

**Варочная
Поверхность**

Руководство
пользователя

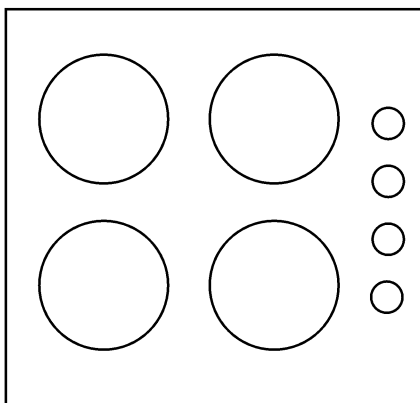
**Sisäänrakennettu
keittolevy**

Käyttöopas

Inbyggd häll

Bruksanvisning

HII 64500 FHT



Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

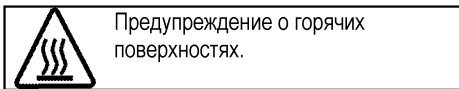
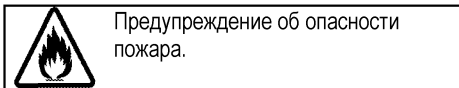
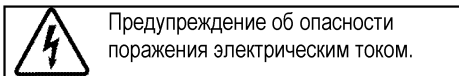
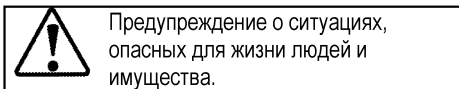
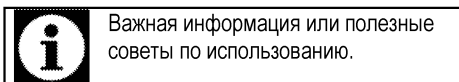
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



<u>1</u>	<u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u>	<u>4</u>
	Общие правила техники безопасности	4
	Электробезопасность	4
	Безопасность изделия	5
	Использование по назначению	7
	Безопасность детей	8
	Утилизация старого изделия	8
	Утилизация упаковочных материалов	8
<u>2</u>	<u>Общие сведения</u>	<u>9</u>
	Обзор	9
	Технические характеристики	9
<u>3</u>	<u>Установка</u>	<u>10</u>
	До начала установки	10
	Установка и подключение	11
	Для будущей транспортировки	13
<u>4</u>	<u>Подготовка к эксплуатации</u>	<u>14</u>
	Рекомендации по экономии электроэнергии	14
	Подготовка к эксплуатации	14
	Очистка прибора перед началом эксплуатации	14
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>15</u>
	Общие сведения о приготовлении пищи	15
	Эксплуатация варочных панелей	17
	Панель управления	17
<u>6</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>25</u>
	Общие сведения	25
	Чистка варочной панели	25
<u>7</u>	<u>Поиск и устранение неисправностей</u>	<u>26</u>

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться

только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было

полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу

только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель

без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как

посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 15*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное

оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

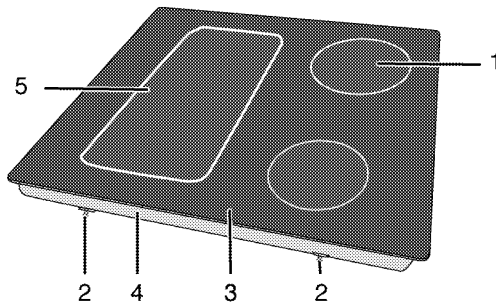
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 4 | Основная крышка |
| 2 | Монтажный зажим | 5 | Индукционная конфорка |
| 3 | Стеклокерамическая поверхность | | |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Предохранитель	мин. 16 А x 2
Тип кабеля/сечение	H05RR-F 5 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145мм
Мощность	1500/2200 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/3700 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

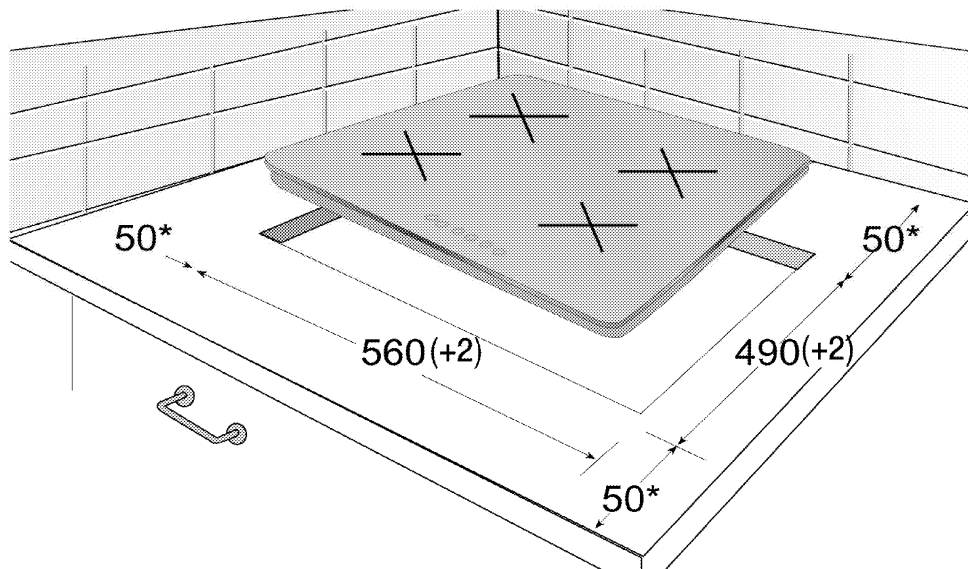


ОПАСНО:
Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* МИН.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

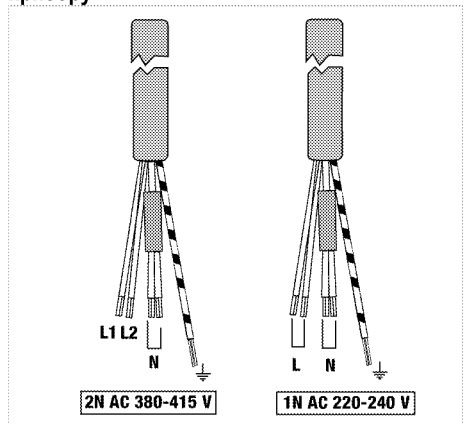
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору

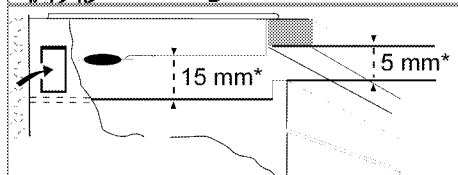
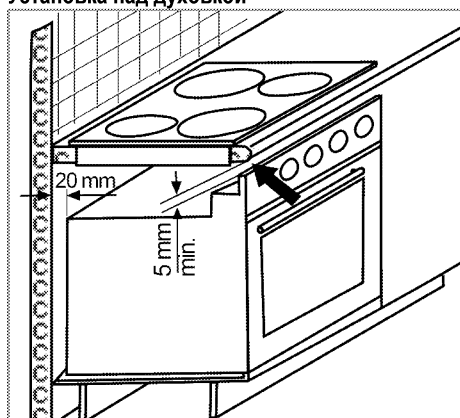


- Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) \equiv (земля)
- Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети**
 - коричневый провод = L1 (фаза 1)

- черный провод = L2 (фаза 2)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\frac{\equiv}{\equiv}$ (земля)
- » или
- черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\frac{\equiv}{\equiv}$ (земля)

Инструкция по монтажу

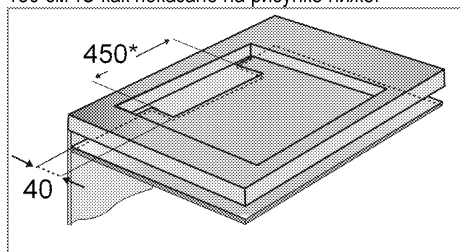
Установка над духовкой



* мин.

Установка над столешницей

В задней стенке мебели должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 180 см²Ю как показано на рисунке ниже.

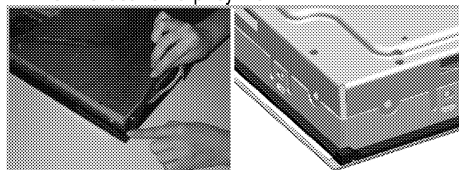


* мин.

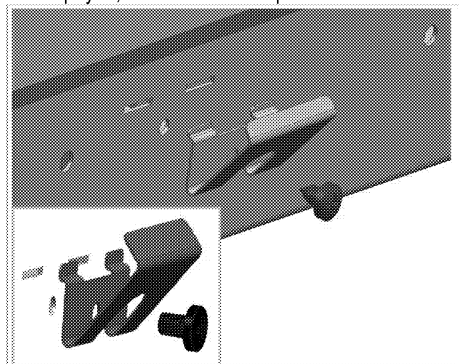
Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних

веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

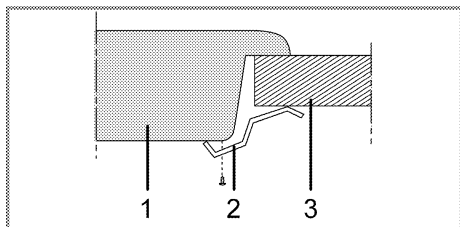
1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которая входит в комплект, по периметру нижней части корпуса, как показано на рисунке.



4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



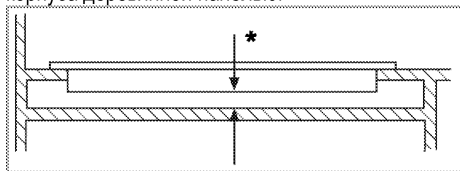
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

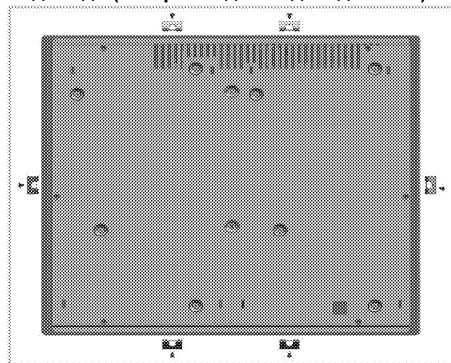
i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)



i Монтажные зажимы поставляются установленными на варочную поверхность. Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



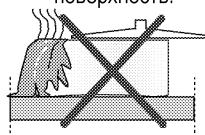
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

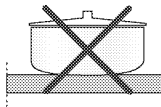
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

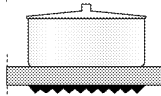
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева. Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "L" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для

индукционного нагрева. Стеклоянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

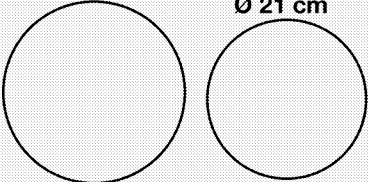
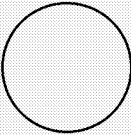
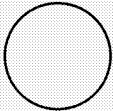
Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "i".

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

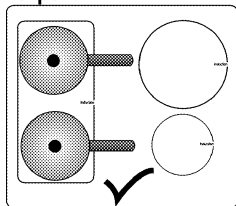
Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
<p style="text-align: center;">Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p style="text-align: center;">Ø 18 cm</p> 	<p style="text-align: center;">Ø 14,5 cm</p> 
<p>Большая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы. 	<p>Обычная конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. 	<p>Малая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться. Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

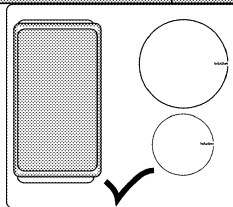
i Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

i Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).


Использование посуды на большой зоне нагрева



Вы можете использовать большую зону нагрева по половинкам отдельно, как заднюю левую и переднюю левую зону нагрева.




Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.


 Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "ⓘ" на панели управления.


При этом включится индикатор кнопки "ⓘ". Это означает, что варочная панель готова к работе.

 Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

 Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "🔒") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.


Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "ⓘ" на панели управления. Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

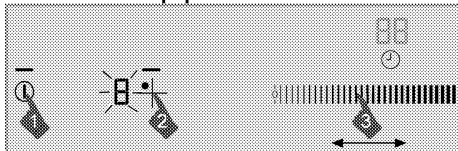
 После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ «Н» или «h». Это означает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символ «Н», который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», что означает, что конфорка уже немного остыла.


 При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра «0», и включится соответствующий ей световой индикатор.

 Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «19», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

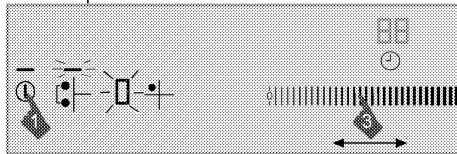
Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до «0»**
При снижении уровня температуры до «0» конфорка выключается.
2. **Выключение конфорки по таймеру**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры «00» или «00», а символ "ⓘ" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.
3. **Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд**
Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Включение большой зоны нагрева

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева
» На дисплее левой задней зоны нагрева появится 0, и начнет мигать индикатор большой зоны нагрева.

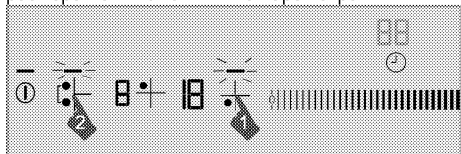


3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 19, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

» Зона нагрева начнет работать. Если будет выбрана другая зона нагрева, или если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий, индикатор большой зоны нагрева начнет светиться постоянным светом.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

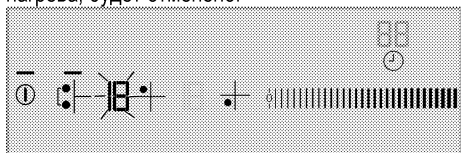
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны нагрева, включив большую зону нагрева. Таким образом, вы сможете использовать зону нагрева большего размера почти с такими же параметрами.



1. Выберите одну из левых зон нагрева, в то время как работают одна или обе левые зоны нагрева.
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева

» На дисплее левой задней зоны нагрева появится значение температуры ранее выбранной зоны нагрева, и начнет мигать индикатор большой зоны нагрева.

» Совмещенные зоны нагрева продолжат работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая не была выбрана перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



i Если вы коснетесь кнопок выбора одной из левых зон нагрева, в то время как большая зона нагрева активна, зоны нагрева разделяются и выключаются.

» Чтобы изменить значение температуры на более поздней стадии, коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева и включите зону нагрева. Установите нужное значение температуры в зоне регулирования.

Выключение большой зоны нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшив уровень температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. Используя выключение с помощью функции таймера для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На дисплее левой зоны нагрева появится 0, а на дисплее таймера появится 00. Символ "⌚" на дисплее левой задней зоны нагрева исчезнет.

3. Прикосновением к символу любой из левых зон нагрева

Если вы коснетесь символа любой из левых зон нагрева, в то время как большая зона нагрева активна, зоны нагрева разделяются и выключаются.

4. Прикосновением к символу большой зоны нагрева в течение 3 секунд.

Если вы коснетесь символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, зона нагрева выключится.

Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "🔥".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к "🔥" после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.

i Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

- Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "⏏".

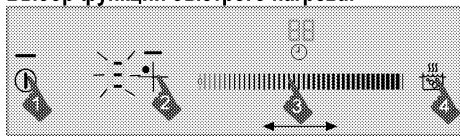
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Она может быть использована для быстрого нагрева в течение короткого времени. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех конфорках. Эту функцию можно задействовать, заблаговременно настроив уровень температуры.



Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после включения конфорки и настройки уровня температуры.

Выбор функции быстрого нагрева:



- Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
- Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
- Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
- Коснитесь кнопки "⏏".
Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на высокой мощности (см. следующую таблицу). При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.
- По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только значение температуры.

Таблица: Время работы быстрого нагрева

Уровень температуры	Предельное время работы (секунды)
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

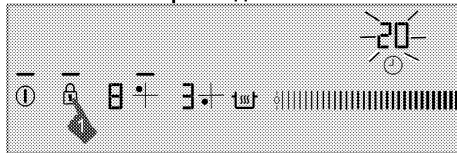
Выключение функции быстрого нагрева:

Режим быстрого нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "⏏".

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

Установка блокировки для чистки



- Во время работы варочной панели нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте, пока не прозвучит один звуковой сигнал.

Включится индикатор блокировки для чистки, на цифровом индикаторе времени варочной панели появится цифра 20, и начнется обратный отсчет. В течение этого времени ни одна из кнопок панели управления работать не будет, кроме кнопки "⏻".

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит


звуковой сигнал, индикатор блокировки кнопок погаснет, и кнопки разблокируются автоматически.


Блокировка от детей

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми.


Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки от детей


1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.


Установится блокировка от детей, и погаснет индикатор кнопки .



Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки  начнет мигать.

Отключение блокировки от детей


1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

» Блокировка от детей будет снята, и погаснет индикатор кнопки .


Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек **во время работы варочной панели**.

Включение блокировки кнопок


1. Чтобы заблокировать панель управления, коснитесь кнопки  и подольше не отпускайте ее.


Сначала прозвучит один звуковой сигнал, который означает, что установлена **блокировка для чистки**. **Не отпускайте кнопку до тех пор, пока последовательно не прозвучат два звуковых сигнала**.

После этого начнет мигать индикатор кнопки , и кнопки управления всех конфорок блокируются.



Блокирование кнопок управления возможно только в **рабочем режиме**.

После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки,


начнет мигать индикатор кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы.

Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку  и не отпускайте 2 секунды.



Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор


кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер



Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки .




На цифровом индикаторе таймера появятся цифры «00», а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ .

5. Задайте нужное время таймера, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Символ  будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ  светится постоянно, значит, таймер работает.



Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

	Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.
	Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.
	После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймеры можно отключать двумя способами.

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Касаясь зоны регулирования или проводя по ней пальцем, уменьшайте время таймера до тех пор, пока на цифровом индикаторе таймера не появятся цифры «00».

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Коснитесь кнопки "⌚" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

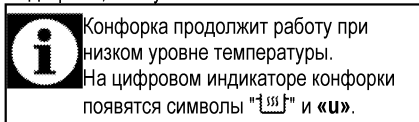
Функция подогрева (при наличии)

Использование этой функции позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева

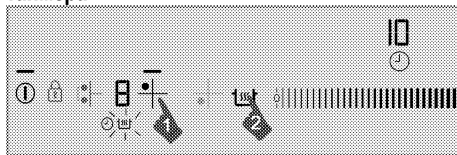
можно применять двумя способами: с таймером или без него.

Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☰".



Включение режима подогрева с установкой таймера



1. Выберите конфорку с уже установленными уровнем температуры и временем таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☰".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "☰".

В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появится символ «U».


Выключение режима подогрева

1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки «☰».

Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.


2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

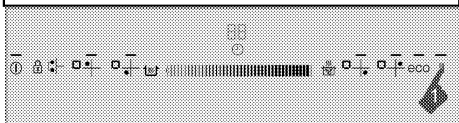
Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.

 Режим подогрева также отменяется при выключении варочной панели кнопкой "1".

Пауза

С помощью этой функции можно на определенное время остановить работу варочной панели (**кроме таймера**).

 Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.




1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "|||".

Все работающие конфорки выключатся.

2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "|||".

Экономный режим

Используя эту функцию, вы можете переключить все конфорки на более низкий уровень.


 Экономичный режим можно включить только для работающих конфорок.

1. Во время работы конфорки прикоснитесь к кнопке "eco".

» Активная конфорка переключится на экономный режим, и уровень ее мощности уменьшится наполовину.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действияИндукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

 Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет диаметр установленной на нее посуды. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет. Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (секунды)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	10 минут

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровой индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «Е».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, что жидкость (вода или молоко) не успеет «сбежать», даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели могут быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.

Коды ошибок / предупреждающие сообщения и причины ошибок

Таблица 2:

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажаты две или более кнопки или	Мигающий символ «Е»	Цифровой индикатор

на кнопки пролита жидкость.		конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ «Н»	Цифровой индикатор конфорки
На конфорке нет соответствующей посуды.	Отображается символ «L»	Цифровой индикатор конфорки
Аппаратная ошибка сенсорной панели управления.	Отображается символ «Fх**»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Отображается символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
Ошибка чувствительности сенсорной кнопки	Отображается символ «F2»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорной панели управления.	Отображается символ «F3»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Мигает символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
х**: «1,2,...,9»		



Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения «Fх» и «Ех» отображаются постоянно, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.



Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается подачей сигнала неисправности «Е». Подаются звуковые сигналы.



Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов мощного средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "L" или "H".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.

После выключения плиты вентилятор продолжает работать.

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер.
Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на
продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние
две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и
комплектацию электроприбора.

Lue ensin tämä käyttöopas!

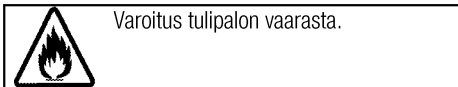
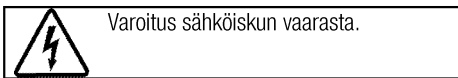
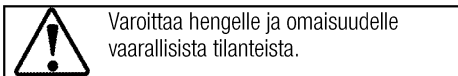
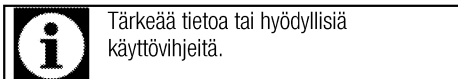
Hyvä asiakkaamme

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 myöhempää 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:



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

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	4
Tuoteturvallisuus	5
Käyttötarkoitus	6
Lasten turvallisuus	6
Vanhan laitteen hävittäminen	7
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7

2 Yleiset tiedot 8

Yleiskatsaus	8
Tekniset tiedot	8

3 Asennus 9

Ennen asennusta	9
Asennus ja liittäminen	10
Vanhan laitteen hävittäminen	12

4 Valmistelut 13

Energiansäästövihtejä	13
Ensimmäinen käyttökerta	13
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	13

5 Keittotason käyttö 14

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta	14
Liesien käyttäminen	15
Ohjauspaneeli	16

6 Kunnossapito ja huolto 23

Yleisiä tietoja	23
Lieden puhdistaminen	23

7 Vianetsintä 24

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 henkisesti 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.
- 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 "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten 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

- 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 harkintakykyysi tai koordinaatiokykyysi 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.
- 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.
- Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- 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.

- Höyrinpaine, 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.
- Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. 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.
- 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

- 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) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun

kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

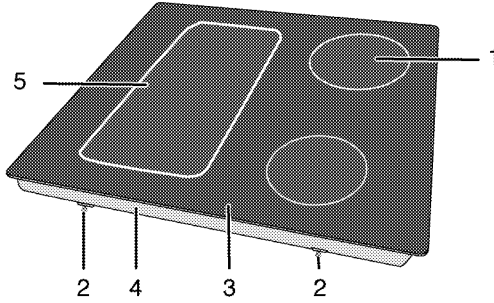
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

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 | Induktiokaittolevy | 4 | Alustan suojustus |
| 2 | Kiristyspää | 5 | Induktiokaittolevy |
| 3 | Vitrokeraaminen pinta | | |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	min 16 A x 2
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kaapelin pituus	maks. 2 m
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokaittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktiokaittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	Induktiokaittolevy
Mitta	145 mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	Induktiokaittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/3700 W



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



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



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:

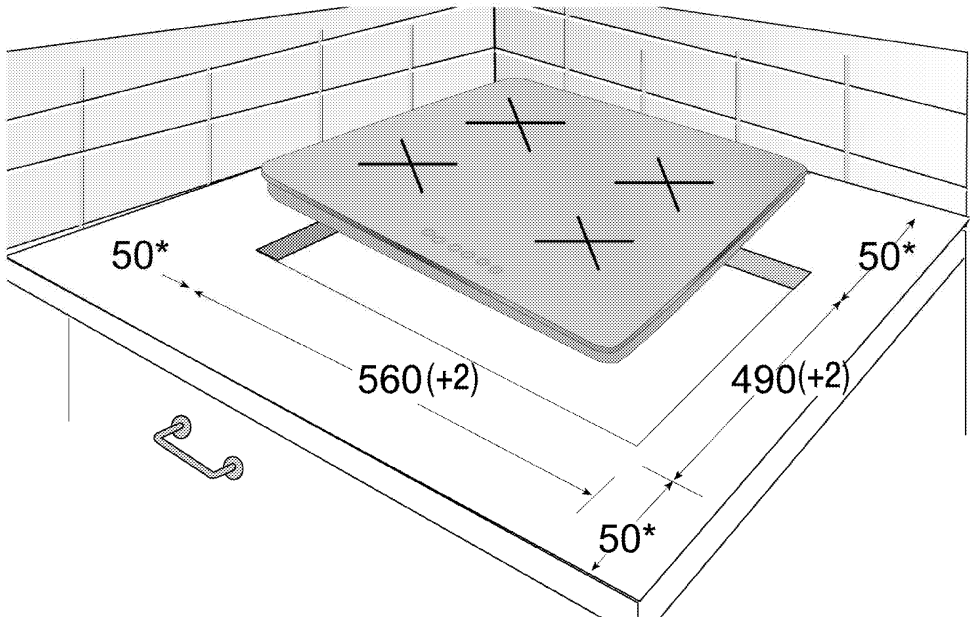
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

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 liedien yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan liedien 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.



* min

Asennus ja liittäminen

- 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!

Sähköliittäminen

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika 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 sähköjohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliittäntöjen 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!

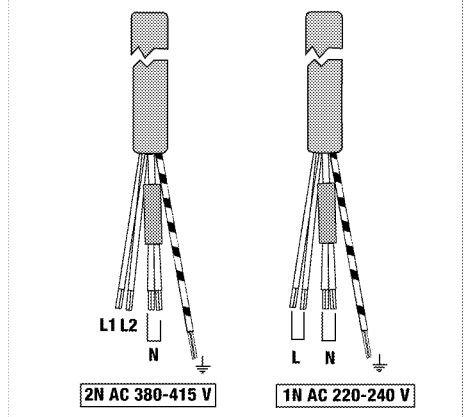
Virtakaapelin liittäminen

- Jos ei ole mahdollista 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 jäännösvirtapiirikattaisella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



- Liitä yksivaiheiliittämissä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Maa)

- Liitä kaksivaiheiliittämissä johtimet, kuten alla on yksilöity:

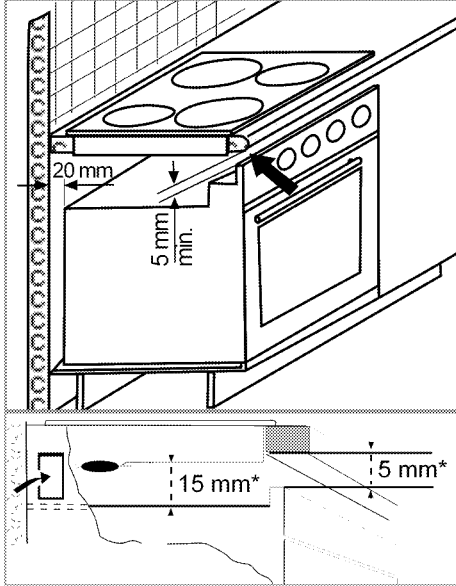
- Ruskea johdin = L1 (Vaihe 1)
- Musta johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Maa)

» tai

- Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
- Harmaa johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Maa)

Laitteen asennus

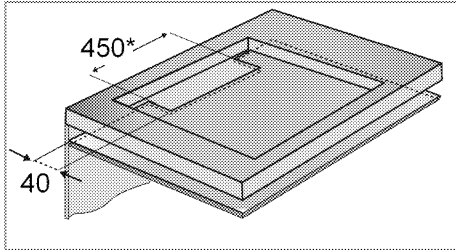
Jos uuni on alla:



* min

Jos ryhmä on alla:

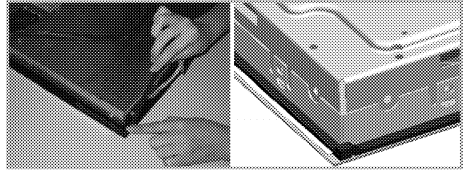
On välttämätöntä jättää 180 cm² tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



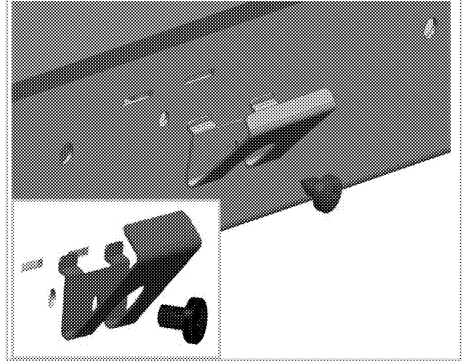
* min

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.

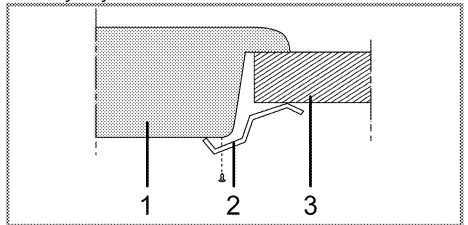
1. Valmistele työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
3. Keittotason asennuksessa pakkauksessa oleva tiiviste on asetettava keittotason alapinnan ympärille, kuten kuvassa.



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



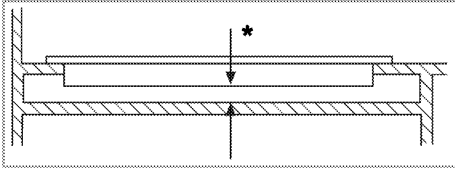
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnitysuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotaso
- 2 Asennuskiinnike
- 3 Työtaso

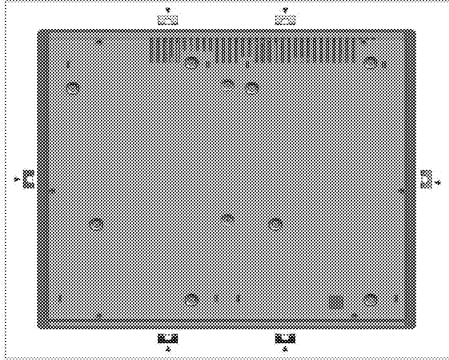
i Kun keittotaso asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotaso asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

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



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitäntäaukot)



Kiinnityspuristimet toimitetaan lieteen asennettuna.

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

Lopullinen tarkistus

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
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.

4 Valmistelut

Energiansäästövihteitä

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 kypsentaessasi 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

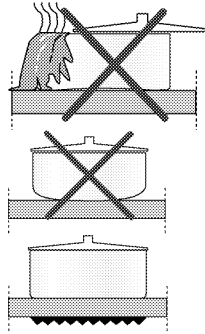


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeiteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

- Ennen ruokien oppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen oppopaistamista.
- 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 "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät liedon.

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

Induktiorioanlaitossa 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 "L"-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 kasarın kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta. Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitetyjä ruoka-astioita.

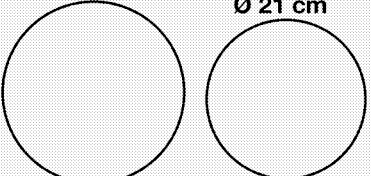
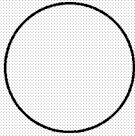
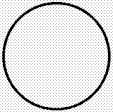


Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedен tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.

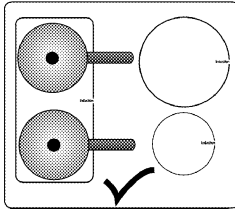


Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

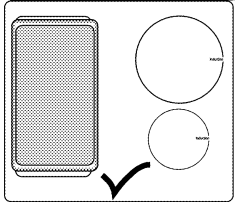
Astiale sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Suuri keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none">• Säätty automaattisesti kasarın mukaan.• Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.• Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	<p>Normaali keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none">• Säätty automaattisesti kasarın mukaan.• Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.• Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.	<p>Pieni keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none">• Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet)• Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

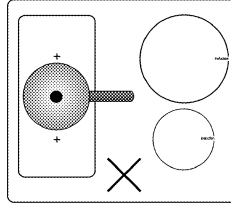
Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta kahtena puolikkaana erotettuna vasempaan taka- ja etukeittoalueisiin.



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta suurille kattiloille.



Kattila peittää laajapintaisen keittoalueen molemmat keskiosat. Älä käytä keittoaluetta muilla tavoin.

Liesien käyttäminen



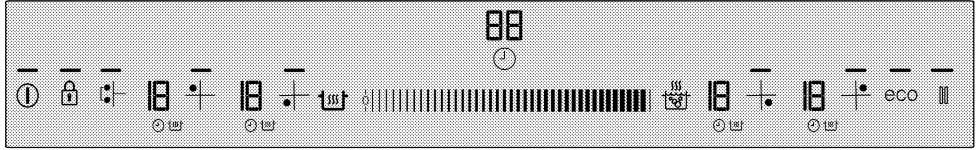
VAARA:

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

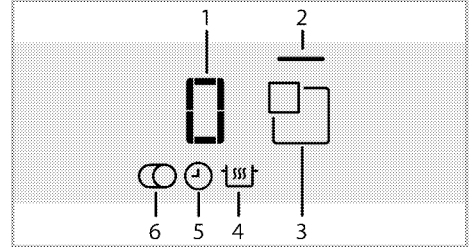


Säätöalue (lämpötila-asetuksen ja aika-asetuksen)

—	Valo osoittaa, että vastaava näppäin toimii.
	On/Off-näppäin
	Näppäinlukon näppäin
	Ajastimen aktivointi- /deaktivoitinäppäin
	Pikakuumennusnäppäin / Tehostinnäppäin
	Lämpimänä pito -näppäin
	Pysäytysnäppäin
eco	Virransäästötilan näppäin
	Laajapintaisen keittoalueen valintanäppäin
	Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
	Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
	Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin
	Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin

Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat liesien mallin mukaan.

Keittoalueen näyttö



- 1 Lämpötila-alueen näyttö (lämpötila-asetus 0 ... 19)
 - 2 Keittoalueen valo
 - 3 Keittoalueen valintanäppäin
 - 4 Lämpimänä pito -toiminnon symboli (*)
 - 5 Ajastinsymboli
 - 6 Moniosaisen keittoalueen symboli (*)
- * Vaihtelee mallikohtaisesti.

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

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

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "⏻"-näppäintä. "⏻"-näppäimen valo syttyy. Liesi on käyttövalmis.

Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Kun mitä tahansa näppäintä ("🔒"-näppäin) painetaan pitkään, laite sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "⏻"-näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

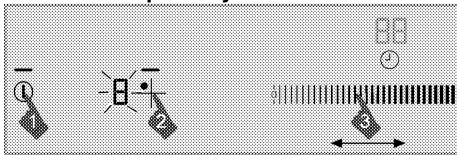
i "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, kun liesi on sammutettu, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

Jäännöslämmön merkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvää lämpötilaa.

i Kun virta on sammutettu, jäännöslämmön merkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "I"-näppäintä.
2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.

"0" tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen valo syttyy.

i Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lämpötilatason asettaminen

Säädä lämpötilataso välille "0" – "19" koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

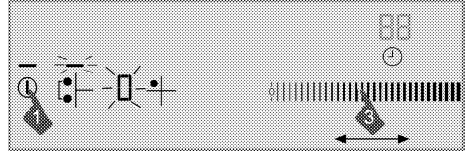
Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**
Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Lieden näytön "⌚"-symboli häviää.
Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.
3. **Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.**
Kosketa sammutettavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Laajapintaisen keittoalueen käynnistäminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "I"-näppäintä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä
» "0" tulee näkyviin vasemman takakeittoalueen näytössä, ja laajapintaisen keittoalueen valo syttyy.

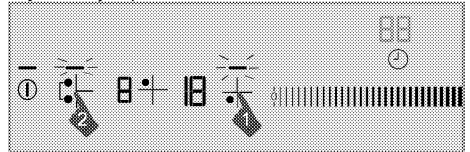


3. Säädä lämpötilataso välille 0 – 19 koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

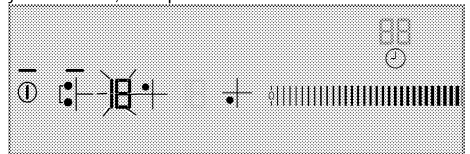
» Keittoalue käynnistyy. Jos toinen keittoalue on valittu tai mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, laajapintaisen keittoalueen valo palaa jatkuvasti.

Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.

Kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä, voit yhdistää keittoalueet aktivoimalla laajapintaisen keittoalueen. Voit silloin käyttää laajempaa keittoaluetta samoilla arvoilla.



1. Valitse toinen vasemmanpuoleisista keittoalueista, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä
» Aiemmin valitun keittoalueen lämpötila-arvo tulee näkyviin vasemman takakeittoalueen näytössä ja laajapintaisen keittoalueen valo vilkkuu.
» Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa vasemmanpuoleisen keittoalueen valituilla lämpötila- ja ajastinarvoilla (jos käytettävissä). Vasemmanpuoleisen keittoalueen, jota ei valittu ennen keittoalueiden yhdistämistä, arvo peruutetaan.





Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen valintanäppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

» Muuta lämpötila-arvoa myöhemmässä vaiheessa koskettamalla laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä ja aktivoi keittoalue. Säädä haluttu lämpötila säätöalueella.

Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:

1. Laskemalla lämpötilaksi "0".

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutusta.

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa laajapintaisen keittoalueen. 0 näkyy vasemmanpuoleisen keittoalueen näytössä ja 00 näkyy ajastimen näytössä. Vasemman takakeittoalueen näytön "☺"-symboli sammuu.

3. Koskettamalla jotain vasemmanpuoleisen keittoalueen symbolia.

Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen symbolia laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

4. Koskettamalla laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Keittoalue sammutetaan, jos kosketat laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Korkea teho (Tehostin) -toiminto

Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostintoimintoa. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Tehostimen valitseminen suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "☺"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa "☺"-näppäintä.

Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinaika päättyy, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

1. Kosketa "☺"-näppäintä, kun keittoalue on toiminut vähintään 20 sekuntia tietyllä tasolla.



Keittoalueen tulee toimia täysillä valitulla tasolla vähintään 20 sekunnin ajan.

2. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinjakso on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Tehostintoiminnon sammuttaminen aiemmin:

Sammuta tehostintoiminto koskettamalla "☺"-näppäintä milloin tahansa.

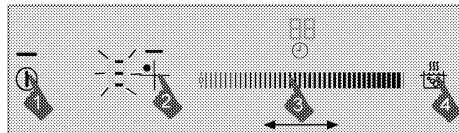
Pikakuumennus

Pikakuumennus on ruoanlaittoa helpottava toiminto. Sitä voidaan käyttää lyhyen aikaa nopeaan kuumentamiseen. Kaikki keittoalueet on varustettu pikakuumennustoiminnolla. Tätä toimintoa voidaan käyttää asettamalla lämpötilataso etukäteen.



Pikakuumennustoiminto voidaan asettaa 20 sekunnin sisällä siitä, kun keittoalue on kytketty päälle ja lämpötila säädetty.

Pikakuumennustoiminnon valitseminen:



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "☺"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
4. Kosketa "☺"-näppäintä. Valitsemasi ruoanlaittoalue toimii enimmäisteholla tietyn aikaa (ks. seuraava taulukko). Asetettu lämpötila-arvo ja 3 valoa näkyvät vuorotellen keittoalueen näytössä.
5. Kun pikakuumennus on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Taulukko: Pikakuumennuksen toiminta-ajat

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – sekuntia
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40

6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

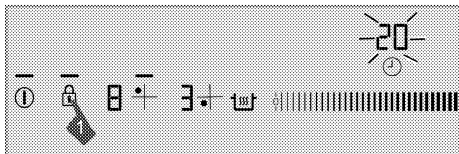
Pikakuumennustoiminnon pois kytkeminen:

Sammuta pikakuumennustoiminto koskettamalla "☰☳☲☱"-näppäintä milloin tahansa.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, ja käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen liesi ollessa käytössä.

Puhdistuslukon aktivoiminen



1. Liesi ollessa On-tilassa pidä "☰☳☲☱"-näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

Puhdistuslukon valo syttyy ja liesi kello näyttö laskee alaspäin luvusta 20. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä ei ole toiminnassa tämän jakson aikana, paitsi "Ⓜ"-näppäin.

Puhdistuslukon pois käytöstä asettaminen

Puhdistuslukon deaktivoimista varten ei tarvitse painaa mitään näppäintä. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua, näppäinlukon valo sammuu, ja puhdistuslukko on deaktivoitu automaattisesti.

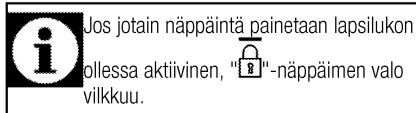
Lapsilukko

Voit suojata liesi tahattomalta käytöltä se ollessa valmiustilassa ja estää lapsia kytkemästä keittotasoa päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä vain valmiustilassa.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Pidä "☰☳☲☱"-näppäintä painettuna liesi ollessa valmiustilassa, kunnes **kaksi äänimerkkiä** kuuluu.

Lapsilukko on aktivoitu, ja "☰☳☲☱"-näppäimen valo sammuu.



Lapsilukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä lapsilukon ollessa aktivoitu "☰☳☲☱"-näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

» Lapsilukko on deaktivoitu, ja "☰☳☲☱"-näppäimen valo sammuu.

Näppäinlukko

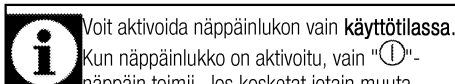
Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta **liesi ollessa käytössä**.

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Lukitse ohjauspaneelin pitämällä "☰☳☲☱"-näppäintä painettuna pitkään.

Aluksi kuuluu vain yksi äänimerkki. Tässä vaiheessa liesi on kytketty **puhdistuslukolle**. **Jatka näppäimen painamista sormea nostamatta, kunnes kuulet kaksi peräkkäistä äänimerkkiä.**

"☰☳☲☱"-näppäimen valo vilkkuu, ja kaikki keittoalueet on lukittu.



näppäintä, "☰☳☲☱"-näppäimen valo vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on aktiivinen. Jos kytket liesi pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko on poistettava käytöstä, jotta voi kytkeä liesi päälle uudelleen.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä "☰☳☲☱"-näppäintä painettuna 2 sekunnin ajan.

Toiminto vahvistetaan äänimerkillä. "☰☳☲☱"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneeli on avattu.

Ajastintointo

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaa. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

Ajastimen aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "Ⓜ"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintänäppäimiä.

- Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
- Ota ajastin käyttöön koskettamalla "⌚"-näppäintä.

"00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja "⌚"-symboli alkaa vilkkua keittoalueen näytössä.

- Säädä haluttu ajanjakso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Jonkin aikaa vilkkutuaan "⌚"-symboli jää pysyvästi palamaan. "⌚"-symbolin jatkuva palaminen tarkoittaa, että toiminto on aktivoitu.



Keittoalueiden ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.



Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.



Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.



Kun ajastin on aktiivinen, vain valitun keittoalueen asetettu aika näkyy ajastinnäytössä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

Voi kytkeä ajastimen pois päältä kahdella eri tavalla:

1-Ajastimen kytkeminen pois päältä laskemalla sen arvoksi "00" :

- Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
- Kosketa "⌚"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
- Laske arvoa kunnes "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

"⌚"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

2-Ajastimen sammuttaminen painamalla ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan:

- Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.

- Kosketa "⌚"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
- Pidä "⌚"-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan. "⌚"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

Voit käyttää tätä toimintoa ruokien lämpimänä pitämiseen kun ruoanlaittaminen on päättynyt. Lämpimänä pito -toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla: ajastinasetuksella tai ilman ajastinta.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastinta asettaminen

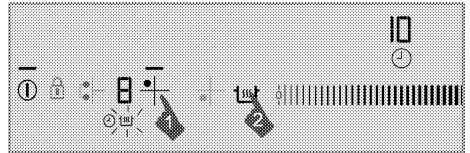
- Valitse keittoalue, joka on asetettu tiettyyn lämpötilaan, ja jonka haluat pitää lämpimänä.
- Kosketa "⌚"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.



Keittoalue jatkaa toimintaa matalalla lämmöllä.

"⌚"- ja "u"-symbolit näkyvät keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastimen asetuksella



- Valitse haluttu keittoalue, jolle lämpötila ja ajastin on asetettu, ja jolle aiot käynnistää lämpimänä pito -toiminnon.
- Kosketa "⌚"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.

"⌚"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilalla asetetun ajanjakson keston ajan. Kun aika on päättynyt, se kytkee päälle lämpimänä pito -toiminnon ja alkaa toimia matalassa lämpötilassa. "u"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon sammuttaminen

- Jos ajastin on aktivoitu, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu.

Sammuta Lämpimänä pito -toiminto koskettamalla "⌚"-näppäintä.

Keittoalue jatkaa toimintaa edellisellä aika- ja lämpötila-asetuksella.

- Jos ajastin on asetettu pois käytöstä, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on

aktivoitu. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä, ja aseta lämpimänä pito-toiminto pois päältä.

Keittoalue jatkaa toimintaa uudessa asetuslämpötilassa.



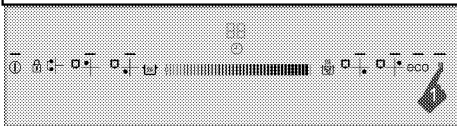
Voit peruuttaa pidä lämpimänä -toiminnon koskettamalla "i"-näppäintä ja sammuttamalla liedien kokonaan.

Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit pysäyttää kaikki liedien toiminnot (paitsi ajastimen) tietyksi ajaksi.



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



1. Kosketa "i"-näppäintä liedien ollessa toiminnassa. Kaikki aktiiviset keittoalueet pysähtyvät.
2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "i"-näppäintä.

Eco-tila [Virransäästö]

Voit kytkeä kaikki keittoalueet alemmalle energiatasolle tämän toiminnon avulla.



Virransäästötilan voi aktivoida vain aktiivisille keittoalueille.

1. Kosketa "eco"-näppäintä keittoalueen ollessa toiminnassa.
- » Aktiivinen keittoalue vaihtaa energiansäästötilaan ja sen taso putoaa puolella.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä liedien pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi on varustettu induktiokeittoalueille, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Käyttöajan rajoitukset

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

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaikaa.

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

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – sekuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Korkea teho (Tehostin)-toiminto	10 minuuttia

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraava voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei voi pitää kuitenkaan ilmaisimena.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää ruokaa (vettä, maitoa) kiehumasta yli, vaikka se olisi juuri kiehahtamassa yli.

Käyttöään




Induktioliesistä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktiolieden käyttöä.

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasoilla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluva säännöllinen päälle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla, jos kuumennetaan tyhjää kasaria. Ääni katoaa, kun laitat kasariin vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähdyttävän tuulettimen ääni voi kuulua.

Virhe-/varoituskoodit ja virheiden lähteet

Taulukko 2:

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä painetaan tai näppäimille kuohuu ruokaa.	"E"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Liesitaso ylikuumentunut	"H"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Alueella ei ole sopivaa astiaa.	"L"-symboli syttyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusohjausta lteiston virhe.	"Fx***"-symboli syttyy	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex***"-symboli syttyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusnäppäimen herkkyysvirhe	"F2"-symboli palaa	Ajastinnäyttö
Yhteysvirhe kosketusohjauksessa.	"F3"-symboli palaa	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex***"-symboli vilkkuu	Ruonailtoalueen näyttö
x**: "1,2,...9"		

	Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä on taulukossa 2. Jos "Fx"- ja "Ex"-viestit tulevat näkyviin toistuvasti, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
	Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa "E"-virhesignaalin. Signaaliäänit kuuluvat.
	Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöä pitänee 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

Lasikeraamiset pinnat

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalla, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla. Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrällä kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveliaita kaupallisia aineita. 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 saattaa vahingoittua pysyvästi.

Ajan kansa pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön. Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Veden tippumisesta tapahtuu ruoanpaistamisen aikana.

- Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroi ta, kun höyry osuu laitteen kylmiin pintoihin. >>> *Tämä ei ole vika.*

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 pistokeliitäntä.*
- 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.*
- Ruoanlaittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkista astia.*

„Li”-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

- Et ole asettanut kattilaa aktiiviselle keittoalueelle. >>> *Tarkista onko keittoalueella kattila.*
- Ruoanlaittoastia 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.

- Ruoanlaittoastia 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.*

Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kun liesi on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kunnes lieden sähköosat jäähtyvät sopivaan lämpötilaan.



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

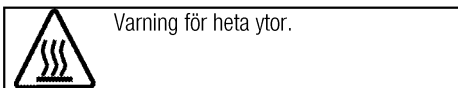
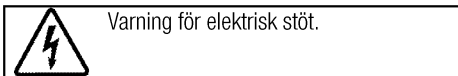
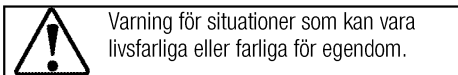
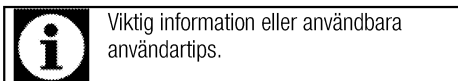
Läs denna bruksanvisning först!

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:



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

**1 Viktiga instruktioner och varningar
för säkerhet och miljö 4**

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

2 Allmän Information 8

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

3 Installation 9

Före installationen.....	9
Installation och anslutning.....	10
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.....	16

6 Underhåll och rengöring 23

Allmän information.....	23
Rengöra hällen.....	23

7 Felsökning 24

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.
- 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 fränkopplad 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.
- 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.
- Obevakad tillagning på en håll 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.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

Produktsäkerhet

- 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.
- Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hållens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhållens 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*, välj kastruller.

- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

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.

- 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

- 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 livs slut. 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.

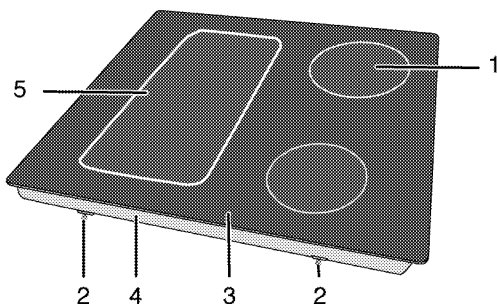
Avfallshantering av emballage

- 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 avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Induktionsplatta | 4 | Basskydd |
| 2 | Monteringsklämma | 5 | Induktionsplatta |
| 3 | Vitkeramisk yta | | |

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 7200 W
Säkring	min. 16 A x 2
Kabeltyp/sektion	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellängd	max. 2 m
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/3700 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.



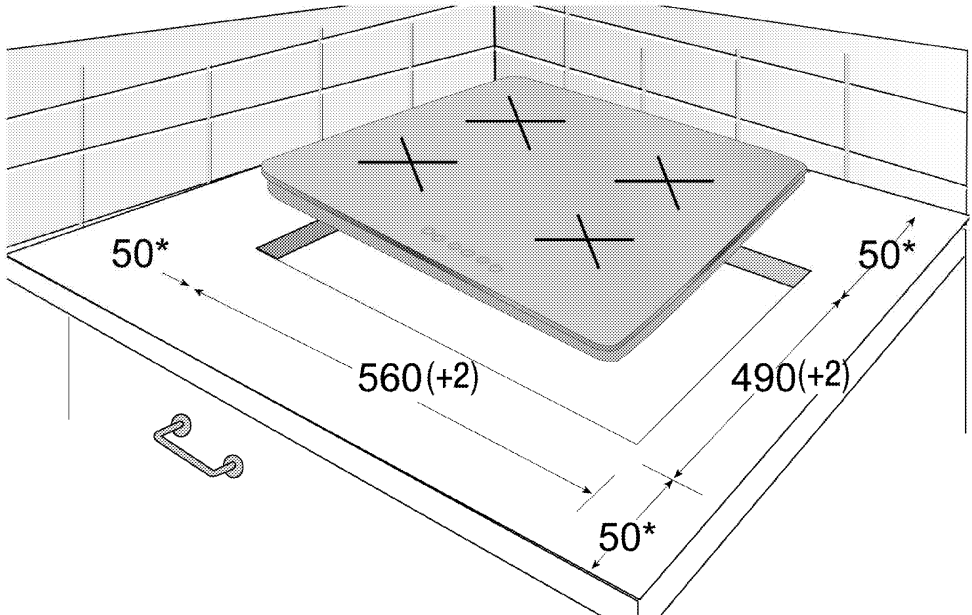
FARA:

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 installation 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 installationsmåttan.



* min.

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 säkring 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:

Strömledaren får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.
En skadad strömledare 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 strömledare 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!

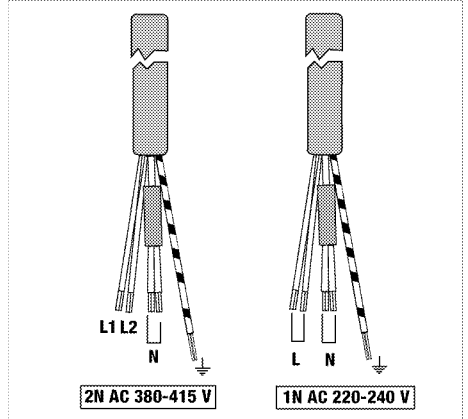
Ansluta strömkabeln

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet 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:



2. **För enfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (jord)

3. **För tvåfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

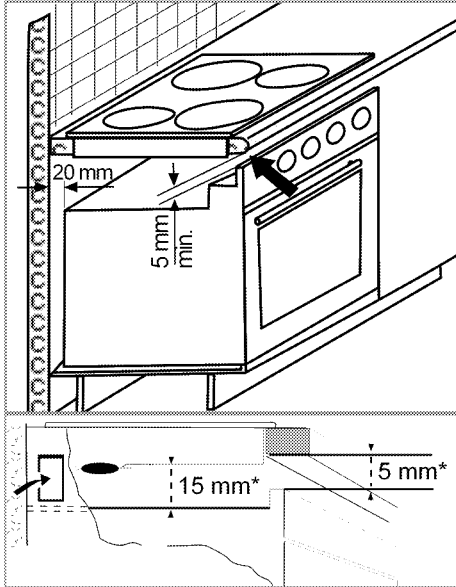
- Brun kabel = L1 (fas 1)
- Svart kabel = L2 (fas 2)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (jord)

» eller

- Svart kabel = L1 (fas 1)
- Grå kabel = L2 (fas 2)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (jord)

Installera produkten

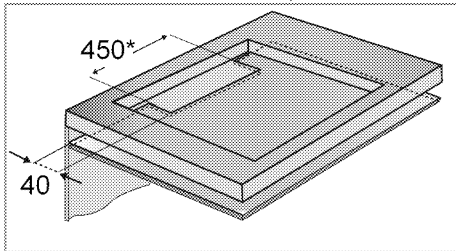
Om ugnen är under:



* min.

Om det finns en bänk under:

En ventilationsöppning på minst 180 cm² på den bakre delen av möbelen är ett krav, se bilden.



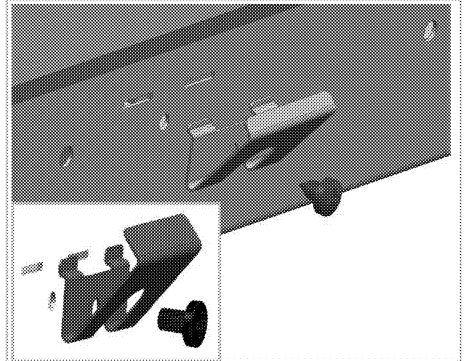
* min.

Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parallellt 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.

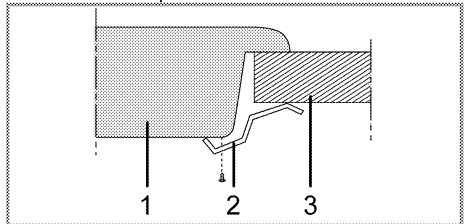
1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Tätningen som medföljer i förpackningen måste läggas runt det nedre höljet böjt runt hällen såsom visas på bilden, under installation av hällen.



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



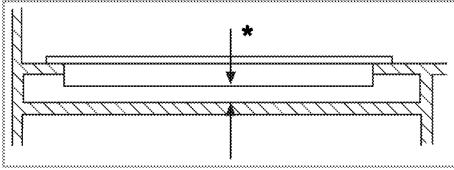
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk

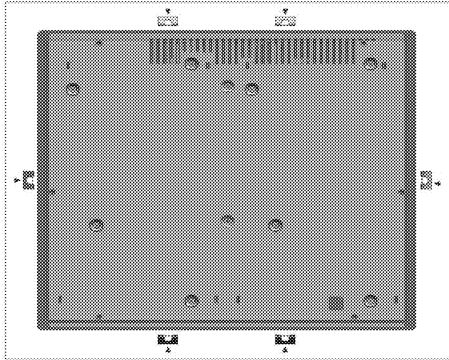
i När hällen installeras i på skåpet måste en hylla installeras för att separera skåpet från hällen, såsom visas i bilden ovan. Detta är inte nödvändigt när den installeras på en inbyggd ugn.

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)



Anslutningsklämmorna levereras installerade på hällen.
Om du gör anslutningar i olika hål blir det inte säkert, eftersom det kan skada gas- och elsystemet.

Slutkontroll

1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
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.

4 Förberedelser

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 hållar. 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



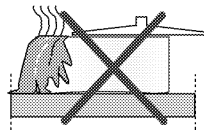
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra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

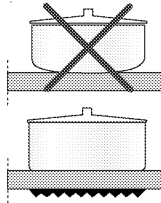
Kastrullval

- 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 "L" det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

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

Fokuseringssystem för käridentifiering

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 "L"-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.

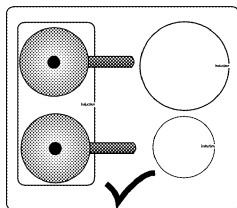


När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

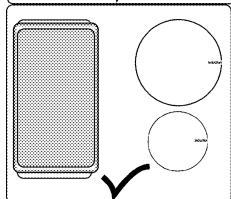
Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Stor tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor. 	<p>Normal tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning. 	<p>Liten tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

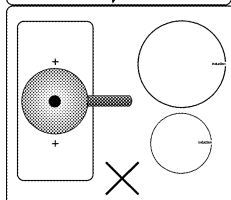
Använda kastruller på den breda tillagningszonen



Du kan använda den breda tillagningszonen i två halvor separat som bakre och främre vänster tillagningszon.



Du kan använda den breda tillagningszonen för stora kastruller.



Din kastrull måste täcka båda mittdelarna av den breda tillagningszonen. Använd inte tillagningszonen på något annat sätt.

Använda hällen



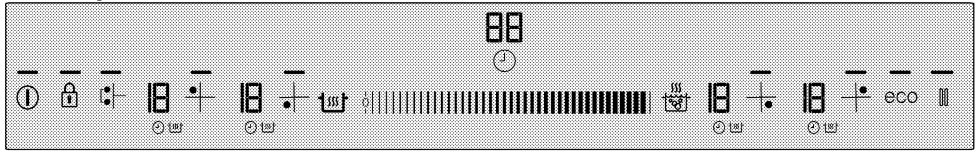
FARA:

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

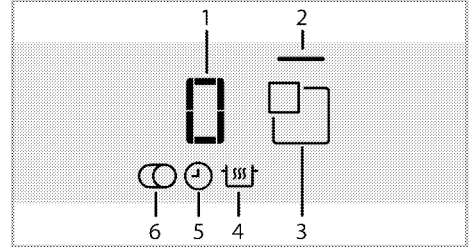


Justeringsområde (för temperaturnivå och tidsinställning)


- Ljus som indikerar att relevant knapp fungerar
-  På/Av-knapp
-  Knapplåsknapp
-  Knapp för timeraktivering/avaktivering
-  Knapp för snabbuppvärmning
-  Värmeållningsknapp
-  Knapp för avstängning
- eco Ekonomilägesknapp
-  Väljarknapp för bred tillagningszon
-  Knapp för val av främre vänster platta
-  Knapp för val av bakre vänster platta
-  Knapp för val av bakre höger platta
-  Knapp för val av främre höger platta


 Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.

Plattans display





- 1 Temperaturindikator (temperaturinställning 0 ... 19)
 - 2 Plattljus
 - 3 Knapp för val av platta
 - 4 Symbol för värmeållningsfunktion (*)
 - 5 Timersymbol
 - 6 Symbol för flersegmenterat plattval (*)
- * Varierar med modell.

 Den här enheten styrs av en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.

 Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.


Sätta på hällen

1. Tryck på knappen " på kontrollpanelen. Ljuset för knappen " slås på. Hällen är redo att användas.

 Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

 När en knapp (" knappen) hålls nedtryckt under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Stänga av hällen

1. Tryck på knappen " på kontrollpanelen. Hällen kommer att stängas av och återgå till standby-läge.



"H" eller "h" visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

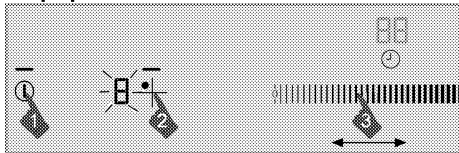
Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans skärm när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten mängd mat. Den här symbolen omvandlas strax till "h" som står för mindre varmt.



När strömmen slås av tänds inte indikatorn för restvärme och användaren varnas inte för heta plattor.

Slå på plattor



1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på. "0" visas på displayen för plattan och ljuset för relevant platta tänds.



Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Ställa in temperaturnivå

Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan "0" och "19".

Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att låta temperaturnivån falla till "0"**
Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".
2. **Genom att använda frånsägning av timeralternativet för önskad platta**
När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" och "00" visas på alla displayer. Symbolen "⌚" på hällens display försvinner.
Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.
3. **Genom att trycka på relevant symbol för plattan i 3 sekunder.**
Tryck på symbolen för plattan som du vill stänga av i omkring 3 sekunder.

Slå på den breda tillagningszonen

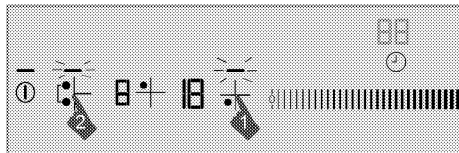
1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.
2. Väljartouchknapp för bred tillagningszon
» 0 visas på displayen för bakre tillagningszonen och ljuset för relevant platta blinkar.



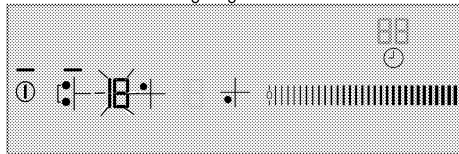
3. Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan 0 och 19.
» Tillagningszonen startar. Om en annan tillagningszon väljs eller ingen användning sker på 10 sekunder blinkar ljuset på den breda tillagningszonen utan avbrott.

Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs

När en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon med samma värden.



1. Välj en av tillagningszonerna till vänster när en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs.
2. Väljartouchknapp för bred tillagningszon
» Temperaturvärdet för den tidigare valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och ljuset på den breda tillagningszonen blinkar.
» De kombinerade tillagningszonerna fortsätter att gå med värdet för temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen har inte valts innan kombinationen av tillagningszoner har avbrutits.



Om du trycker på någon av knapparna för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

» För att ändra temperaturvärdet i ett senare steg trycker du på väljarknappen för den breda tillagningszonen och aktiverar den. Ställ in det önskade temperaturvärdet i inställningsområdet.

Slå av den breda tillagningszonen

Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

1. Genom att låta temperaturnivån falla till "0"

Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".

2. Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen. 0 visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och 00 visas på timerdisplayen.

Symbolen "⌚" på bakre vänstra tillagningszonens display döljs.

3. Genom att trycka på symbolen för någon av de vänstra tillagningszonerna

Om du trycker på någon av symbolerna för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

4. Genom att trycka på relevant tillagningsymbol i 3 sekunder.

Om du trycker på den breda tillagningszonssymbolen i 3 sekunder slås tillagningszonen av

High power snabbstart funktionen

Använd dig utav snabbstart funktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstart funktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Att välja snabbstart direkt:

1. Tryck på knappen "⌚" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Tryck på knappen "⏏".

Den valda plattan går på maximal effekt och 3 lampor blinkar på respektive display. När tiden för snabbstart löpt slår plattan av sig.

Att slå på snabbstart när plattan är påslagen.

1. Tryck på "⏏" efter att plattan varit påslagen i minst 20 sekunder på en temperaturnivå.



Plattan skall ha varit påslagen i minst 20 sekunder på samma valda läge.

2. Den valda plattan går på maximal effekt och 3 lampor blinkar på respektive display. Så fort snabbstarten är över växlar plattan till den inställda temperaturnivån och endast det valda temperaturvärdet visas.

Att slå av snabbstart funktionen innan tiden för snabbstart löpt ut.

Tryck på "⏏" närhelst du vill slå av snabbstarten.

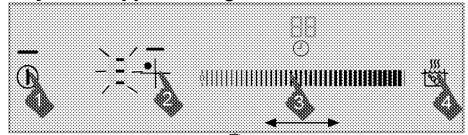
Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning är en funktion som förenklar matlagningen. Den kan användas för snabbuppvärmning under en kort tidsperiod. Alla plattor är försedda med snabbuppvärmningsfunktionen. Funktionen kan kontrolleras genom förhandsinställning av temperaturnivån.



Snabbuppvärmningsfunktionen kan ställas in de första 20 sekunderna efter det att plattan slagits på och temperaturnivån justerats.

Välj Snabbuppvärmningsfunktionen:



1. Tryck på knappen "⌚" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Justera önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.
4. Tryck på knappen "⏏".
Plattan du har valt drivs med maximal effekt under en viss tidsperiod (se följande tabell). 3 lampor och det inställda temperaturvärdet visas på respektive display för plattan.
5. När snabbuppvärmningstiden löpt ut ändras plattans temperatur till den inställda temperaturnivån och temperaturnivån visas på hällens display.

Tabell: Tider för snabbuppvärmning

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - sekund
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85

12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

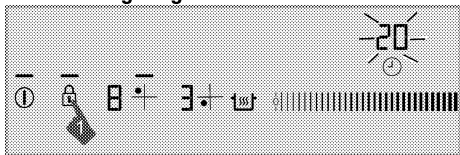
Slå av snabbuppvärmningsfunktionen:

Tryck på "☀️" knappen närhelst du vill slå av snabbuppvärmningsfunktionen.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen under användning.

Aktivera rengöringslåset



1. När hällen är påslagen trycker du och håller in knappen "🔒" tills en **enkel ljudsignal** hörs.

Rengöringslåset tänds och klockdisplaysen på hällen börjar räkna ned från 20. Ingen av knapparna på kontrollpanelen blir funktionell under den här perioden förutom knappen "⏻".

Avaktivera rengöringslåset

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

Barnlås

När hällen är i **standby-läge** kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på plattorna. Barnlåset kan bara aktiveras och avaktiveras i standby-läge.

Aktivera barnlåset

1. När hällen är i standby-läge trycker du och håller in knappen "🔒" tills två **enkla ljudsignaler** hörs.

Barnlåset aktiveras och ljuset för knappen "🔒" stängs av.



Om någon annan knapp trycks in när barnlåset är aktivt blinkar knappen "🔒".

Avaktivera barnlåset

1. När barnlåset är aktiverat trycker du och håller in knappen "🔒" tills en **enkel ljudsignal** hörs.

» Barnlåset avaktiveras och ljuset för knappen "🔒" stängs av.

Knapplås

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

Aktivera knapplås

1. Tryck och håll in knappen "🔒" under en längre tid för att låsa kontrollpanelen.

Bara en ljudsignal hörs först. I det här fallet växlade hällen till **Rengöringslås**. **Fortsätt trycka utan att lyfta på fingret tills du hör två signaler i följd.**

Lysdioden "🔒" börjar blinka och alla plattor låses.



Du kan bara aktivera knapplåset i **användningsläge**. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "⏻" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar ljuset

för knappen "🔒" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt.

Om du stänger av hällen när knapparna är låsta måste knapplåset avaktiveras nästa gång du slår på hällen igen.

Avaktivera knapplås

1. Håll knappen "🔒" intryckt i 2 sekunder. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för

knappen "🔒" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.

Aktivera timern

1. Tryck på knappen "⌚" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Justera önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.
4. Tryck på knappen "⏻" för att aktivera timern. "00" visas på timerdisplaysen och symbolen "⌚" börjar blinka på displaysen för tillagningszonen.
5. Justera önskad tidsperiod genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.

Efter att den har blinkat under en viss tid tänds symbolen "⌚" med fast sken. När symbolen "⌚" tänds med fast sken indikerar det att funktionen är aktiverad.

	Timern kan bara ställas in för de plattor som redan används.
	Upprepa åtgärderna ovan för andra plattor för vilka du vill ställa in timern.
	Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.
	När timern har aktiverats visas bara tiden för den valda plattan på timerdisplayen.

Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

Slå av timers tidigare

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

1-Slå av timern genom att låta värdet falla ned till "00" :

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⌚" för att välja timern som är relevant för plattan.
3. Minska värdet tills "00" visas på timerdisplayen genom att trycka på inställningsområdet eller dra med fingret över området.

Symbolen "⌚" blinkar på displayen för plattan under en viss tid och sedan slås den av **permanent** och timern avbryts.

2-Slå av timern genom att trycka ned timerknappen i 3 sekunder:

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⌚" för att välja timern som är relevant för plattan.
3. Tryck på knappen "⌚" i omkring 3 sekunder.

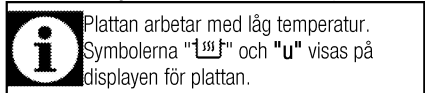
Symbolen "⌚" blinkar på displayen för plattan under en viss tid och sedan slås den av **permanent** och timern avbryts.

Värmehållningsfunktion (om någon finns)

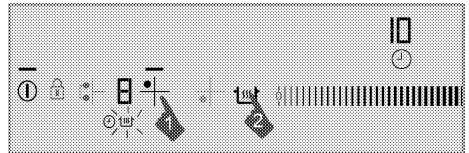
Du kan använda den här funktionen för att hålla maten varm efter att tillagningen är slutförd. Värmehållningsfunktionen kan användas på två olika sätt: med och utan inställning av timern.

Aktivera värmehållningsfunktionen utan att ställa in timern

1. Välj den platta som har ställts in till en viss temperatur så kan du använda den för att hålla maten varm.
2. Tryck på knappen "⌚" för att aktivera värmehållningsfunktionen för relevant platta.



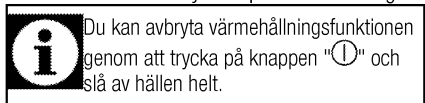
Aktivera värmehållningsfunktionen utan att ställa in timern



1. Välj den önskade plattan för vilken temperaturen och timern har ställts in när du planerar att köra värmehållningsfunktionen.
2. Tryck på knappen "⌚" för att aktivera värmehållningsfunktionen för relevant platta. Symbolen "⌚" visas på displayen för plattan. Plattan arbetar med den inställda temperaturen under hela inställningstiden. När perioden är över växlar den till värmehållningsfunktionen och börjar arbeta med låg temperatur. Symbolen "u" visas på displayen för plattan.

Slå av värmehållningsfunktionen

1. Om timern är aktiverad väljer du plattan för vilken värmehållningsfunktionen är aktiverad. Tryck på knappen "⌚" för att slå av värmehållningsfunktionen. Plattan fortsätter arbeta med tidigare tids- och temperaturinställning.
2. Om timern är avaktiverad väljer du plattan för vilken värmehållningsfunktionen är aktiverad. Ange önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att föra fingret över det för att avaktivera värmehållningsfunktionen. Plattan arbetar med den nya temperaturinställningen.



Stoppfunktion

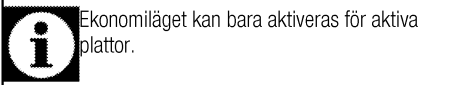
Genom att använda den här funktionen kan du stoppa alla funktioner som driver hällen (**företom timern**) under en viss tidsperiod.



1. Tryck på knappen "|||" när hällen är på. Alla aktiva plattor stannar.
2. Tryck på knappen "|||" igen för att starta om alla stoppade plattor med tidigare inställningar.

Economiläge

Du kan sänka alla plattor till en lägre förbrukningsnivå genom att använda denna funktion.

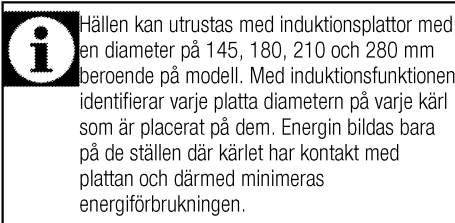


1. Tryck på "eco" knappen när plattan är påslagen. » När man aktiverar economiläget sänks plattornas förbrukning till hälften.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Användningsprinciper: Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp.

Induktionshällen är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera plattor lämnas oavsiktligt avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare.

Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

Plattan kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Begränsningar för driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - sekund
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
High power snabbstart funktionen	10 minuter

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan falla. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.

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 plattans display under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Du kan därmed förhindra att drycker (vatten, mjölk) kokar över även om det just höll på att göra det.

Driftsljud




Det kan höras ljud vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionstillagningen.

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.
- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hetts upp. När du håller i vatten eller annat försvinner ljudet.
- Ljudet från fläkten som kylar det elektriska systemet kan höras.

Felkoder/varningsmeddelanden och felkällor

Tabell-2:

Felorsak	Indikator	Skärm
Två eller fler knappar trycks in eller det kokar över och rinner ut över knapparna.	"E"- symbolen blinkar	Plattans display
Hällen överhettad	"H"- symbolen blinkar	Plattans display
Inget lämpligt kärl på hällen.	Symbolen "L" tänds	Plattans display
Hårdvarufel för pekkontroll.	Symbolen "Fx***" tänds	Timerdisplay
Induktionshårdvarufel.	Symbolen "Ex***" tänds	Plattans display
Pekkänslighetsfel	Symbolen "F2" tänds	Timerdisplay
Kommunikationsfel i pekkontrollen.	Symbolen "F3" tänds	Timerdisplay
Induktionshårdvarufel.	"Ex"- symbolen blinkar	Plattans display
x**: "1,2,...,9"		

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekpanelen, se Tabell-2. Om meddelandena "Fx" och "Ex" visas konstant, ska du kontakta ett behörigt serviceombud.
	Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge "E"-felsignal. Signalljuden höras.
	Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

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-ylor 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 med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan 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. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.

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. Det här påverkar inte användningen av produkten.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

7 Felsökning

Det bildas vattendroppar under kokning.

- Ånga som bildas under tillagningen kan bilda kondens och vattendroppar när den träffar de kalla ytorna på produkten. >>> *Detta beror inte på något fel.*

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.

- Huvudsäkringingen 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 krets brytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Symbolen "L" 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.

- Tillagningsstiden 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.*

Kylfläkten fortsätter att gå även om hällen stängs av.

- Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter gå tills elektroniken i hällen svalnar till lämplig temperatur.



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.

