen....21

7 Felsökning 22

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
  Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.
  Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som

uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- VARNING: Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- VARNING: Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

- VARNING: Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- 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. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 14* , välja kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- VARNING: Använd bara hällskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hällskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- VAR FÖRSIKTIG: Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av

felaktig användning eller felhantering.

Barnsäkerhet

- VARNING: Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

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.

I enlighet med RoHS-direktivet:

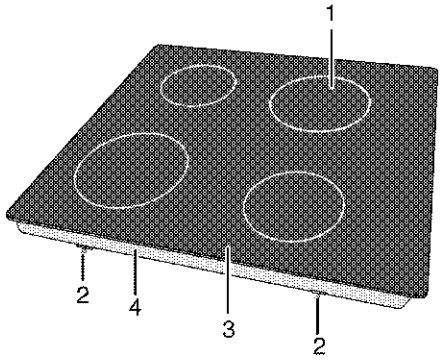
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

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

2 Allmän Information

Översikt



1	Induktionsplatta	3	Vitrokeramisk yta
2	Monteringsklämma	4	Basskydd

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	**1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz**
Total energiförbrukning	max. 7200 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	**52 mm/580 mm/510 mm**
Installationsmått (bredd/djup)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brännare	
Vänster bak	**Induktionsplatta**
Dimension	180 mm
Energi	1800/2300 W
Vänster fram	**Induktionsplatta**
Dimension	180 mm
Energi	1800/2300 W
Höger fram	**Induktionsplatta**
Dimension	145 mm
Energi	1400/1800 W
Höger bak	**Induktionsplatta**
Dimension	210 mm
Energi	1800/2300 W

De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.

Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.

Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

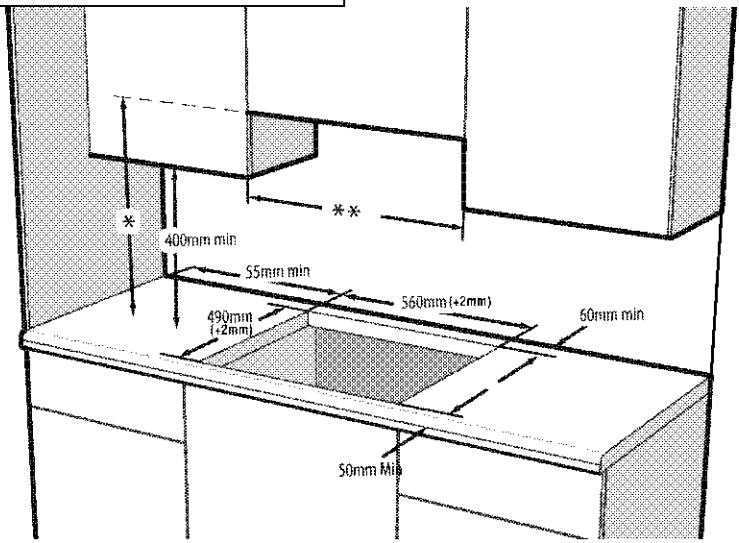
FARA:
Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

FARA:
Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras.
Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

Hällen är avpassad för installaion i en kommersiell miljö. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Avlägsna förpackningsmaterial och transportlås.
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Arbetsytan måste inrättas och fixeras horisontellt.
- Klipp öppningen för hällen i arbetsytan enligt installationsmåtten.



* Den minsta höjden på utsugen enligt rekommendationerna i bruksanvisningen för utsugen

** Minsta avstånd mellan skåpsidorna måste vara lika med hällens bredd

Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

Installera inte hällen på platser med vassa kanter eller hörn.
Det finns risk för att keramikhällens yta brister!

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

FARA:
Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation.
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

FARA:
Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.
En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

FARA:
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.
Du kan få en elektrisk stöt!

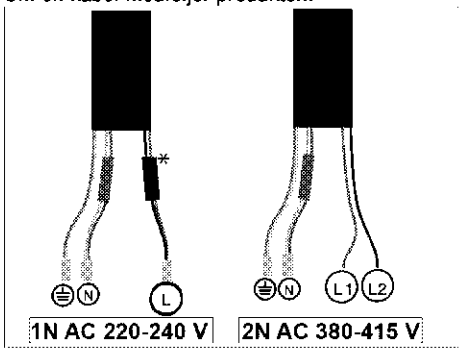
Ansluta strömkabeln

Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:



* (Den kanske inte finns på din produkt.)

2. **För enfasanslutning,** anslut kablarna efter beskrivningen nedan:
- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⏚ (jord)

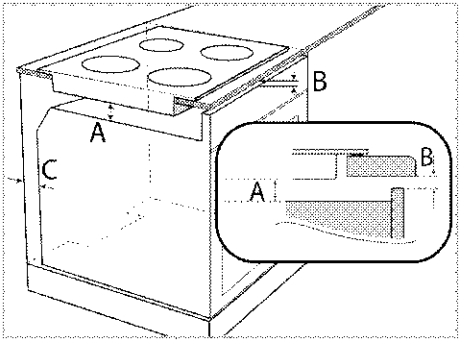
» eller
- Grå/Svart kabel = L (fas)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⏚ (jord)

3. **För tvåfasanslutning,** anslut kablarna efter beskrivningen nedan:
- Brun kabel = L1 eller L2 (fas 1 eller fas 2)
- Svart kabel = L2 eller L1 (fas 2 eller fas 1)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⏚ (jord)

» eller
- Svart kabel = L1 (fas 1)
- Grå kabel = L2 (fas 2)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⏚ (jord)

Installera produkten

Om ugnen är under:



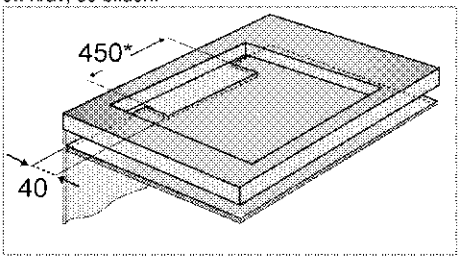
A min.15 mm

B min.5 mm

C 20 mm

Om det finns en bänk under:

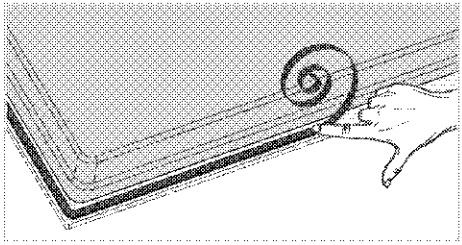
En ventilationsöppningden bakre delen av möbeln är ett krav, se bilden.



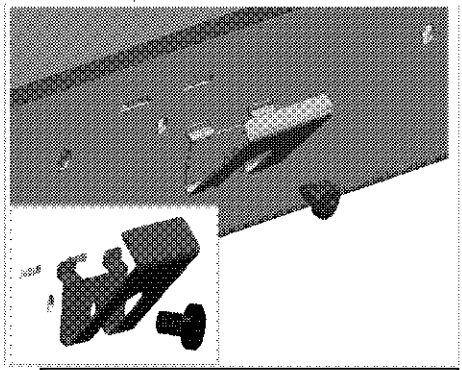
* min.

Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parellellt med installationsytan. Lägg på tätningen på de delar av hällen som har kontakt med bänken, såsom beskrivs nedan, för att förhindra att väntska tränger ner mellan produkten och bänken.

1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Vid installation av hällen appliceras tätningslisten, som tillhandahölls i förpackningen, runt hällen som det visas på följande bild samtidigt som det skall återstå 1 till 2 mm från glasets ytterkant på insidan.

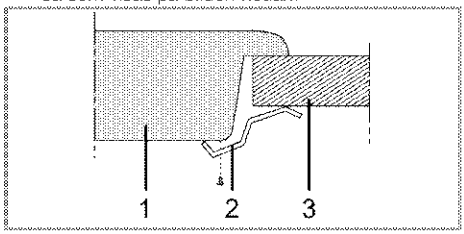


4. Fixera monteringsfjädrarna genom att föra in dem och skruva fast dem i hålen i höljets undersida, så som visas på bilden.



	För vissa modeller kan din produkt levereras med monteringsfjädrarna redan fästa på den.
	Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

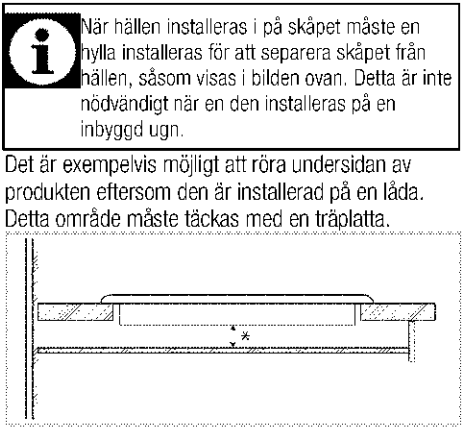
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



1 Häll

2 Installationsklämma

3 Bänk



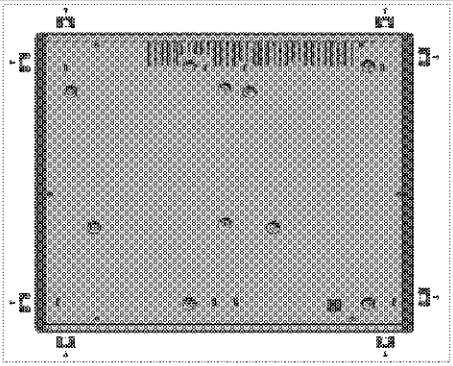
När hällen installeras i på skåpet måste en hylla installeras för att separera skåpet från hällen, såsom visas i bilden ovan. Detta är inte nödvändigt när en den installeras på en inbyggd ugn.

Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.

* min. 15 mm

Bakre vy (anslutningshål)

Placeringen av anslutningshålen som visas i figuren nedan är schematiska. Variationer kan förekomma beroende på produktmodellen. Fäst dem enligt anslutningshålen på din produkt.



FARA:
Om du gör anslutningar i olika hål blir det inte säkert, eftersom det kan skada gas- och elsystemet.

FARA:
Hällen innehåller komponenter som körs på gas och elektricitet. Av den här orsaken ska hällen fixeras på bänken enbart genom fixeringshål och bara genom att säkra element och använda medföljande skruvar enligt instruktionerna i handboken. Annars utgör den en säkerhetsrisk för liv och egendom.

Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.

Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar.
  Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

Initial användning

Den första rengöringen av produkten

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

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

5 Så här använder du hällen

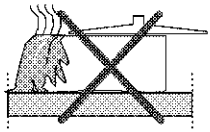
Allmän information om tillagning

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.

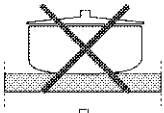
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart.
  Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mäng mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över.
  Placera inte lock på plattorna.
  Placera kärlen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Kastrullval

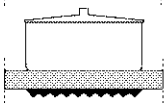
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

För induktionshällar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

1. Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
2. Kärlet är kompatibelt om"⊔"det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller alumium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikkärl, kastruller och kärl i rostfritt stål med alumiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

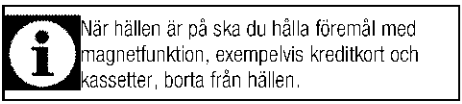
Fokuseringssystem för kärlidentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlen på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt.
Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "⊔"-symbolen blinkar alternerat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja. Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta.
Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.



När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

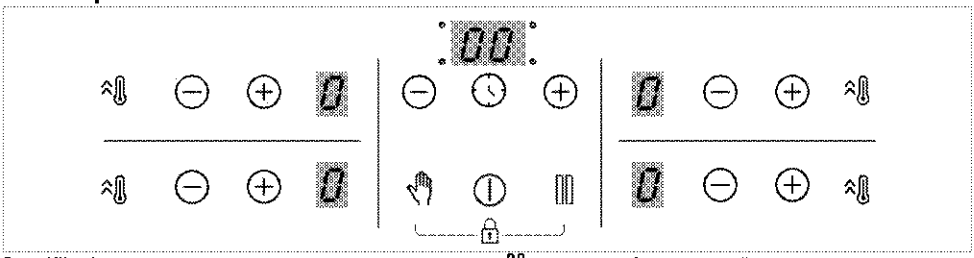
Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
Ø 28 cm, Ø 24 cm, Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Stor tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	**Normal tillagningszon** • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	**Liten tillagningszon** • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

Använda hällen

FARA:
Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen.
Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning.
Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Kontrollpanel

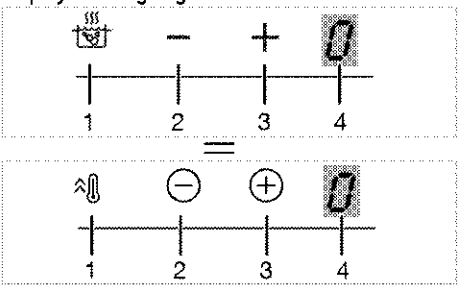


Specifikationer

- On/Off button
- Tangentlås-/barnlåsknapp
- Timeraktivering/avaktiveringsknapp
- Högeffektinställning (Snabbstart) knapp
- Rengöringslåsknapp
- Stopp- och körknapp
- Minusknapp
- Plusknapp

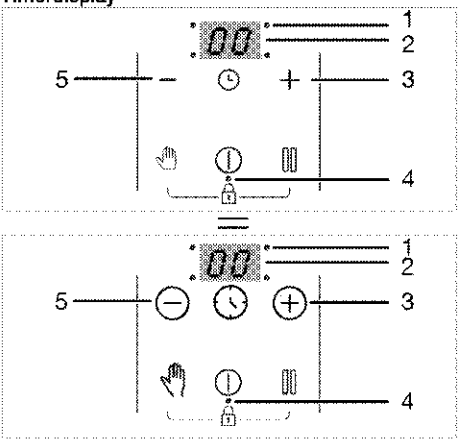
Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Det faktiska utseendet eller funktionerna kan variera beroende på vilken hällmodell du har.

Display för tillagningszon



1 Högeffektinställning (Snabbstart) aktiveringsknapp
2 Zonminusknapp (för temperaturnivå)
3 Zonplusknapp (för temperaturnivå)
4 Plattans display

Timerdisplay



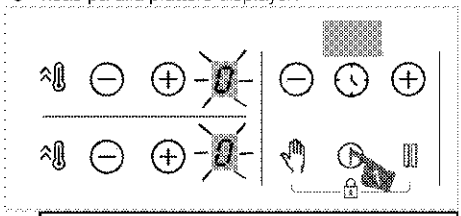
1 Decimalpunkt for tidsinställning
2 Timerdisplay
3 Timer plusknapp (för timernivå)
4 Decimalpunkt for knapplås/barnlås
5 Timer minusknapp (för timernivå)

Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på"⏻"-knappen. **"0"** visas på alla plattors displayer.



Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på "⏻"-knappen**

Tryck på knappen "⏻".

2. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";**

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till **"0"** läget.

3. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. **"0"** eller **"00"** kommer att visas på relevant display.
Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

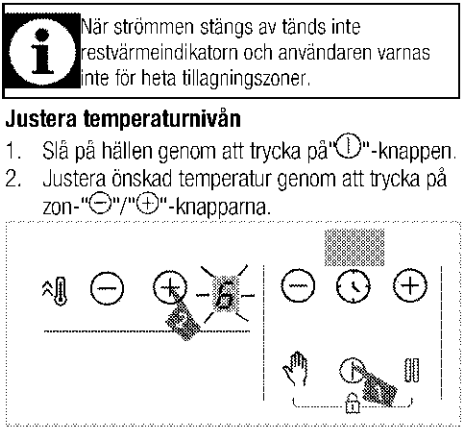
4. **Genom att trycka på zon "⊖"/"⊕"-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;**

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på "⊖"/"⊕"-knapparna samtidigt.

Om symbolen **"H"** eller **"h"** är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

Restvärmeindikator

Om symbolen **"H"** blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen **"h"** som står för mindre het.



När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på"⏻"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"⊖"/"⊕"-knapparna.

» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

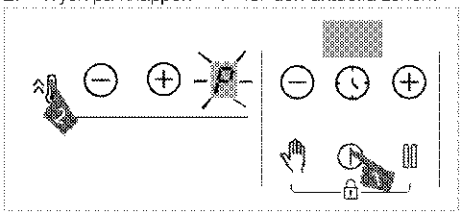
Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på"⏻"-knappen.
2. Tryck på knappen "⏫" för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och **"P"**-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge **"9"**.

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen "⊖" eller "⏫" när du vill.

Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge **"9"**.

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen "⏲" tills **en enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.

En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom "⏻".

Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.

Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen "⏲" tills **två signalljud** hörs.

Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "⏲" och "▯▯" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. **"L"** kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för "🔒"-tangenten kommer slås på.

Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och **"L"**-knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "" och "" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.

» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. **"L"** visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för "-knappen släcks.

Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.

> Knapplåset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna "" och "" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs.

Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen "" kommer slås på efter blinkningarna.

> Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen "" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer **"L"** att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

Inaktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna "" och "" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.

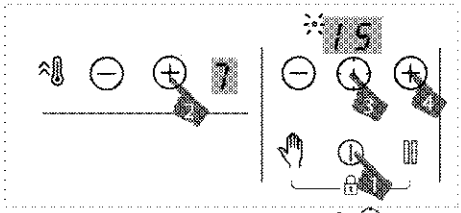
» Ljuset för knappen "" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på "-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"⊖"/"⊕"-knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på "-knappen. **"00"**-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på "⊖"/"⊕"-knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

> Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

> Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på "-knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

> Timer kan inte ställas in utan att välja tillagninszon och dess temperaturvärde

> Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerns "⊖"/"⊕"-knappar tills **"00"** visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonens "⊖"/"⊕"-knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonens "⊖"/"⊕"-knappar samtidigt.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara **"0"** även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.

Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på "⏸"-knappen när någon tillagningszon är påslagen.

Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "⏸"-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

2. Tryck på "⏸"-knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare.
Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

Begränsningar för driftstid

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. Om en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare.
Driftstiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.
Tillagningszonen kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Driftstidsgränser

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 5 minuter	

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. **"E"** lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Ljud

Användare kan höra ljud vid matlagning

Vid användning av hällen kan vissa ljud uppstå beroende på basmaterialet i tillagningskärlen. Dessa ljud är en normal del av induktionstekniken. Detta är inte ett fel.

Möjliga typer av ljud och orsaker:

Fläktljud

Hällen har en fläkt som aktiveras automatiskt i enlighet med produktens temperatur. Fläkten har olika körnivåer och i enlighet med temperaturen aktiveras den på olika nivåer.

Lågt brusande ljud som transformatordrift

Detta är induktionsteknikens natur. Eftersom värmen överförs direkt till kokkärlen kan det vara uppstå ett surrande ljud beroende på materialet i kokkärlet. Därför kan användaren höra olika ljud med olika kokkärl.

Knäppande

Det kan uppstå ett knäppande ljud vid matlagning. Detta beror på materialet och konstruktionen av kokkärlsbasen. Om kokkärlet är tillverkat i flera olika skikt med olika material kan det förekomma knäppande ljud.

Visslande ljud

Det kan uppstå visslande ljud vid tillagning på två kokplattor på samma sida av hällen med olika temperaturnivåer.

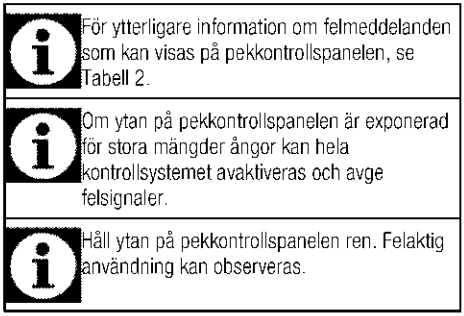
Tomt kokkärl

Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärl hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.

Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen är överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display



6 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

FARA:
Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring.
Du kan få en elektrisk stöt!

FARA:
Låt produkten svalna före rengöring.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.

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

Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orska skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.
Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.
Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.
Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

7 Felsökning

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringen är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid kretsbrytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Symbolen "–" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> Kontrollera om det finns ett kärl på plattan.
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> Låt dem svalna.

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt hällen svalna.
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Ta bort objektet på panelen.

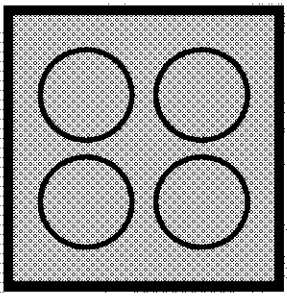
Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.

Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

Plită încorporată

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiţi mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,
Vă mulţumim pentru că aţi ales un produs Beko. Sperăm să obţineţi cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară şi o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiţi cu atenţie întregul manual de utilizare şi documentele însoţitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului şi să le păstraţi pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predaţi produsul altcuiva, predaţi şi manualul de utilizare. Respectaţi toate avertizările şi informaţiile din manualul de utilizare.
Reţineţi că manualul de utilizare se aplică şi pentru alte modele. Diferenţele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicaţia simbolurilor
În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:

	Informaţii importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.
	Avertisment de situaţii periculoase cu privire la viaţă şi proprietate.
	Avertisment de şoc electric
	Avertisment de risc de incendiu.
	Avertisment de suprafeţe fierbinţi.

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

CE

1 Instrucţiuni importante şi avertismente privind siguranţa şi mediul înconjurător 4

Siguranţa generală....4
Siguranţa instalaţiilor electrice....4
Siguranţa produsului....5
Domeniu de utilizare....7
Siguranţa copiilor....7
Depozitarea la deşeuri a produsului vechi....7
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare....7

2 Informaţii generale 8

Prezentare generală....8
Specificaţii tehnice....8

3 Instalare 9

Înainte de instalare....9
Instalarea şi conectarea....9
Transportul ulterior....12

4 Pregătiri 13

Sfaturi pentru economisirea energiei....13
Prima utilizare....13
Curăţarea iniţială a aparatului....13

5 Utilizarea plitei 14

Informaţii generale despre prepararea alimentelor. 14
Utilizarea plitelor....15
Panou de comandă....15

6 Întreţinere şi curăţare 21

Informaţii generale....21
Curăţarea plitei....21

7 Remedierea problemelor 22

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari şi persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență şi cunoştințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură şi înțeleg pericolele implicate.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea şi întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență şi cunoştințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.
- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante şi componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare şi reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula şi garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea şi protecția indicată în

"Specificații tehnice".
Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ştecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele şi rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul şi deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- AVERTISMENT: Aparatul şi piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.
- AVERTISMENT: Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă şi poate

provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele şi orice element electric de încălzire şi izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafata produsului. Nu utilizati produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile şi nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile şi capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă aşadar că suprafața cuptorului şi partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp şi bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 14* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul maşinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ştecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.

- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ştecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- AVERTISMENT: Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deşeuri electrice şi electronice (WEEE).
Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

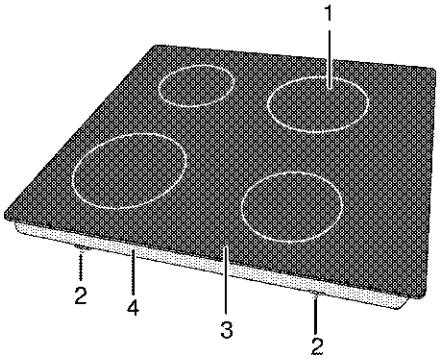
Conformitate cu Directiva RoHS:
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare şi interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informaţii generale

Prezentare generală



1	Plită de gătit cu inducţie	3	Suprafaţă vitroceramică
2	Clemă asamblare	4	Capac bază

Specificaţii tehnice

Tensiune/frecvenţă	**1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz**
Putere totală	max. 7200 W
Tip cablu / secţiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensiuni exterioare (înălţime/lăţime/adâncime)	**52 mm/580 mm/510 mm**
Dimensiuni instalare (lăţime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/2300 W
Stânga faţă	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/2300 W
Dreapta faţă	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	145 mm
Putere	1400/1800 W
Dreapta spate	**Plită de gătit cu inducţie**
Dimensiune	210 mm
Putere	1800/2300 W

Specificaţiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătăţirii calităţii produsului.

Ilustraţiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentaţia însoţitoare sunt obţinute în condiţii de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcţie de condiţiile de utilizare şi de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

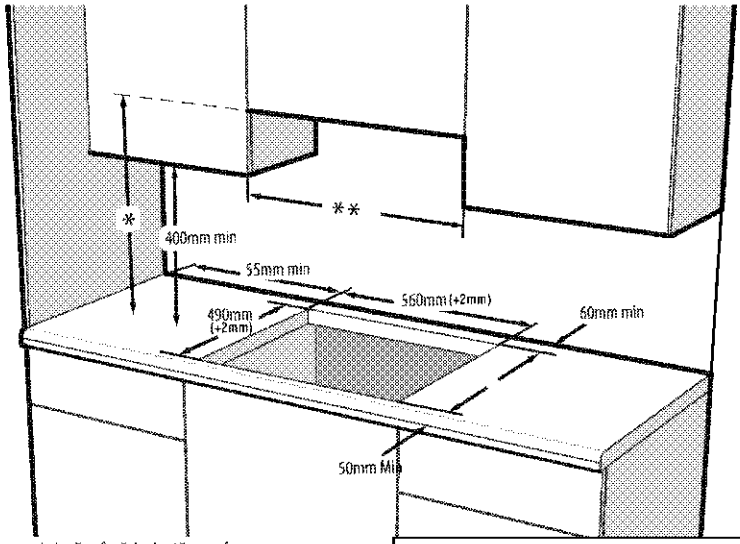
PERICOL:
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

PERICOL:
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei

** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei

Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".
Împământarea trebuie efectuată de un electrician

calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalaţie de împământare în conformitate cu normele locale.

PERICOL:
Produsul trebuie conectat la reţeaua electrică numai de o persoană calificată şi autorizată. Perioada de garanţie a produsului începe numai după instalarea corectă.
Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

PERICOL:
Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinţi ale produsului.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naţionale.
- Parametrii reţelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificaţi pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuţa de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificaţii tehnice".

PERICOL:
Înainte de a efectua lucrări la instalaţia electrică, deconectaţi produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

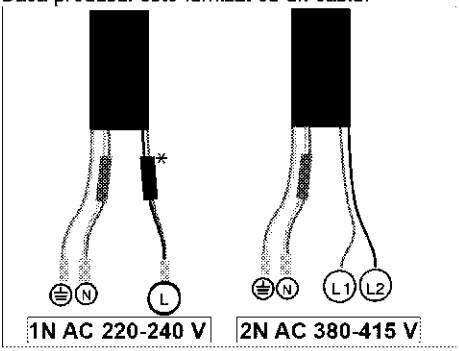
Conectarea cablului de alimentare

În timpul cablării, respectaţi normele naţionale/locale cu privire la electricitate şi folosiţi priza şi cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depăşesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalaţie electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităţilor, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puţin 3 mm a contactelor (siguranţe, contactori), iar toate polaritătile acestei unităţi de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE.
   Nerespectarea acestor instrucţiuni poate provoca funcţionarea defectuoasă şi anularea garanţiei produsului.

Se recomandă ca măsură de protecţie suplimentară utilizarea unui întrerupător de current rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



* (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

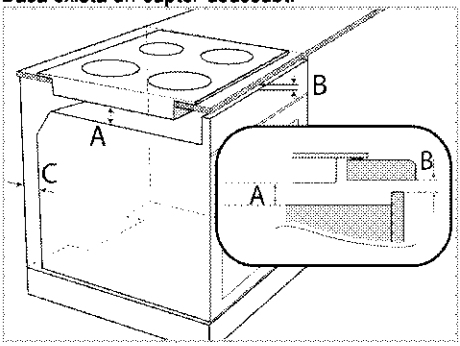
2. **Pentru conexiuni monofazice,** respectaţi diagrama de conectare de mai jos:
   - Cablul maro/negru = L (Fază)
   - Cablul albastru/gri = N (Nul)
   - Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

   » sau
   - Cablul gri/negru = L (Fază)
   - Cablul albastru/maro = N (Nul)
   - Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)
3. **Pentru conexiuni cu două faze,** respectaţi diagrama de conectare de mai jos:
   - Cablul maro = L1 sau L2 (Fază 1 sau Fază 2)
   - Cablul negru = L2 sau L1 (Fază 2 sau Fază 1)
   - Cablul albastru/gri = N (Nul)
   - Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

   » sau
   - Cablul negru = L1 (Fază 1)
   - Cablul gri = L2 (Fază 2)
   - Cablul albastru/maro = N (Nul)
   - Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

Instalarea produselor

Dacă există un cuptor dedesubt:



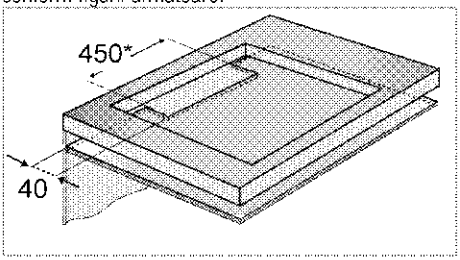
A min.15 mm

B min.5 mm

C 20 mm

Dacă există un blat dedesubt:

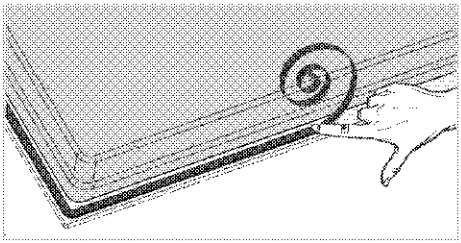
Lăsați un spațiu de ventilare în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



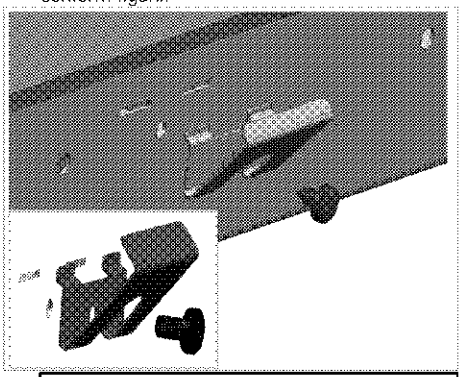
* min.

În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioară a sticlei.

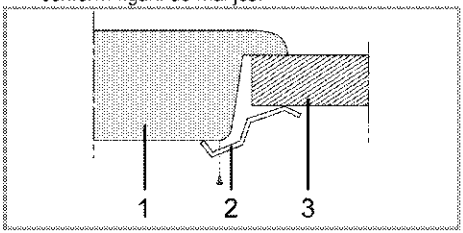


4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



i	La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însoțit de arcuri de montare deja instalate.
i	Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



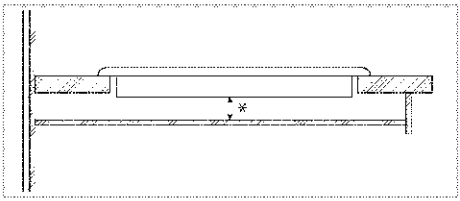
1 Plită

2 Clemă de instalare

3 Blat

Când instalaţi plita pe un corp de mobilă, montaţi un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalaţi plita deasupra unui cuptor încorporat.

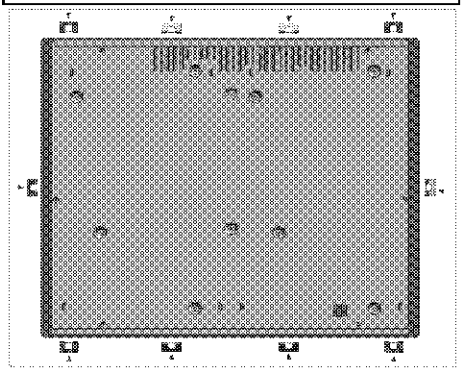
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părţii inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secţiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferenţe în funcţie de modelul produsului. Fixaţi-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



PERICOL:
Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz şi electricitate.

PERICOL:
Plita conţine componente ce funcţionează pe gaz metan şi electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate şi şuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranţei vieţii şi proprietăţii.

Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcţie de modelul produsului.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificaţi funcţionarea.

Transportul ulterior

- Păstraţi cutia originală a produsului şi transportaţi-l în aceasta. Respectaţi instrucţiunile de pe cutie. Dacă nu aveţi cutia originală, ambalaţi produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiţi-l cu bandă adezivă.

Verificaţi aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate creşte de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică.
  Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit şi baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit şi baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

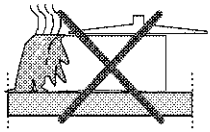
Informații generale despre prepararea alimentelor

Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil şi telefonați la pompieri.

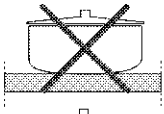
- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le aşeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Aşezați cratițele şi tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu aşezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna uşor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente şi tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a aşeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu aşezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei.
  Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora şi nevoia de a curăța plita.
  Nu aşezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
  Aşezați recipientele în centrul zonelor de gătit.
  Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

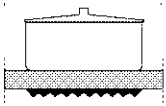
- Supafața ceramică este rezistentă la căldură şi nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică şi provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.



Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atraşi de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "⊔" nu clipeşte atunci când îl aşezați pe zona de gătit şi porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică şi cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaştere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului şi încălzeşte doar acea suprafață. Încălzirea se opreşte dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată şi simbolul "⊔" clipesc alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.
Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.
Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

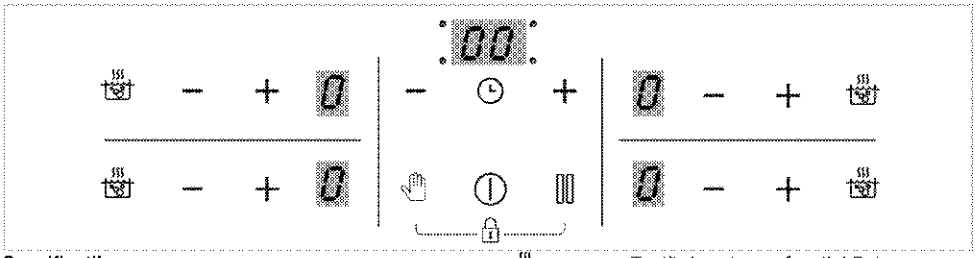
Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare	Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
Ø 28 cm, Ø 24 cm, Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Zonă de gătit mare • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru prepararea mâncărurilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari.	**Zonă de gătit normală** • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate.	**Zonă de gătit mică** • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

Utilizarea plitelor

PERICOL:
Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.
Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.
În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă

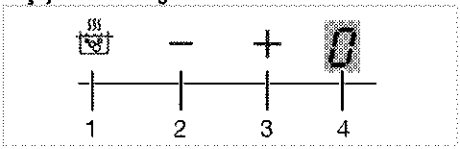


Specificații

- Tastă Pornit/Oprit
- Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
- Tastă de activare/dezactivare cronometru
- Tastă de setare a funcției Putere mare (Intensificare)
- Tastă de blocare pentru curățare
- Tastă Pauză-Pornit
- Tastă minus
- Tastă plus

Graficele şi valorile sunt numai cu scop orientativ. Aspectul şi funcţiile reale pot varia în funcţie de modelul plitei dvs.

Afişajul zonei de gătit



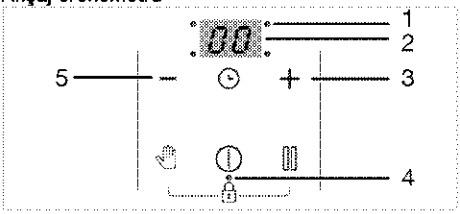
1 Tasta de activare a funcţiei Putere mare (Intensificare)

2 Tasta Minus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)

3 Tasta Plus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)

4 Afişajul zonei de gătit

Afişaj cronometru



1 Zecimale pentru reglarea intervalului de timp

2 Afişaj cronometru

3 Tastă Plus Cronometru (pentru nivel cronometru)

4 Zecimale pentru Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii

5 Tastă Minus Cronometru (pentru nivel cronometru)

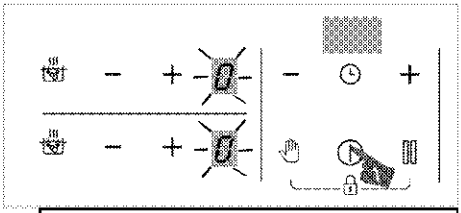
Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operaţiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

Păstraţi întotdeauna panoul de comandă curat şi uscat. Suprafaţa umedă şi murdară poate cauza probleme de funcţionare.

Pornirea plitei:

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".

Pe afişajul tuturor zonelor de gătit va apărea **„0"**.



Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operaţiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Aparatul se opreşte automat, din motive de siguranţă, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. **Prin apăsarea tastei "⏻"**

Atingeţi tasta "⏻".

2. **Scăzând temperatura la nivelul „0";**

Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la **„0"**.

3. **Folosind funcţia de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afişajul asociat va indica **„0"** sau **„00"**.

După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeţi orice tastă de pe panoul de comandă.

4. **Prin atingerea simultană a tastelor "—"/"+" ale zonei, pentru zona de gătit dorită;**

Puteţi dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele "—"/"+" ale acesteia.

Dacă simbolul **„H"** sau **„h"** este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeţi zonele de gătit.

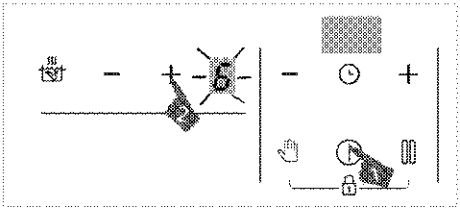
Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul **„H"** clipeşte pe afişajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte şi poate fi folosită pentru a menţine caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul **„h"**, ceea ce indică faptul că plita este mai puţin fierbinte.

În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde şi utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinţi.

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".
2. Setaţi nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "▬"/"+".



» Zona de gătit respectivă va începe să funcţioneze la nivelul de temperatură setat.

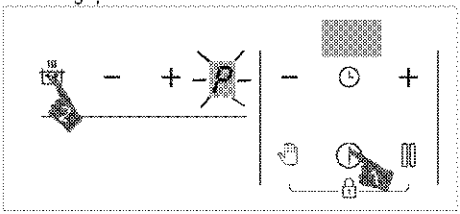
Secţiunea exterioară a plitei cu inducţie prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteţi folosi funcţia Intensificare. Totuşi, această funcţie nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcţia de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".
2. Atingeţi tasta "⏲" a zonei aferente.



» Zona de gătit selectată va funcţiona la putere maximă, iar pe afişajul acesteia va apărea simbolul **„P"**. Funcţia de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcţionează în continuare la nivelul **„9"**.

Oprirea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârşitul intervalului de timp stabilit:

Puteţi opri funcţia Putere mare în orice moment doriţi, apăsând tasta "▬" sau tasta "⏲".

Funcţia de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcţionează în continuare la nivelul **„9"**.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeaşi direcţie verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeaşi direcţie verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Blocaj pentru curăţare

Blocajul pentru curăţare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcţiune, pentru ca utilizatorul să poată curăţa rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curăţare

1. Apăsaţi şi menţineţi apăsată tasta "✋" până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afişajul cronometrului plitei va fi afişată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcţiona pe parcursul acestei perioade, cu excepţia tastei "⏻".

Dezactivarea blocajului pentru curăţare

Nu trebuie să apăsaţi nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curăţare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curăţare se va dezactiva automat.

Dacă doriţi să dezactivaţi mai devreme blocajul pentru curăţare, apăsaţi şi menţineţi apăsată tasta "✋" până la emiterea a **două semnale sonore**.

Blocaj pentru copii

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteţi activa funcţia de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteţi activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Aşteptare).

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele "" și "" până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Aşteptare.

Funcția Blocaj pentru copii va fi activată.Simbolul „L" va fi afişat pe afişajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei "" vor fi aprinse.

> Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul „L" va lumina intermitent pe afişajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele "" și "" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.

» Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. „L" va lumina intermitent pe afişajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei "" se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsate, simultan, tastele "" și "" până când se aude **un singur semnal sonor**.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei "" va lumina intermitent, apoi se va aprinde.

> Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta "". Când atingeți orice alt buton, zecimalele tastei "" vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul „L" va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați simultan tastele "" și "" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.

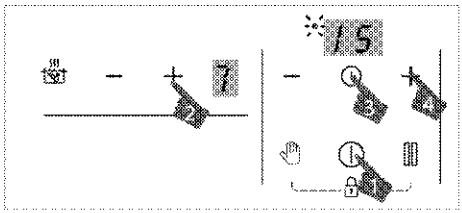
» Indicatorul luminos al tastei "" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai uşor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârşitul perioadei setate.

Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "".
2. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "—"/"+".



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului "". Simbolul „00" şi zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afişajul cronometrului.
4. Setați durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului "—"/"+".
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afişajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.

> Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afişajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.

> Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta "" a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afişată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afişată din nou.

> Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit şi a valorii temperaturii acesteia

Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat şi va emite un semnal sonor. Apăsaţi orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsaţi nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivaţi anticipat cronometrul, plita va continua să funcţioneze la temperatura setată până când este oprită.

Puteţi dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00":

1. Apăsaţi tastele cronometrului "—"/"+" până când pe afişajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea **„00"**.

» Cronometrul va fi anulat şi simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor "—"/"+" pentru zona respectivă:

1. Apăsaţi simultan tastele "—"/"+" ale zonei aferente.

» Cronometrul va fi anulat şi simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi **„0"** , la fel ca nivelul cronometrului.

Funcţia Stop

Cu ajutorul acestei funcţii, puteţi scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcţioneze în timpul opririi.

1. Atingeţi tasta "□□" în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcţionează.

Toate zonele de gătit active vor funcţiona la nivelul minim (nivel 1). Simbolul "□" va apărea pe afişajul zonelor de gătit active.

2. Apăsaţi din nou tasta "□□", pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Folosirea sigură şi eficientă a zonelor de gătit cu inducţie

Principii de funcţionare: Conform principiului de funcţionare a plitei cu inducţie, aceasta încălzeşte în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparaţie cu alte tipuri de plite. Funcţionarea este mai eficientă, iar suprafaţa plitei are o temperatură mai scăzută.

Plita dvs. cu inducţie este echipată cu sisteme de siguranţă performante, care vă garantează utilizarea în condiţii de maximă siguranţă.

Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducţie cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcţie de model. Tehnologia de inducţie permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcţionare

Plita este dotată cu o funcţie de limitare a timpului de funcţionare. Zona/zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, şi afişajul acestuia se va stinge ulterior. Limita timpului de funcţionare depinde de nivelul de temperatură selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcţionare.

Zona de gătit poate fi reactivată de către utilizator după oprirea sa automată conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Limitele timpului de funcţionare

Nivel de temperatură	Limită timp de funcţionare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Protecţie împotriva supraîncălzirii
Plita este dotată cu senzori de protecţie împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcţiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecţie la scurgeri
Plita este dotată cu un sistem de protecţie la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie şi va opri plita. În acest interval de timp, pe afişaj va apărea avertismentul „E".

Reglarea precisă a energiei
Principiul de funcţionare al plitei cu inducţie asigură reacţia imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteţi preveni revărsarea conţinutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote
Utilizatorul poate auzi zgomote în timp ce găteşte
Pe perioada utilizării plitei se pot auzi zgomote în funcţie de materialul bazei oalelor. Aceste zgomote sunt normale în cazul tehnologiei cu inducţie. Nu este un defect.
Posibile cauze şi tipuri de zgomote:
Zgomot produs de ventilator
Plita are un ventilator care se activează automat în conformitate cu temperatura produsului. Ventilatorul are niveluri diferite de funcţionare şi, în funcţie de temperatură, se activează niveluri diferite.
Zumzet de tonalitate joasă ca un transformator care funcţionează
Este normal în cazul tehnologiei cu inducţie. Întrucât căldura este transferată direct la baza vaselor de bucătărie, acest zumzet diferă în funcţia de materialul vaselor de bucătărie. Astfel, utilizatorul poate auzi zgomote diferite pentru vase de bucătărie diferite.

Pocnituri
Se pot auzi pocnituri în timpul gătitului. Aceasta se datorează materialului şi felului în care a fost construită baza vaselor de bucătărie. Dacă vasele de bucătărie sunt fabricate din materiale diferite pe niveluri diferite, se pot auzi pocnituri.
Zgomote tip şuierat
Pot fi auzite zgomote tip şuierat dacă se găteşte pe două zone de gătit, aflate pe aceeaşi parte a plitei, la niveluri diferite de preparare.
Oale goale
Se pot auzi zgomote dacă se încălzeşte o oală goală. Când puneţi apă sau alimente în aceasta, zgomotul va dispărea.

Mesaje de eroare
Tabelul 2: Coduri de eroare şi cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afişaj
Sunt apăsate două sau mai multe taste	Simbolul „E" luminează intermitent	Afişajul zonei de gătit
Plita este supraîncălzită	Simbolul „H" luminează intermitent	Afişajul zonei de gătit

Pentru informaţii suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultaţi Tabelul 2.

Dacă suprafaţa panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenţi, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze şi să genereze un semnal de eroare.

Menţineţi curată suprafaţa panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcţionare.

6 Întreţinere şi curăţare

Informaţii generale

Curăţaţi produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcţionare şi a evita problemele frecvente de funcţionare.

PERICOL:
Deconectaţi aparatul de la priză înainte de a începe curăţarea sau întreţinerea acestuia. Pericol de electrocutare!

PERICOL:
Lăsaţi produsul să se răcească înainte de curăţare.
Suprafeţele fierbinţi provoacă arsuri!

- Curăţaţi bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curăţarea produsului nu necesită substanţe de curăţare speciale. Pentru curăţarea produsului folosiţi apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeţi-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul in interior dupa ce il curatati stergeti imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiţi substanţe de curăţare care conţin acid sau clor pentru curăţarea mânerului şi suprafeţelor din oţel inox. Folosiţi o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăţa aceste piese, ştergând într-o singură direcţie.

Suprafaţa poate fi deteriorată de unii detergenţi sau materiale de curăţare.
Nu folosiţi obiecte ascuţite, prafuri / creme de curăţare sau detergenţi agresivi.

Nu folosiţi sisteme cu aburi pentru a curăţa acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.

Curăţarea plitei

Suprafaţă vitroceramică

Ştergeţi suprafaţa vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanţe de curăţare, apoi uscaţi-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeţei vitroceramice la următoarea utilizare.
Nu îndepărtaţi niciodată reziduurile uscate de pe suprafaţa vitroceramică cu ajutorul lamei cuţitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.
Îndepărtaţi petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantităţi mici de substanţă pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerţ, cum e oţetul sau sucul de lămâie.
Dacă suprafaţa este foarte murdară, aplicaţi substanţa de curăţare cu un burete şi aşteptaţi să se îmbibe bine. Apoi curăţaţi suprafaţa plitei cu o cârpă umedă.

Curăţaţi imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aştepta răcirea suprafeţei. În caz contrar, suprafaţa vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea uşoară a suprafeţelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcţionarea produsului.
Decolorarea şi petele de pe suprafaţa ceramică sunt normale şi nu reprezintă defecţiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii şi răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată şi pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecţiune.*

Produsul nu funcţionează.

- Siguranţa reţelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificaţi tabloul de siguranţe. Dacă este cazul, înlocuiţi-le sau cuplaţi-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificaţi conexiunea ştecherului.*
- Dacă afişajul nu se aprinde când porniţi din nou plita. >>> *Deconectaţi aparatul de la priză. Aşteptaţi 20 de secunde, apoi reconectaţi-l.*
- Protecţia împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsaţi plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificaţi recipientul de gătit.*

Simbolul "d–l" apare pe afişajul zonei de gătit.

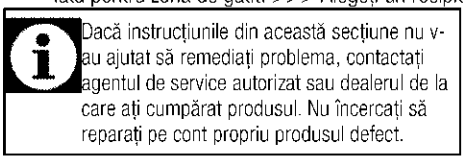
- Nu aţi aşezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificaţi dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducţie. >>> Verificaţi dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducţie.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafaţa inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeţi un recipient suficient de lat şi amplasaţi-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsaţi-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se opreşte pe neaşteptate în timpul funcţionării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectaţi o nouă durată de gătire sau încheiaţi gătirea.
- Protecţia împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsaţi plita să se răcească.
- Obiect aşezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtaţi obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzeşte, deşi zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducţie. >>> Verificaţi dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducţie.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafaţa inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeţi un recipient suficient de lat şi amplasaţi-l central pe zona de gătit.


Dacă instrucţiunile din această secţiune nu v-au ajutat să remediaţi problema, contactaţi agentul de service autorizat sau dealerul de la care aţi cumpărat produsul. Nu încercaţi să reparaţi pe cont propriu produsul defect.

arctic service

Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri
0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri
Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Goleşti, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NĂSĂUD	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Şcolilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAŞOV	BRAŞOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREŞTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieşu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDEŢ	REPREZENTANŢĂ	ADRESA
11.	CARAŞ SEVERIN	REŞIŢA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuşi nr. 2, bloc 3B,parter
13.	CONSTANŢA	CONSTANŢA	Şos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DÂMBOVIŢA	GĂEŞTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVIŢA	TÂRGOVIŞTE	Str. I. C. Bratianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAŢI	GALAŢI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIŢA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAŞI	IAŞI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREŞ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINŢI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREŞ	TÂRGU MUREŞ	Str. Libertăţii nr. 97
27.	NEAMŢ	PIATRA NEAMŢ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărăşeşti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIŞ	TIMIŞOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu,nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45