



# **Płyta kuchenna do zabudowy**

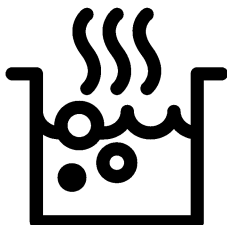
Instrukcja użytkowania

**Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

**Inbyggd häll**

Bruksanvisning



HII 88810 NT

**PL / DE / SV**

185.9284.92/R.AC/12.10.2020/4-2

7757187672

# Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

## Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**



**Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)**

**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne .....	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia .....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	9

**2 Informacje ogólne 10**

Opis urządzenia .....	10
Dane techniczne .....	10

**3 Instalacja 11**

Przed zainstalowaniem .....	11
Instalacja i przyłączenie.....	12

Przyszły transport .....	15
--------------------------	----

**4 Przygotowanie 16**

Jak oszczędzać energię.....	16
Pierwszy raz.....	16
Pierwsze czyszczenie.....	16

**5 Jak używać płyty kuchennej 17**

Ogólne informacje o gotowaniu .....	17
Użytkowanie płyt kuchennych.....	19
Panel sterowania .....	20

**6 Czyszczenie i konserwacja31**

Informacje ogólne .....	31
Czyszczenie płyty .....	31

**7 Rozwiązywanie problemów33**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 17* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

### **Zamierzone przeznaczenie**

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

### **Stare urządzenia**

#### **Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



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

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



gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

#### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

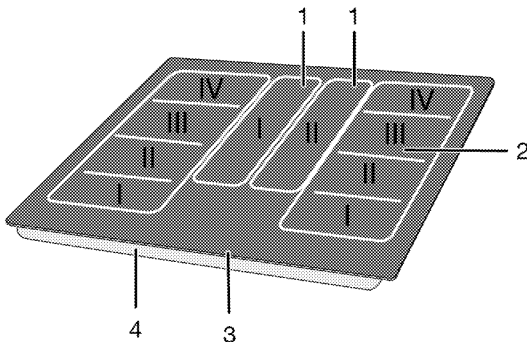
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

#### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- 1 Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego
- 2 Kuchenna płyta indukcyjna
- 3 Powierzchnia ceramiczna
- 4 Pokrywa podstawy

### Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7400 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/770 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Palniki</b>	
Lewy I-II-III-IV	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W
Środek I-II	<b>Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego</b>
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W
Prawy I-II-III-IV	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W

**i** Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

**i** Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

**i** Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

### 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

**i** Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

**!** Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

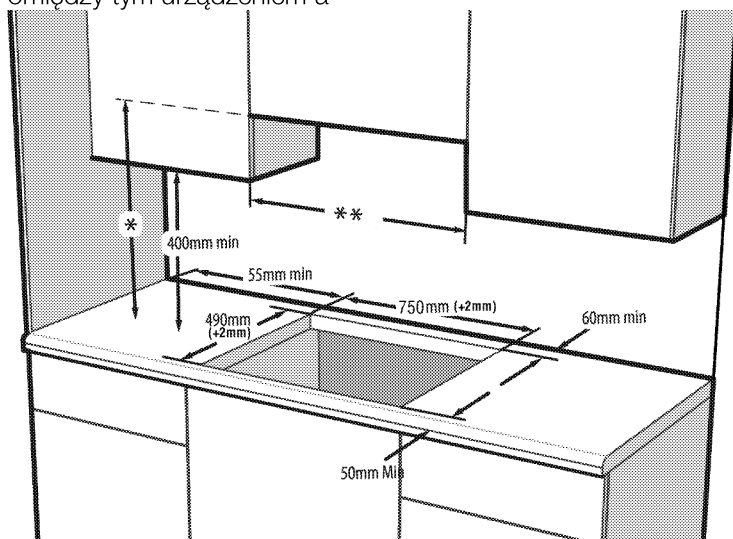
**!** Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

#### Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a

ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (\*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



- \* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu. Jeśli nie jest to zalecane w instrukcji obsługi okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej min. 650 mm.
- \*\* Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej

## Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

**i** Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach. Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

### Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**!** Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

**!** Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

**!** Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

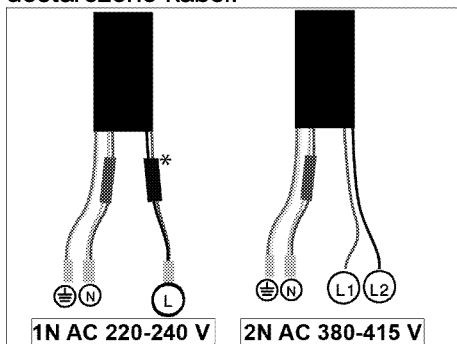
### Przyłączanie kabla zasilania

**i** Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

**Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:**



\* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

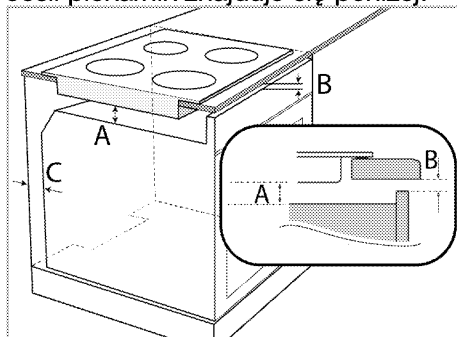
- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
  - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- » lub
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
  - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

3. **Przy przyłączeniu dwufazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)
  - Przewód czarny = L2 lub L1 (Faza 2 lub Faza 1)
  - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- » lub
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
  - Przewód szary = L2 (Faza 2)
  - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

**Instalowanie wyrobu**

**Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:**



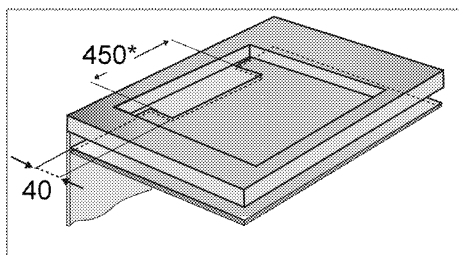
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Jeśli deska znajduje się poniżej:**

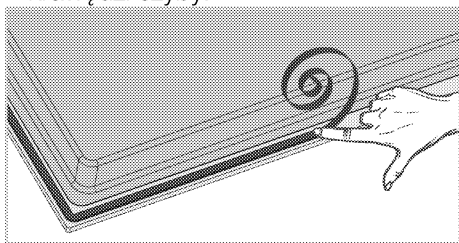
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



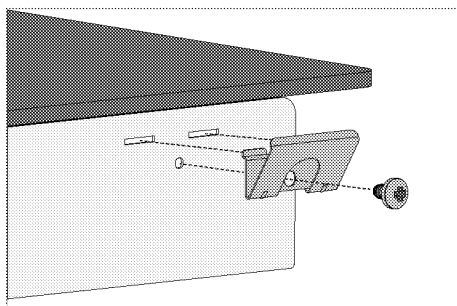
\* min.

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić ależy odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



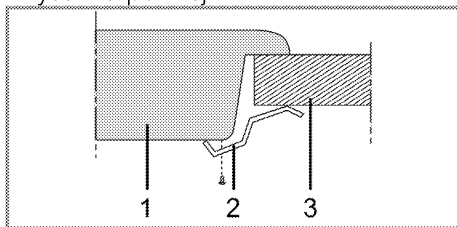
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



**i** W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

**i** Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

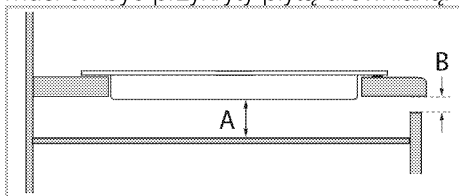
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

**i** Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.

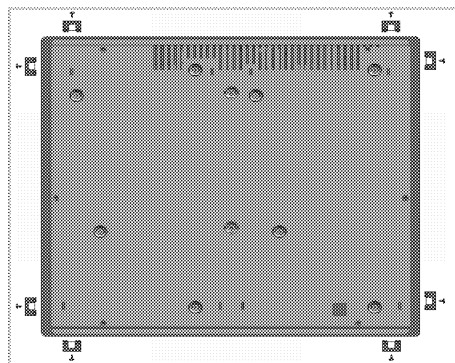


A min. 5 mm

B min. 2 mm

### Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

**i** Umiejscowienie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



**!** Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

**!** Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

**i** Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

### Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

### Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

**i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię


Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

### Pierwszy raz

#### Pierwsze czyszczenie

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.



## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



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

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

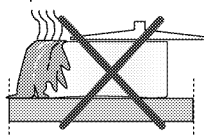
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

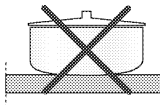
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

### Dobór garnków

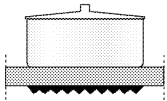
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przeniesienie ciepła.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

**Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.**

#### Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "□" oraz "☐" lub "▣" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

## System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa

gotowania oraz symbol "□" oraz "☐" lub "▣" migają na przemian.

### Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

**i** Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

**i** Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

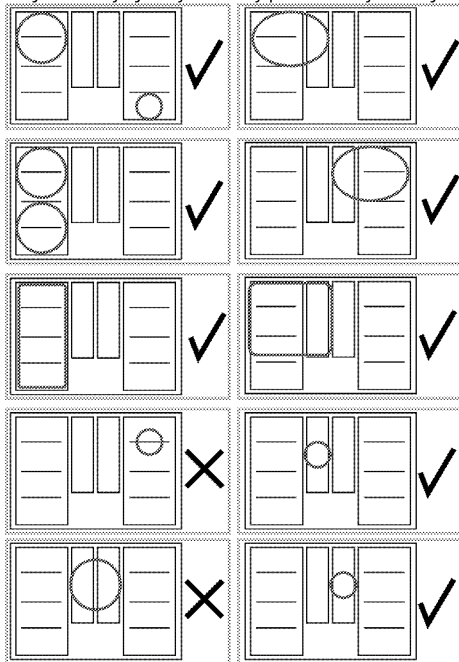
### Podświetlane obszary gotowania (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefy gotowania na płycie grzewczej zostaną podświetlone. Strefy gotowania nie pojawią się, jeżeli płyta grzewcza jest wyłączona lub znajduje się w fazie gotowości. Po wyłączeniu płyty

grzewczej powinno pojawić się podświetlenie wskazujące strefy gotowania.

### **Użycie patelni na dużej strefie gotowania**

Używana patelnia powinna zajmować oba środki dużej strefy gotowania. Nie używać strefy gotowania w żaden inny sposób. Można korzystać z dużej strefy gotowania, łącząc strefy dla patelni o dużych średnicach. Można korzystać z dużej strefy gotowania na dwa sposoby, czyli lewej tylnej i lewej przedniej strefy.



### **Użytkowanie płyt kuchennych**

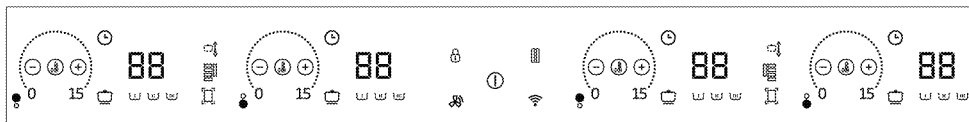


Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

## Panel sterowania



### Dane techniczne



Obszar ustawień (poziomu temperatury)



Przycisk wł./wyt.



Przycisk blokady



przycisków



Przycisk włączania/wyłączania zegara



Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)



Przycisk automatycznego programu gotowania



Przycisk Stop

Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Przycisk zwiększania poziomu zegara



Przycisk zmniejszania poziomu zegara



Aktywny wyświetlacz obszaru gotowania



Symbol funkcji „Move”



Symbol Hob to Hood (Hob to Hood symbol) \*

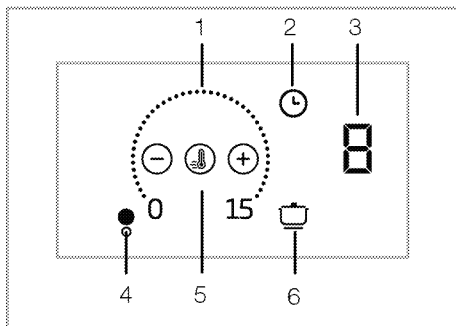


Symbol Wi-Fi \*

\*(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.



- 1 Obszar ustawień
  - 2 Przycisk zegara
  - 3 Wyświetlacz strefy gotowania
  - 4 Symbol strefy gotowania (\*)
  - 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
  - 6 Przycisk automatycznego programu gotowania
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

- i** Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

### Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "Ⓜ" na panelu sterowania.

Płyta jest gotowa do użycia.

- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.
- i** Długie naciskanie dowolnego przycisku (przycisku "Ⓜ") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

### Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "Ⓜ" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

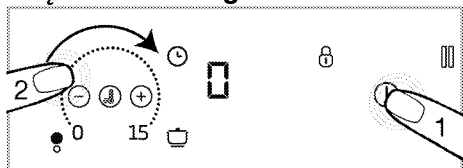
- i** Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "H", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "h" oznaczający niższą temperaturę.

- i** Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

### Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "Ⓜ"

» W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.

2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

### Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwać po nim palcem.

- i** Dodatkowe strefy gotowania mogą działać samodzielnie. W tym celu w przypadku dodatkowej lewej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej lewej strefy; w przypadku dodatkowej prawej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej prawej strefy.

### Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

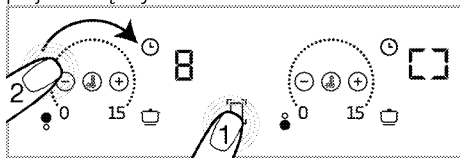
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do

niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0” lub „00”. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "☺".

Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

### **Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "☺".
2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.  
» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawi się symbol "☺".



3. Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwać po nim palcem.  
» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

**i** Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

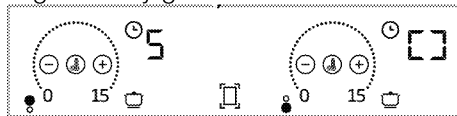
### **Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres**

### **wyposażenia zakupionego produktu).**

Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.  
» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się niższa wartość spośród temperatur wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



- » Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.

**i** W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

### **Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

### 1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

### 2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

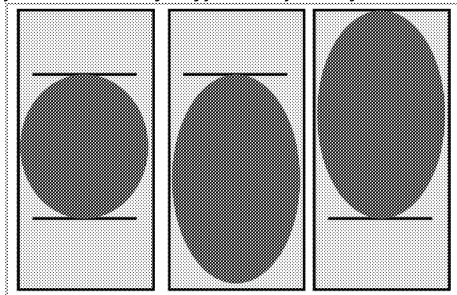
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnie podświetlenie przycisku "⌚" lewej tylnej strefy gotowania.

### 3. Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni

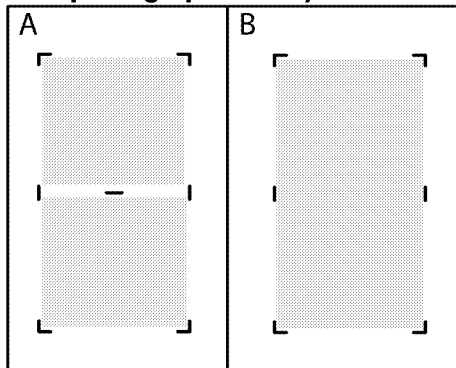
Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

### Tryb „Autoflexi” (włączanie automatycznej, szerokiej powierzchni gotowania)

Jeśli garnek został umieszczony na strefach gotowania, tak jak pokazano poniżej, tryb „flexi” (szeroka powierzchnia strefy gotowania) zostanie automatycznie włączony. Dotknąć "□" jeden raz, aby wyjść z tej strefy.



### Modele z podświetleniem wokół stref gotowania: (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



**i** Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

### Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.


### Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:


1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚"
2. Dotknąć przycisku "⚡".

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "☰".

» Gdy upływie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.


### **Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:**

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, naciśnięcie „”.

 Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

2. Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.



### **Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):**




Dotknięciem przycisku "" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

### **Blokada przycisków**



Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

#### **Włączanie blokady przycisków**

1. Dotknąć przycisku "" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania. W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "".

 Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku ", sygnalizując, że blokada jest włączona. W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.


#### **Wyłączanie blokady przycisków**

1. Naciśnięcie i przez 3 sekundy przytrzymanie przycisku "". Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnięcie lampka przycisku "" i panel sterowania odblokuje się.

#### **Funkcja czasomierza**

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

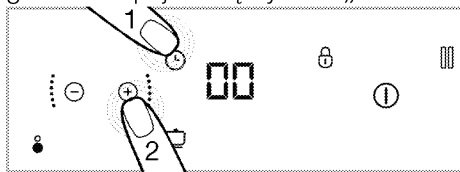
#### **Włączanie czasomierza**

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "".  
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.  
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.



4. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz.

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków „+” i „-”.  
» Dotknąć „⌚”, aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk „⌚” nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.

- i** Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.
- i** Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.
- i** Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

### Wyłączanie czasomierzy

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli czasomierz zostanie wyłączony wcześniej, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy.

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

**1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :**

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku „⌚”, aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość „00”, zmniejszyć ją przyciskami „+” i „-”.

**2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:**

1. Dotknąć przycisku „⌚” odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; „⌚” zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.


### Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w ciepłe
2. Gotowanie
3. Smażenie


### Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza


1. Włączyć płytę, dotykając przycisku „⏹”.
2. Dotknąć przycisku „⏹” strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w ciepłe. Na wyświetlaczu pojawią się symbole " P " oraz "⏹".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole " P " oraz "⏹".


5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole " P " oraz "  ".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

### **Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza**

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "  " odpowiedniej strefy gotowania.

2. Dotknąć przycisku "  ", aby włączyć czasomierz.


» Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00” i "  ".



3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "  " / "  ".

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.

» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

### **Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania**


1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "  ".

2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków "  " / "  ". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury.


Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

### **Korzystanie z funkcji przenoszenia**

Funkcja ta ułatwia szybkie przełączanie na inne poziomy gotowania, które można zmieniać samym ruchem patelni bez używania panelu sterowania. Dzięki temu nie trzeba za każdym razem zmniejszać lub zwiększać temperatury.



 Funkcja przenoszenia może być włączona, jeżeli patelnia zajmuje jedną lub dwie strefy gotowania.

### **Aby włączyć funkcję przenoszenia:**

1. Dotknąć "  ", aby włączyć płytę grzewczą.

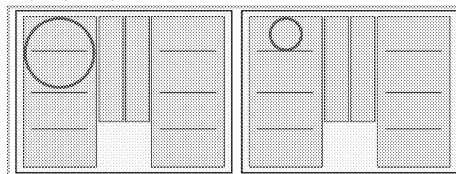
2. Umieścić patelnię na lewej lub prawej stronie strefy gotowania, zgodnie z żądanym poziomem początkowym, tak aby znajdowała się na obu strefach gotowania.

3. Dwukrotnie dotknąć "  ".

» "  " i "  " zostaną włączone, wskazując, że dostępna jest funkcja przenoszenia. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć patelnię na strefę gotowania. Funkcja ta umożliwi szybkie przełączanie pomiędzy trzema strefami gotowania:

- **Poziom 3 (utrzymywanie w ciepłe):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na krańcach lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 3.

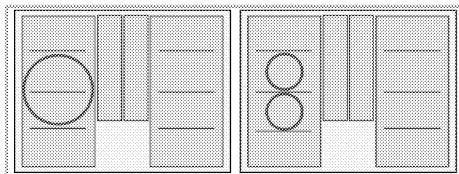
### **Poziom 3**



- **Poziom 8 (gotowanie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na środku lewej i prawej strefy gotowania, płyta

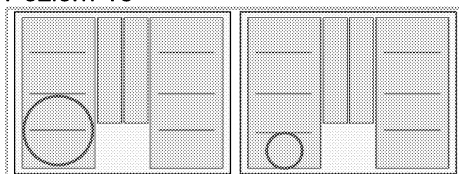
grzewcza będzie działała na poziomie 9.

### Poziom 8



- **Poziom 15 (smażenie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona z przodu lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 15.

### Poziom 15

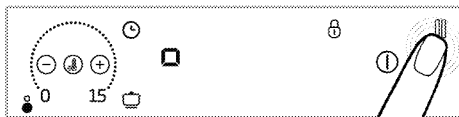


- **i** W trakcie korzystania z funkcji przenoszenia nie można ustawić zegara dla stref gotowania.
- **i** Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na odnośnej dodatkowej strefie gotowania.
- **i** Jeżeli używana patelnia znajduje się na trzech strefach gotowania, funkcja przenoszenia zostanie anulowana.

### Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje (z wyjątkiem **czasomierza**) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

- **i** Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.



1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "|||".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "|||".

- **i** W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "□".

### Funkcja zarządzania energią

Urządzenie ma funkcję zarządzania energią. Dzięki tej funkcji można zmienić całkowite ustawienie mocy, które będzie pobierać płyta. Istnieje 9 różnych poziomów funkcji zarządzania energią. Funkcja zarządzania energią - Poziomy mocy całkowitej, które można ustawić

Opcje zarządzania energią	Moc całkowita
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Po wyłączeniu płyty grzejnej

1. Naciśnij "Ⓜ", aby włączyć płytę.
2. Dotknąć klawisza "Ⓜ" lewej tylnej strefy grzejnej, następnie klawisza "Ⓜ" lewej przedniej strefy grzejnej i na końcu klawisza "|||", nie podnosząc palca. Po dotknięciu każdego klawisza rozlega się dźwięk.

3. Poziom zarządzania energią ustawiony na lewym tylnym wyświetlaczu pola grzejnego oraz całkowita wartość mocy tego poziomu pojawią się na lewym przednim wyświetlaczu pola grzejnego. Przestań naciskać 3 przyciski po pojawieniu się wartości.
4. Przełączaj poziomy, naciskając "III" i ustaw moc całkowitą.
5. Potwierdź, naciskając "i" i wyłącz palnik. Ustawiona moc całkowita zostanie aktywowana.

**i** W zależności od ustawionego poziomu mocy całkowitej, poziomy temperatury polach grzejnych mogą się różnić. W zależności od ustawienia mocy płyty, poziom temperatury podany dla pola grzejnego może spaść automatycznie. To nie jest błąd.

### **Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania**

**Zasady działania:** Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że nagrzewa ona bezpośrednio naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z kuchenkami innego rodzaju. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

**i** Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

### **Limity czasu pracy**

Panel sterowania płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

**Tabela 1:** Limity czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

### System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawi się „E” lub „F”.

### Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

### Głośnie działanie

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to normalna cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

### Komunikaty o błędach

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Płyta jest przegrzana	"H" miga
Brak patelni odpowiedniej dla strefy gotowania	Świeci się "Q" oraz "Q" lub "L"
Patelnia/garnek lub inny obiekt na dotykowym panelu sterowania	„F” miga
Niewłaściwy garnek	Świeci się F1
Pusty garnek	Świeci się F2
Maksymalny czas działania	Świeci się F3
Ustawiony czujnik temperatury (Fixed NTC)	Świeci się F4
Otwarty czujnik temperatury (NTC open short)	Świeci się F5
Przegrzanie	Świeci się F6

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Błąd elektroniki, sprzętu lub wentylatora	Świeci się <b>EH</b>
Błąd komunikacji pomiędzy płytami interfejsu	Świeci się <b>EC</b>
Błąd komunikacji pomiędzy płytą interfejsu i płytą główną	Świeci się <b>EI</b>
<b>x**:</b> „1, 2,..., 9”	

**i** Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.

**i** Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.


**i** Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.


**i** Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

## 6 Czyszczenie i konserwacja


### Informacje ogólne


Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

 Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.  
Grozi to porażeniem elektrycznym!

 Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.  
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

 Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

### Czyszczenie płyty

#### Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

**i** Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.



## **7 Rozwiązywanie problemów**

### **Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

### **Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "□" oraz "□" lub "L".**

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

### **Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.**

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

### **Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.**

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*



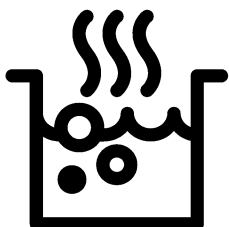
Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.





## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit .....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	8
Sicherheit von Kindern .....	8
Altgeräte entsorgen .....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	9

## **2 Allgemeine Informationen 10**

Geräteübersicht .....	10
Technische Daten .....	10

## **3 Installation 11**

Vor der Installation.....	11
Einbauen und Anschließen .....	12
Transport.....	16

## **4 Vorbereitungen 17**

Tipps zum Energiesparen.....	17
Erste Inbetriebnahme.....	17
Erstreinigung des Gerätes .....	17

## **5 Bedienung Kochfeld 18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	18
Kochfeld verwenden .....	20
Bedienfeld.....	21

## **6 Reinigung und Wartung 32**

Allgemeine Hinweise.....	32
Kochfeld reinigen.....	32

## **7 Problemlösungen 34**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt

mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den



Kochoberflächen  
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 18*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

## **Altgeräte entsorgen**

### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und

elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

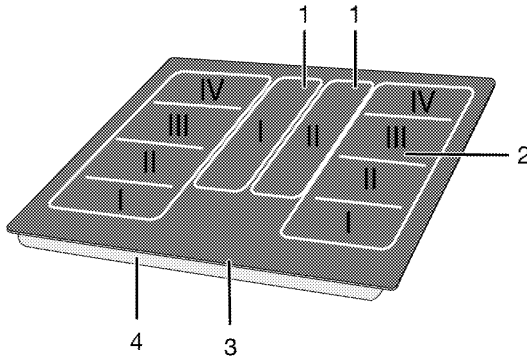
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- 1 Induktions-Zusatzkochzone  
2 Induktionskochplatte  
3 Glaskeramikkochfeld  
4 Basisabdeckung

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7400 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/770 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

### Kochzonen

Links I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Mitte I-II	<b>Induktions-Zusatzkochzone</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W


**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.


**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.


**i** Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

## 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

 Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

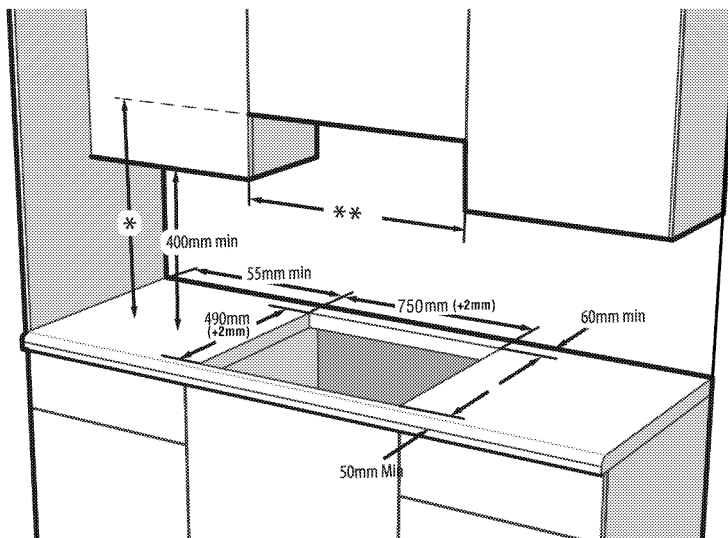
 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und

angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



\* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.

\*\* Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf.

Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

## Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender

**!** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**!** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

## Netzkabel anschließen

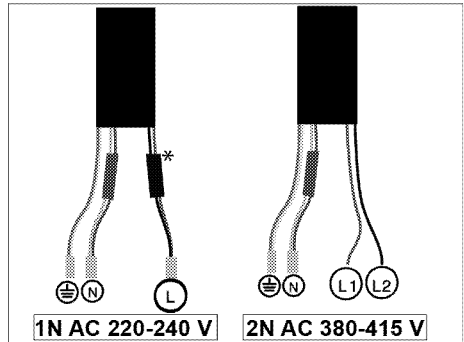
**i** Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung,

Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.


Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

## Netzanschluss am Gerät :



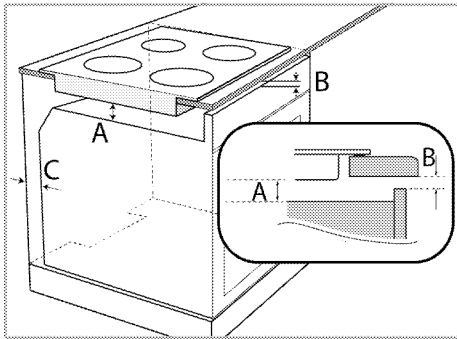
\* (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
  - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
  - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
  - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
 » oder
  - Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
  - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
  - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
  - Braunes Kabel = L1 oder L2 (Phase 1 oder Phase 2)
  - Schwarzes Kabel = L2 oder L1 (Phase 2 oder Phase 1)
  - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
  - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
 » oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

### Gerät installieren

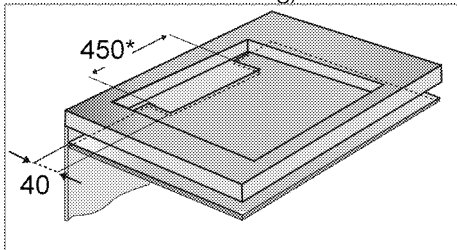
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



- A Minimum 5 mm
- B Minimum 2 mm
- C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).

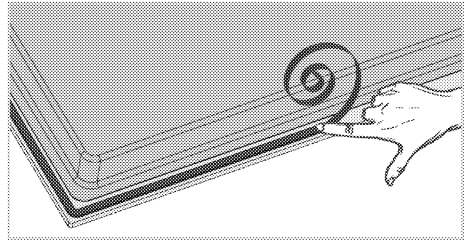


\* Minimum

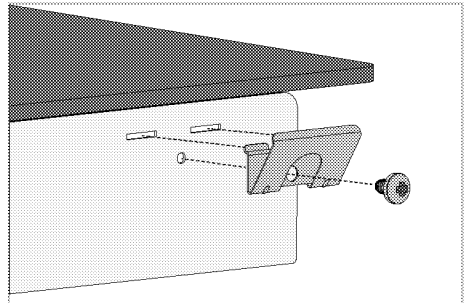
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.

2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



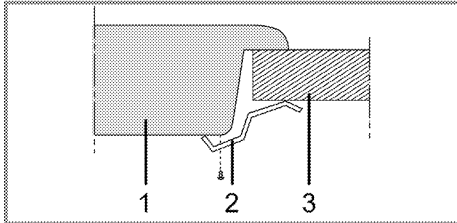
**i** Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

**i** Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen



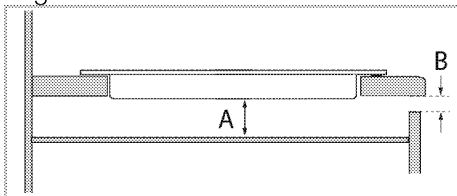
befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

**i** Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.

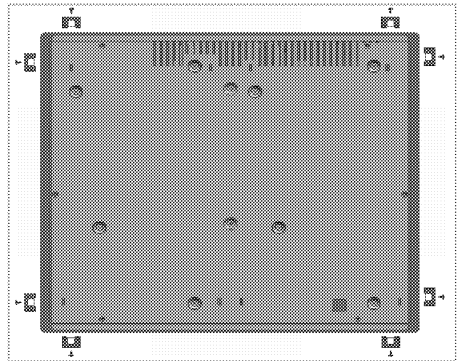


- A Minimum 5 mm
- B Minimum 2 mm

**i** Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm<sup>2</sup> im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

### Rückansicht (Anschlussöffnungen)

**i** Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



**!** Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlicher Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

## **Endkontrolle**

1. Betrieb des Geräts.

2. Prüfen Sie die Funktion.

## **Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen


### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

### Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



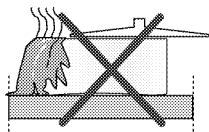
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

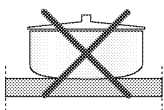
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Kochgeschirr wählen

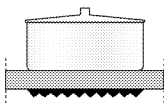
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

**Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.**

### **Kochgeschirr testen**

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.

2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn

"□" und "□" oder "□" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

### **Kochgeschirrerkennungssystem**

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "□" und "□" oder "□"-Symbol blinken abwechselnd.

### **Sichere Benutzung**

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

**i** Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

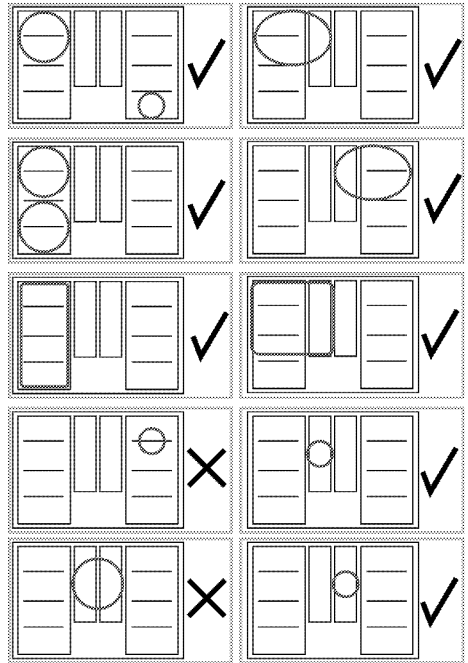
**i** Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

**Beleuchtete Kochzonen(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Die Kochzonen am Kochfeld werden beleuchtet. Die Kochzonen werden nicht beleuchtet, wenn das Kochfeld abgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, sollte die Beleuchtung der Kochzonen aufleuchten.

**Kochgeschirr auf der großen Kochzone verwenden**

Das Kochgeschirr sollte beide Zentren der großen Kochzone abdecken. Verwenden Sie die Kochzone nicht auf andere Weise. Für Kochgeschirr mit großem Durchmesser können die eine große Kochzone verwenden, indem Sie Kochzonen kombinieren. Sie können die große Kochzone auf zwei verschiedene Weisen verwenden und zwar die linke hintere und die linke vordere Zone.



**Kochfeld verwenden**



Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

# Bedienfeld

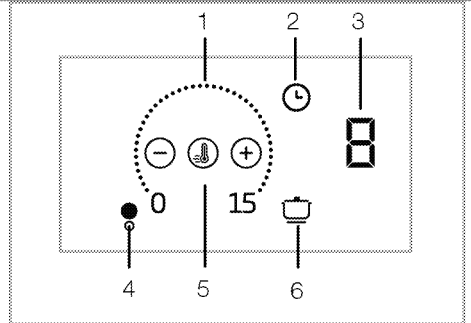


## Technische Daten

-  Einstellbereich (Temperaturregelung)
-  Ein-/Austaste
-  Tastensperre-Taste
-  Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
-  Schnellheiztaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
-  Automatisches-Garen-Taste
-  Stoptaste
-  Breitkochzone-Auswahl taste \*
-  Timer-erhöhen-Taste
-  Timer-verringern-Taste
-  Aktive Kochfeldanzeige
-  Funktionssymbol „Move“
-  Hob & Hood Symbol \*
-  WLAN-Symbol \*

**\*(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

**i** Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Einstellbereich
  - 2 Timer-Taste
  - 3 Kochzonenanzeige
  - 4 Kochzonensymbol (\*)
  - 5 Schnellheiztaste
  - 6 Automatisches-Garen-Taste
- \* (Variiert je nach Produktmodell.)

**i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

**i** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

## Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.
- Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

**i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

- i** Wenn längere Zeit keine Tasten ("0"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

### Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "0"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

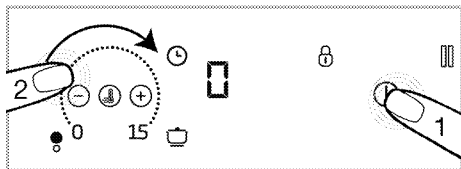
- i** Wenn das Symbol "H" oder "h" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

### Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "h".

- i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

### Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "0" ein.
- » „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.
2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.

- i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

### Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine

Temperaturstufe zwischen „0“ und „15“.

- i** Zusatzkochzonen können selbstständig kochen. Dazu muss für die linke Zusatzkochzone die Temperaturstufe für die linke hintere Kochzone eingestellt werden; für die rechte Zusatzkochzone muss die Temperaturstufe für die rechte hintere Kochzone eingestellt werden.

### Kochzonen abschalten:

Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

#### 1. Durch Einstellen der

#### Temperaturstufe auf „0“:

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

#### 2. Durch Timer-gesteuerte

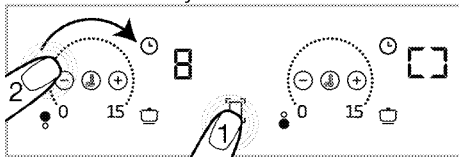
#### Abschaltung der ausgewählten Kochzone:

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbstständig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "0" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



**Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste  
» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "☐".



3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.  
» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

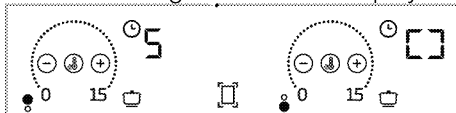
**i** Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

**Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.  
» Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



- » Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.

**i** Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

**Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. 0 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "⏻"-

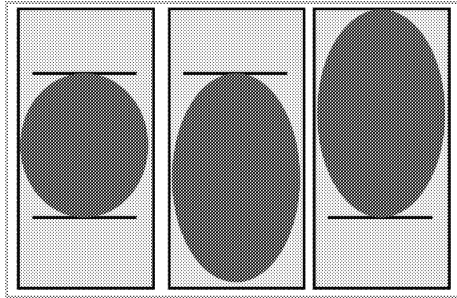
Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

### 3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols

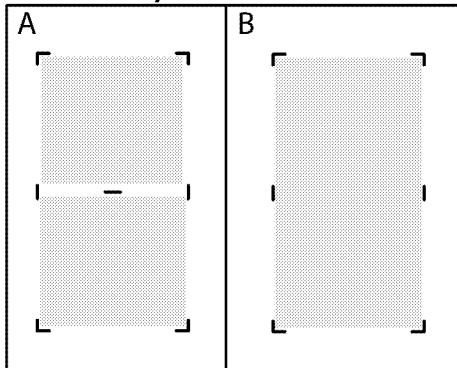
Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

### "Autoflexi"-Modus (Aktivieren der automatischen Großflächen-Kochzone)

Wenn der Topf wie unten gezeigt auf mehrere Kochstellen gestellt wird, wird der Modus "flexi" (Großflächen-Kochzone) automatisch aktiviert. Drücken Sie einmal auf "□", um diesen Modus zu verlassen.



**Modelle mit beleuchteten Kochzonen: (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



**i** Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

#### Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.

2. Berühren Sie die Taste "🔥".

Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "🔥" erscheint im Display der Kochzone.

» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

#### Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie „🔥“, während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.

**i** Der Booster kann nur für eine der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Falls eine der Kochzonen auf derselben Seite bei einer bestimmten Temperaturstufe arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Wenn die große Kochzone aktiv ist, kann der Booster nicht für diese Kochzonen eingestellt werden.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

### **Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:**

Durch Berühren der "☹️"-Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.

### **Tastensperre**

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

### **Tastensperre aktivieren**

1. Berühren Sie "☹️" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang. Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "☹️".

**i** Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⌚". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "☹️" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

### **Tastensperre abschalten**

1. Halten Sie die Taste "☹️" 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "☹️" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

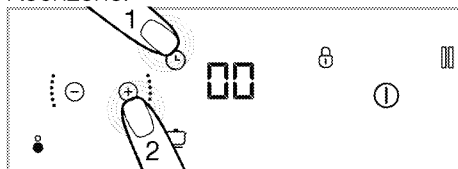
### **Timerfunktionen**

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

### **Timer einschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. „0“ erscheint in den Kochzonenanzeigen.
3. Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".

„00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" und "-" ein.

» Berühren Sie "⏻" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "⏻" nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.

**i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

**i** Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

**i** Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

### **Timer abschalten**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

### **Timer vorzeitig abschalten**

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

#### **1. Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:**

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⏻".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "+" und "-", bis „00“ im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

### **2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:**

1. Berühren Sie die Taste "⏻" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "⏻" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

### **Automatische Garfunktion**

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

### **Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Taste „☑“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☑" wird angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☑" wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☑" wird angezeigt.  
» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

### **Automatische Garfunktion durch Timereinstellung**

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „☑“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⏻".  
» Die Symbole „00“ und "⏻" leuchten an der Kochzonenanzeige.

3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "⊖" / "⊕" ein.

- » Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatischen-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.
- » Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

### Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⓪“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "⊖" / "⊕" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

### Verschieben-Funktion verwenden

Diese Funktion vereinfacht den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Kochstufen durch Verschieben des Kochgeschirrs, ohne dass Sie auf das Bedienfeld zugreifen müssen. Dadurch müssen Sie die Temperatur nicht jedes Mal erhöhen oder verringern.

- i** Zur Aktivierung der Verschieben-Funktion darf das Kochgeschirr nur eine oder zwei Kochzonen abdecken.

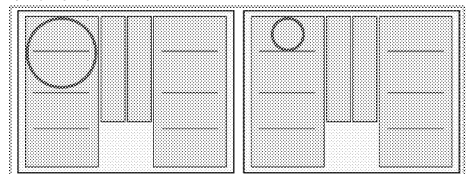
### So aktivieren Sie die

#### „Verschieben“-Funktion:

1. Berühren Sie "⓪" zum Einschalten des Kochfeldes.
2. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr entsprechend der gewünschten Anfangsstufe auf die linke oder rechte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass es beide Kochzonen abdeckt.
3. Berühren Sie zweimal "⏪".
  - » "⏪" und "⏩" schalten sich ein, was anzeigt, dass die „Verschieben“-Funktion aktiviert wurde. Jetzt brauchen Sie für die gewünschte Kochstufe das Kochgeschirr nur auf die andere Kochzone zu schieben. Diese Funktion ermöglicht Ihnen einen schnellen Wechsel zwischen 3 Kochzonen:

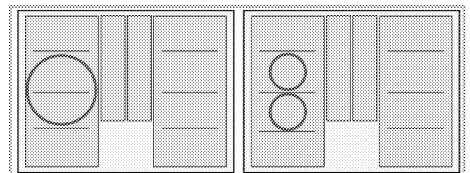
- **Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den hintersten beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 3.

#### Stufe 3



- **Stufe 8 (Sieden):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den mittleren beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 9.

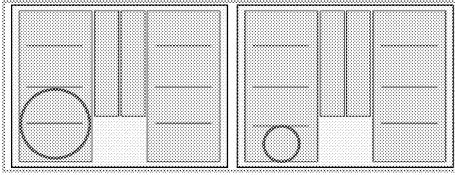
#### Stufe 8



- **Stufe 15 (Braten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den vorderen beiden Kochzonen der linken und rechten

Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 15.

## Stufe 15



- i** Bei Verwendung der „Verschieben“-Funktion kann der Timer für die Kochzonen nicht genutzt werden.
- i** Befindet sich eine Pfanne auf der jeweiligen Zusatzkochzone, kann die Funktion „Bewegen“ nicht genutzt werden.
- i** Falls das Kochgeschirr drei Kochzonen abdeckt, wird die „Verschieben“-Funktion abgebrochen.

## Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.

- i** Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "■".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "■" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

- i** Wenn die Stoptaste gedrückt wird, erscheint das Symbol "■" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

## Energieverwaltungs funktion

Ihr Gerät verfügt über eine Energieverwaltungs funktion. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistungseinstellung ändern, die der Wälzfräser ziehen wird. Es gibt 9 verschiedene Ebenen für die Energieverwaltungs funktion. Energieverwaltungs funktion - einstellbare Gesamtleistungspegel

Optionen zur Energieverwaltung	Gesamtleistung
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Mit den Kochzone Ausschaltposition, 1. Berühren Sie die Taste "⏻" um das Kochfeld einzuschalten.

2. Berühren Sie die linke hintere Kochzone "⏻", dann die linke vordere Kochzone "⏻" und schließlich die "■" - Taste, ohne den Finger zu heben. Der Ton ertönt, wenn jede Taste berührt wird.

3. Die auf der linken hinteren Kochzonenanzeige eingestellte Leistungsmanagement-Ebene und der Gesamtleistungswert dieser Ebene erscheinen auf der linken vorderen Kochzonenanzeige. Hören Sie auf, die 3 Tasten zu berühren, nachdem die Werte erscheinen.

4. Wechseln Sie zwischen den Stufen durch Berühren der Taste "III" und stellen Sie den Gesamtleistungswert ein, den Sie einstellen möchten.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste "Ⓢ" und schalten Sie den Brenner aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

**i** Je nach eingestellter Gesamtleistungsstufe können die Temperaturstufen, die Sie den Kochzonen geben können, variieren. Abhängig von der Leistungseinstellung des Kochfeldes kann das den Kochzonen zugeordnete Temperaturniveau automatisch sinken. Dies ist kein Fehler.

### **Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen**

**Funktionsweise:** Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

**i** Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

### **Betriebszeitbegrenzungen**

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

### Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint "E" oder "F" auf der Anzeige.

### Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

### Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.





### Fehlermeldungen

**Tabelle 2:** Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Display
Kochfeld überhitzt	"H" blinkt
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	"E" und "F" oder "L" leuchtet auf.
Kochgeschirr oder ein anderer Gegenstand auf dem Sensorbedienfeld	"F" blinkt
Der Topf ist ungeeignet	F1 leuchtet auf
Leerer Topf	F2 leuchtet auf
Längste Betriebszeit	F3 leuchtet auf
Fester Temperatursensor (NTC fest)	F4 leuchtet auf




Fehlerursache	Display
Temperatursensor unterbrochen oder kurzgeschlossen (NTC offen/kurzgeschlossen)	<b>F5</b> leuchtet auf
Überhitzung	<b>F6</b> leuchtet auf
Elektronischer Geräte- oder Gebläsefehler	<b>EH</b> leuchtet auf
Kommunikationsfehler zwischen den Benutzerschnittstellenkarten	<b>EC</b> leuchtet auf
Kommunikationsfehler zwischen Benutzerschnittstellenkarte und Hauptplatine	<b>EI</b> leuchtet auf
<b>X**:</b> „1, 2, .., 9“	


-  Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls Fx- und Ex-Fehler nicht korrigiert werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
-  Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdruck ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.
-  Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.
-  Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

## 6 Reinigung und Wartung


### Allgemeine Hinweise


Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!

 Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm.  
Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten.  
Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.  
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

 Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.  
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.  
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.  
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

**i** Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 7 Problemlösungen

### Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

### Nun erscheint das Symbol "□" und "□" oder "L" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

### Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. *Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.*

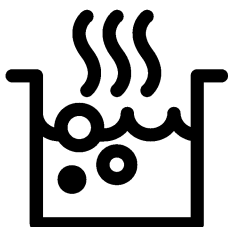
### Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

**i** Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

# **beko**

## **Inbyggd häll** Bruksanvisning



# Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

## Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

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

Allmän säkerhet .....	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet .....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten	8
Avfallshantering av emballage.....	8

## **2 Allmän Information** **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer .....	9

## **3 Installation** **10**

Före installationen .....	10
Installation och anslutning .....	11
Framtida transport.....	14

## **4 Förberedelser** **15**

Tips för att spara energi .....	15
Initial användning .....	15
Den första rengöringen av produkten	15

## **5 Så här använder du hällen** **16**

Allmän information om tillagning.....	16
Använda hällen.....	18
Kontrollpanel.....	19

## **6 Underhåll och rengöring** **29**

Allmän information .....	29
Rengöra hällen .....	29

## **7 Felsökning** **30**

# 1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

## Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper,

om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.



## Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hålla 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.

## Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.

- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars

fungerar inte plattorna. Se.  
*Allmän information om tillagning,*  
*sidan 16*, välj kastruller.

- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.
- **WARNING:** 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.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

### **Barnsäkerhet**

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

- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

## **Avfallshantering av den uttjänta produkten**

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



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

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektriskt och

elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

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

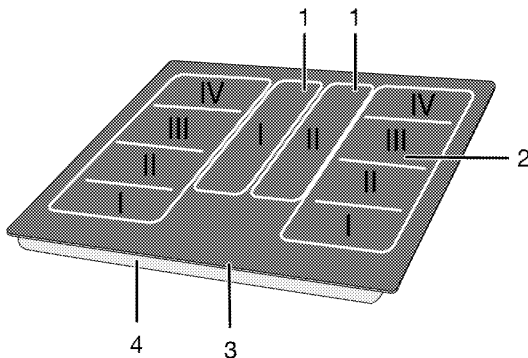
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

## **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 avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshandtering. Släng dem inte i hushållssoporna.

## 2 Allmän Information

### Översikt



- 1 Hjälpinduktionstillagningszon  
2 Induktionsplatta  
3 Vitrokeramisk yta  
4 Baskydd

### Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 7400 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/770 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Brännare

Vänster I-II-III-IV	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Energi	900/1800 W
Mitten I-II	<b>Hjälpinduktionstillagningszon</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Energi	900/1800 W
Höger I-II-III-IV	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Energi	900/1800 W

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

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

**i** 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.

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

**!** Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

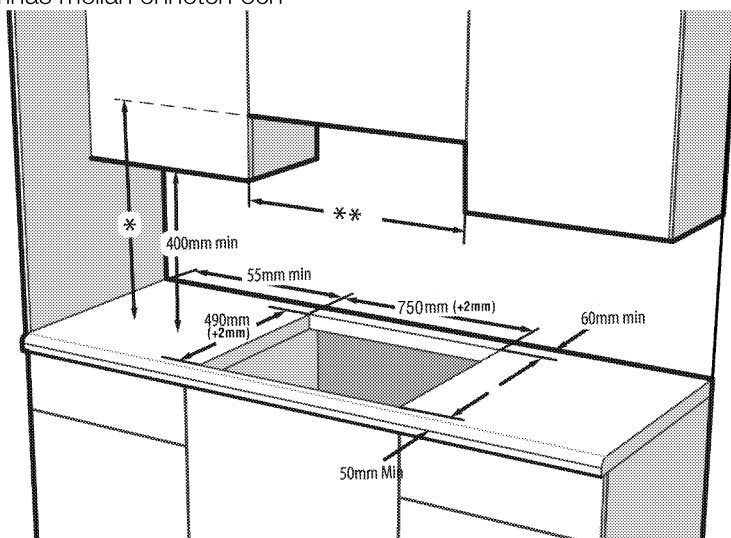
**!** Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

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. Om det inte definieras någon storlek i huven, bör denna höjd vara 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 installationsmått.

#### Före installationen

Hällen är avpassad för installation i en kommersiell miljö. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och



- \* Den minsta höjden på utsugen enligt rekommendationerna i bruksanvisningen för utsugen. Om det inte rekommenderas i huvens bruksanvisning, bör denna höjd vara minst min.650 mm.
- \*\* Minsta avstånd mellan skåpsidorna måste vara lika med hällens bredd


## Installation och anslutning

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

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


## Elanslutning

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


 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.

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

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

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

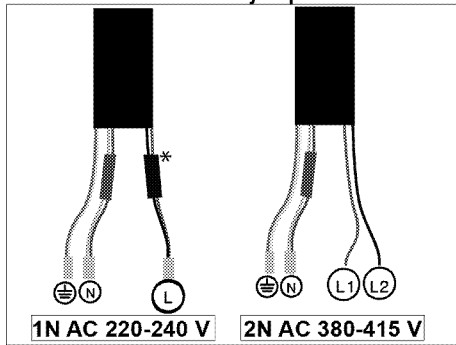
## Ansluta strömkabeln

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

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

orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin. Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

### Om en kabel medföljer produkten:



\* (Den kanske inte finns på din produkt.)

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

- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⊕ (jord)

» eller

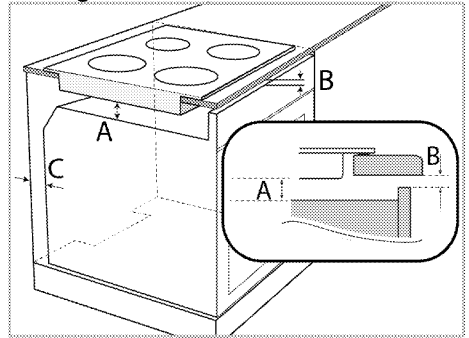
- Grå/Svart kabel = L (fas)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) ⊕ (jord)

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

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

### Installera produkten

#### Om ugnen är under:



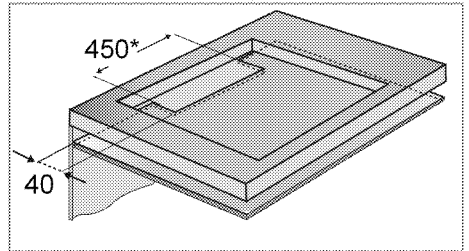
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

#### Om det finns en bänk under:

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



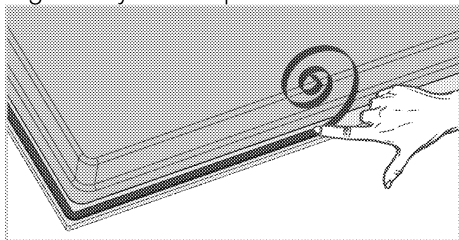
\* min.

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

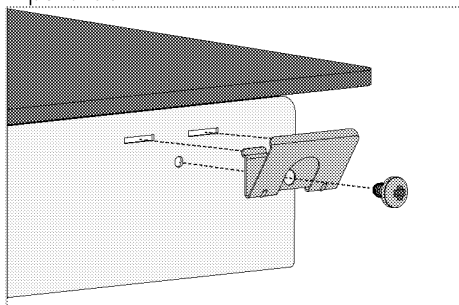
1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Vid installation av hällen appliceras tätningslistan, som tillhandahålls i förpackningen, runt hällen som det visas på följande bild samtidigt som



det skall återstå 1 till 2 mm från glasets ytterkant på insidan.



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

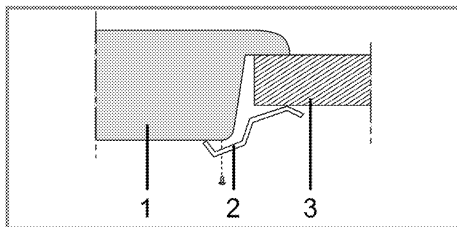


**i** För vissa modeller kan din produkt levereras med monteringsfjädrarna redan fästa på den.

**i** Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

5. Placera hällen på bänken och passa in den.

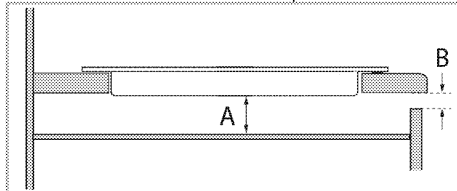
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk

**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.

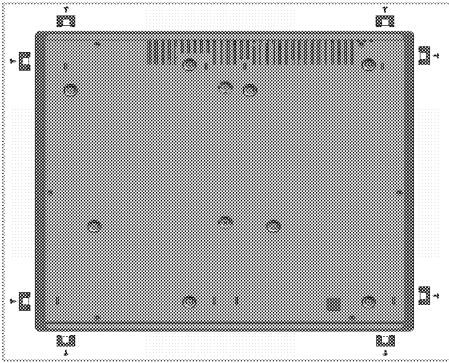



A min. 5 mm


B min. 2 mm


### Bakre vy (anslutningshål)

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



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


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

 Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

### **Slutkontroll**

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

### **Framtida transport**

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
-  Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

## 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 hällar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av

kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.

- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

### Initial användning

#### Den första rengöringen av produkten

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

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

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om tillagning



Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk.

**Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

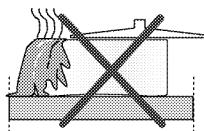
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen 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.

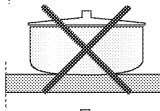
Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

### Kastrullval

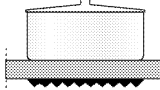
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



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.

”Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen

endast skapas i den relevanta kokkärlsarean.”

**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 "□" och "□" eller "□" 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 keramikkarl, kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

### **Fokuseringssystem för kärldentifiering**

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet 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 "□" och "□" eller "□"-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 kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

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

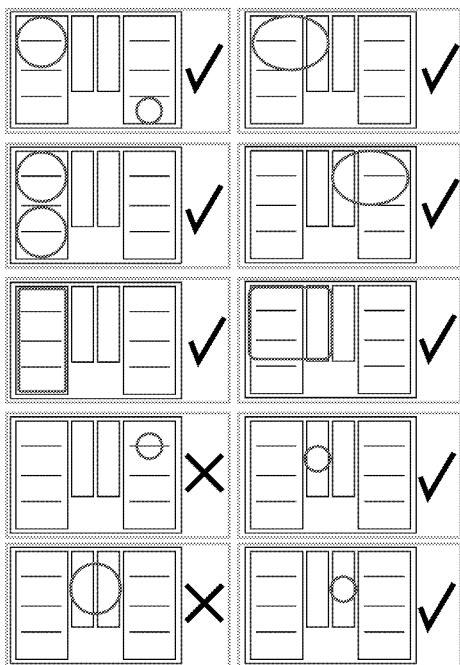
**i** När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

### **Tända tillagningsområden(Den kanske inte finns på din produkt.)**

Tillagningszoner på hällen kommer tändas. Tillagningszonerna kommer inte att synas när hällen är i avstängt läge eller viloläge. När du slår på hällen bör den belysning som anger tillagningszonerna synas.

### **Använda kokkärl på den stora tillagningszonen**

Kokkärlet du använder bör täcka båda mittpunkterna i den stora tillagningszonen. Använd inte tillagningszonen på något annat sätt. Du kan använda den stora tillagningszonen genom att kombinera dem med kokkärl med stor diameter. Du kan använda den stora tillagningszonen på två olika sätt, nämligen vänstra bakre och vänstra främre zonen.



## Använda hällen



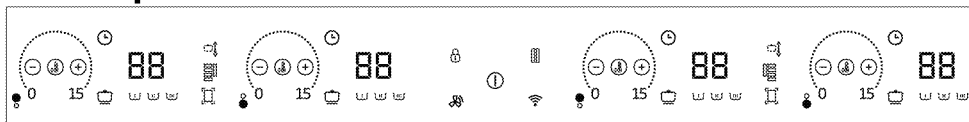
Tappa inga föremål på hällen.

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

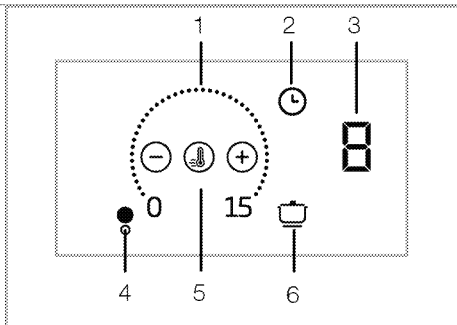


## Specifikationer


-  Inställningsområde (för temperaturnivå)
-  På/Av-knapp
-  Låsknapp för knapp
-  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
-  Snabbuppvärmningsknapp/högefektinställning (Snabbstart) knapp
-  Automatisk tillagningsknapp
-  Knapp för avstängning
-  Väljarknapp för bred tillagningszon **(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)**
-  Knapp för ökning av timernivå
-  Knapp för minskning av timernivå
-  Aktiv matlagningsområdesvisning
-  Funktionssymbolen "Move"
-  Håll till Hood-symbolen (Hob to Hood symbol) \*
-  Wifi-symbol \*


\*(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

 Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på hållmodell.




- 1 Inställningsområde
  - 2 Timerknapp
  - 3 Plattans display
  - 4 Plattans symbol (\*)
  - 5 Snabbvärmeknapp
  - 6 Automatisk tillagningsknapp
- \* (Varierar beroende på modell.)

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

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

## Slå på hällen

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

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

**i** När en knapp ("Ⓢ"-knappen) hålls nedtryckt under en längre tid slås hällen av säkerhetsskäl automatiskt av.

## Slå av hällen

1. Tryck på knappen "Ⓢ" på kontrollpanelen.

Hällen slås av och återgår till standby-läge.

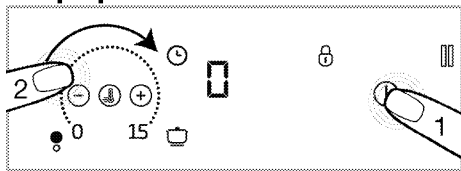
**i** Om symbolen "H" eller "h" är tänd på displayen när hällen stängs av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

## Restvärmeindikator

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

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

## Slå på plattor



1. Tryck på knappen "Ⓢ" för att slå på hällen.

» "0"-symbol för plattan tänds.

2. Tryck på inställningsområdet för tillagningszonen du vill slå på och dra fingret över området.

**i** 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 "15".

**i** Hjälpstillagningszoner kan tillaga på egen hand. För att göra detta måste temperaturnivån för den bakre vänstra tillagningszonen för den vänstra hjälpstillagningszonen ställas in; för den högra hjälpstillagningszonen måste temperaturnivån för bakre högra tillagningszonen ställas in.

## Slå av plattor:

En vald tillagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att temperaturen faller till nivån "0"**

Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0"-läget.

2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon**

När tiden är slut stänger timern av plattan som är kopplad till den. "0" och "00"-värde visas på alla displayer. Symbolen "Ⓢ" på hällens display försvinner.

Dessutom hörs en ljudsignal när tiden är slut. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att ta bort ljudsignalen.

**Slå på den breda tillagningszonen (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)**

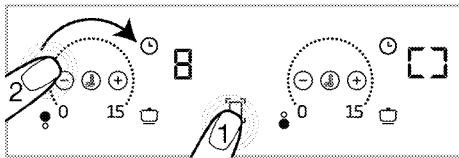
1. Tryck på knappen "Ⓢ" för att slå på hällen.

2. Valknapp för bred tillagningszon

» 0 kommer att visas på displayen på den främre vänstra tillagningszonen och



symbolen "☐" kommer att visas på samma skärm.



3. Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan **0** och **15**.

» Du kan ändra temperaturnivån på inställningsområdet för båda tillagningszonerna.

**i** Breda tillagningszoner till vänster förklaras som ett exempel. Om det finns en bred tillagningszon också på höger sida av hällen gäller samma anvisningar för den tillagningszonen.

### **Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)**

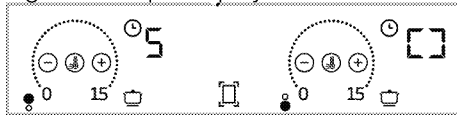
När en eller båda av de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon med samma värden.



1. Tryck på den breda tillagningszonens valknapp när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs.

» Det lägre av temperaturvärdena för de tillagningszoner som du tidigare valt kommer att visas på den bakre displayen på vänster tillagningszon. Om

en timervaraktighet har angetts visas tillagningszonens timervärde med det lägre värdet på displayen.



» För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperatur på inställningsområdet för båda tillagningszonerna.

**i** Om du trycker på knappen för den breda tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

### **Slå av den breda tillagningszonen: (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)**

Den breda tillagningszonen kan slås av på tre olika sätt:

1. Genom att temperaturen sjunker till "0"

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

2. Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon

När tiden är slut stänger timern av den breda tillagningszonen. **0** visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och **00** visas på timerdisplayen. Ljuset "☺" på den bakre vänstra tillagningszonens display släcks.

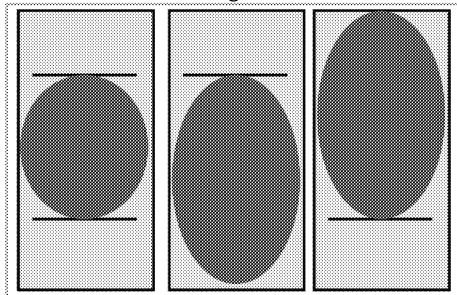
3. Genom att trycka på rätt tillagningsymbol i 3 sekunder

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

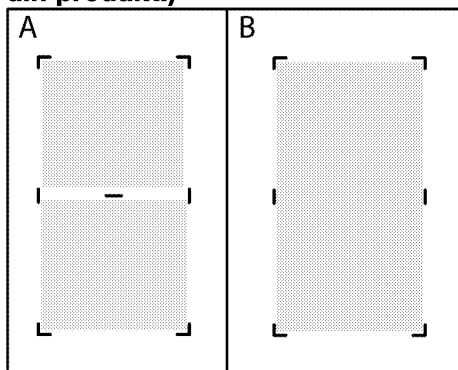
### **"Autoflexi"-läge (aktivering av den automatiska breda ytans tillagningszon)**

Om kokkärlet placeras på tillagningszoner som visat nedan aktiveras läget "flexi" (tillagningszon med

bred yta) automatiskt. Tryck på "☐" för att lämna det här läget.



**Modeller med upplysta runt kokzonerna: (Den kanske inte finns på din produkt.)**



**i** När de två separata kokzonerna (som visas i figur A) kombineras som en kokzon för bred yta som visas i figur B, ska separeringsljuset släckas. När den vida kokzonen är uppdelad i två separata kokzoner, ska separeringslampan tändas.

### **Högeffektinställning (SNABBSTART)**

Du kan använda snabbvärmefunktionen för att aktivera värme med maximal effekt. Denna funktion är inte avsedd att användas vid längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor. När snabbstartsställningstiden (se tabell

över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

### **Att välja SNABBSTART direkt:**

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.

2. Tryck på knappen "🔥".

Den tillagningszon som har aktiverats körs med maximal effekt och den animerade boostersymbolen "≡" kommer att visas på tillagningszonens display.

» När snabbstartsställningstiden (se tabell över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

### **Att slå på snabbstart när plattan är påslagen.**

1. När hällen är på och respektive tillagningszon är aktiv, tryck på "1🔥".

**i** Boostern får endast aktiveras i en av zonerna på samma sida (vänster eller höger). Om en av tillagningszonerna på samma sida arbetar vid en viss temperaturnivå, kan inte boostern ställas in för den andra tillagningszonen på samma sida. Medan den stora tillagningszonen är aktiv kan boostern inte ställas in för dessa tillagningszoner.

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

### **Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:**

Genom att trycka på knappen "🔥" kan du slå av snabbstartsställningen när du vill.

## Knapplås

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

### Aktivera knapplåset

1. Tryck "⏻" i 3 sekunder för att låsa kontrollpanelen.

Om någon knapp trycks när knapplåset är aktivt blinkar knappen "⏻".

**i** Du kan bara aktivera knapplåset i driftläget. Knappen blir inte funktionsduglig förrän knappen "⌚" aktiveras. När du trycker på någon annan knapp börjar knapplåset "⏻" 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.

### Inaktivera knapplåset

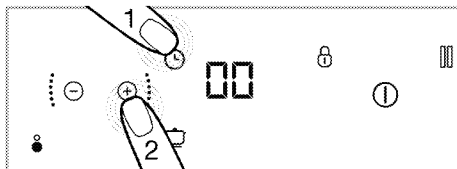
1. Håll knappen "⏻" intryckt i 3 sekunder. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "⏻" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

### Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. 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. "0"-symbolen visas på tillagningszonsdisplayen.
  3. Öka nivån för den tillagningszon du vill slå på.
  4. Tryck på knappen "⌚" för att aktivera timern.
- "00" syns på displayen för plattan.



5. Ställ in önskad tid genom att trycka på knapparna "+" och "-".

» Tryck på "⌚" för att bekräfta inställningen. Om du inte trycker på "⌚", avbryts inställningen automatiskt efter några sekunder.

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

**i** Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner där du vill ställa in timern.

**i** Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

### Avaktivera timers

När den inställda tidsperioden är slut, stängs hällen av automatiskt och du hör en ljudvarning.

Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

### Slå av timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen att arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

Du kan stänga av timern tidigare på två olika sätt:

#### 1-Slå av timern genom att låta värdet sjunka till "00" :

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⌚" för att välja timern som används för plattan.
3. Tills "00" visas på den relevanta tillagningszonsdisplayen, minska värdet genom att trycka på knapparna "+" och "-".

2-Avaktivering av timern genom att trycka på knappen i cirka 3 sekunder:

1. Tryck knappen "⏸" på den relevanta plattan i 3 sekunder, "⏸" slocknar helt och timern avaktiveras.

### **Automatisk tillagningsfunktion**

Du kan koka snabbt på tre olika nivåer med hjälp av denna funktion.

1. Varmhållning
2. Kokning
3. Stekning

### **Aktivera automatisk tillagningsfunktion utan att ställa in timer**

1. Tryck på knappen "⏸" för att slå på hällen.
2. Tryck på "☐" -knappen för den tillagningszon som du vill aktivera för automatisk tillagningsfunktion.
3. Rätt tillagningszon aktiveras på varmhållningsnivå efter det första trycket. " P " och "☐" -symbolen visas på bildskärmen.
4. Den aktuella tillagningszonen aktiveras på kokningsnivå efter det andra trycket. " P " och "☐" -symbolen visas på bildskärmen.
5. Den aktuella tillagningszonen aktiveras på stekningsnivå efter det tredje trycket. " P " och "☐" -symbolen visas på bildskärmen.

» Tillagningszonen kommer att genomföras på den nivå som är vald för automatisk tillagning.

### **Aktivera automatisk tillagningsfunktion genom att ställa in timern**

1. Välj önskad nivå för automatisk tillagning genom att trycka på "☐" -knappen för den aktuella tillagningszonen.
2. Tryck på knappen "⏸" för att aktivera timern.  
» "00" och "⏸" -symboler kommer att tändas på bildskärmen för tillagningszonen.

3. Ställ in önskad tid genom att trycka på "⊖"/"⊕" -knapparna.

» Tillagningszonen fortsätter att fungera för vald automatisk tillagningsnivå under den inställda tidsperioden.


» När den inställda tidsperioden är slut, stängs hällen av automatiskt och du hör en ljudvarning. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

### **Inaktivera den automatiska tillagningsfunktionen**

1. Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen helt och hållet genom att trycka på "⏸" -knappen och avbryta den automatiska tillagningsfunktionen.
2. Om du vill att tillagningszonen används på en viss nivå och inaktivera den automatiska tillagningsfunktionen, ställer du in önskad temperaturnivå genom att trycka på "⊖"/"⊕" -knapparna. Tillagningszonen används på den inställda temperaturnivån. Om timern redan har ställts in tidigare, avbryts inte tillagningstiden och den fortsätter på den inställda temperaturnivån.

### **Använda flytta-funktionen**

Den här funktionen gör det lättare för dig att byta till olika tillagningsnivåer genom att ändra tillagningsnivån genom flyttning av kokkärl utan att använda kontrollpanelen. Därför behöver du inte höja eller minska temperaturen varje gång.

 För att flytta-funktionen ska aktiveras ska kokkärlsstorleken täcka en eller två tillagningszoner.

### **För att aktivera "flytta"-funktionen:**

1. Tryck på "⏸" -knappen för att slå på hällen.
2. Placera ditt kokkärl på vänster eller höger tillagningszon, enligt önskad

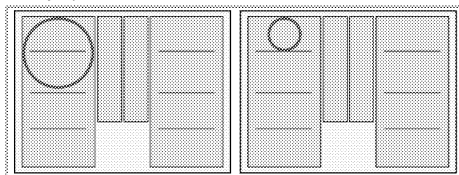
startnivå, och se till att den täcker båda tillagningszonerna.

3. Tryck på "□" två gånger.

» "□" och "☰" kommer tändas, vilket indikerar att "flytta"-funktionen har aktiverats. Du behöver bara skjuta kokkärlet till tillagningszonen för önskad tillagningsnivå. Med den här funktionen kan du snabbt växla mellan 3 tillagningszoner:

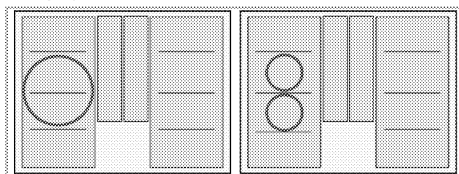
- **Nivå 3 (Varmhållning):** Om du placerar kokkärlet på de bakre två tillagningszonerna i vänster och höger tillagningszon, fungerar hällen på nivå 3.

### Nivå 3



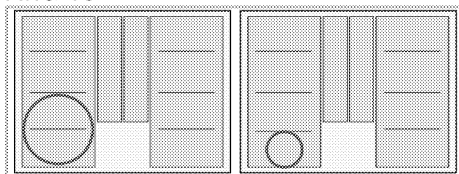
- **Nivå 8 (Kokning):** Om du placerar kokkärlet på de två tillagningszonerna i mitten till vänster och höger tillagningszon, fungerar hällen på nivå 9.

### Nivå 8



- **Nivå 15 (Stekning):** Om du placerar kokkärlet på de främre två tillagningszonerna i vänster och höger tillagningszon, fungerar hällen på nivå 15.

### Nivå 15



**i** När du använder "flytta"-funktionen kan inte timern ställas in för tillagningszonerna.

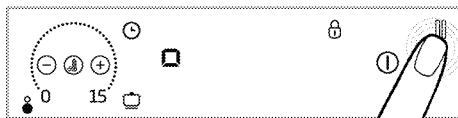
**i** Om det finns ett kokkärl på den aktuella hjälptillagningszonen kan "flytta"-funktionen inte användas.

**i** Om kokkärlet du använder täcker tre tillagningszoner, kommer "flytta"-funktionen att avbrytas.

### Stoppfunktion

Du kan stoppa alla funktioner (**förutom timern**) som driver hällen genom att använda denna funktion.

**i** Om timern ställs in för valfri platta fortsätter timern att arbeta under stoppet.



1. Tryck på knappen "☐" när hällen är på. Alla tillagningszoner fortsätter att fungera på miniminivå.

2. Tryck på knappen "☐" igen för att starta om alla stoppade plattor med tidigare inställningar.

**i** När stoppknappen trycks in syns symbolen "☐" på displayerna för de plattor som var aktiva innan knappen trycktes in.

### Funktion för ström hantering

Din produkt har en funktion för ström hantering. Med den här funktionen kan du ändra den totala ström inställningen som hällen kommer att dra. Det finns 9 olika nivåer för funktion för ström hantering.

Funktion för ström hantering - Totala ström nivåer som kan ställas in

alternativ för ström hantering	Totala ström
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

När håll zonerna stängs av läget,

1. Tryck på knappen "⏻" för att slå på spis hällen.
2. Peka på vänster bakre "⏻" - tangenten, sedan på den vänstra "⏻" -tangenten och slutligen på "⏻" utan att lyfta fingret. Tonen låter när du trycker på varje tangent.
3. ström hantering nivån som ställts in på vänster bakre visning av kokzonen.och det totala effektvärdet för denna nivå visas på vänster främre visning av kokzonen. Sluta vidröra de tre knapparna efter att värdena visas.
4. Växla mellan nivåer genom att "⏻" trycka på tangenten och ange det totala effektvärde som du vill justera.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på "⏻" knappen och stäng av brännaren. Det totala ström värdet som du anger aktiveras.

**i** Beroende på den totala ström nivån kan de temperatur nivåer du kan ge till tillagningszonerna variera. Beroende på hällens ström justering kan temperatur nivån för kokzonerna falla automatiskt. Detta är inte ett fel.

## Använda induktionszonerna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** 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. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

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

## Driftstidsgränser

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tid (se tabell 1). Om plattan har tilldelats en timer slås även timerdisplayen av vid ett senare tillfälle.

Driftstiden 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:** Driftstidsgränser

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Snabbvärmning	10 minuter
P1	6
P2	1,5
P3	1

### 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 sjunka. 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 omedelbart av strömmen och slår av hällen.

Under tiden visas "E" eller "F" på displayen.

### Exakt ströminställning

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

### Bullrig användning

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

- Ljuden blir extra tydliga vid höga temperaturnivåer.
- Grytans legering kan orsaka buller.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärl hettas upp. När du håller i vatten eller mjölk försvinner ljudet.
- Bullret från fläkten som kyler det elektroniska systemet kan höras.

### Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Display
Hällen är överhettad	"H" blinkar
Inget kokkärl passar tillagningszonen	"□" och "□" eller "□" tänds.
Stekpanna/kokkärl eller annat objekt på pekkontrollpanelen	"F" blinkar
Felaktigt kokkärl	F1 tänds
Tomt kokkärl	F2 tänds
Maximal drifttid	F3 tänds
Fast temperatursensor (fast NTC)	F4 tänds
Temperatursensor öppen kort (NTC öppen kort)	F5 tänds
Överhettning	F6 tänds
Fel på elektronisk maskinvara eller fläkt	F6 tänds
Kommunikationsfel mellan användargränssnitt	F6 tänds

Felorsak	Display
Kommunikationsfel mellan användargränssnittsh uvudkort	EI tänds
x**: "1,2,...,9"	

**i** För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på touch-kontrollpanelen, se tabell 2. Om meddelandena Fx och Ex visas hela tiden, ska du kontakta ett behörigt serviceombud.

**i** Om ytan på touch-kontrollpanelen utsätts för våld kan hela kontrollsystemet avaktiveras, en signal höras och "E" blinka på displayen.

**i** Håll rent på touchkontrollpanelens yta. Det kan generera ett varningsmeddelande om felaktig användning.

**i** Inga kastruller/kokkärl får placeras på kontrollpanelen.




## 6 Underhåll och rengöring


### Allmän information

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

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

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

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

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

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

### Rengöra hällen

#### Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg. Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

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

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.

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

## 7 Felsökning

### **Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.**

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

### **Produkten fungerar inte.**

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

### **Symbolen "□" och "□" eller "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.**

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

### **Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.**

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



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



