



Ankastre Ocak

Kullanma Kilavuzu

Built-in Hob

User Manual

Placa empotrada

Manual del usuario



HII 68600 PTX

TR / EN / ES

185.9259.48/R.AL/18.12.2019/5-3

7757187615

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.



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

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı.....	6
Çocuklar için güvenlik	7
Atık ürünün elden çıkarılması.....	7
Ambalaj bilgisi	7

2 Ürününüz

Genel görünüm.....	8
Teknik özellikler	8

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	9
Kurulum ve bağlantılar	9
Ürünün atılması	12
Ambalaj bilgisi	12
Gelecekteki taşıma işlemleri	12
Atık ürünün elden çıkarılması.....	12

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	13
İlk kullanım	13
İlk temizlik	13
İlk ısıtma.....	13

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler.....	14
Ocakların kullanılması.....	15
Kontrol paneli.....	16

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler.....	23
Ocağın temizlenmesi	23

7 Sorun giderme

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle

yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- UYARI: Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünü elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

- UYARI: Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ocak gözü camının kırılması durumunda: Tüm gözleri ve elektrikli ısıtıcı ekipmanları derhal kapatın ve ürünün güç kaynağıyla bağlantısını kesin. Ürün yüzeyine dokunmayın. Ürünü kullanmayın.
- Kullandıktan sonra ocak gözünü kendi kumandasından kapatın ve tencere algılayıcısına güvenmeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere ısınacakları için ocak gözüne yerleştirilmemelidir.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.
- Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplamasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- Ocağınızın elektrikle çalışan gözleri, ileri "Endüksiyon" teknolojisiyle donatılmıştır. Zaman ve enerji tasarrufu sağlayan endüksiyon ocak gözlerinde mutlaka endüksiyonla pişirmeye uygun tencereler kullanılmalıdır; aksi takdirde ocak gözü çalışmaz. Bkz. *Pişirme hakkında genel*

bilgiler, sayfa 14, "Tencere seçimi" bölümü.

- Endüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili ya da insülin pompası gibi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkiler doğurabilir.
- UYARI: Yalnızca ürünün üreticisi tarafından tasarlanan ya da üretici tarafından belirlenmiş standartlarda üretilen ocak koruma muhafazası kullanın. Uygunsuz ocak koruma muhafazası kazalara neden olabilir.

Ürünün yanma güvenliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- DİKKAT: Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.

Atık ürünün elden çıkarılması

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. DBu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

RoHS Yönergesine uygunluk:

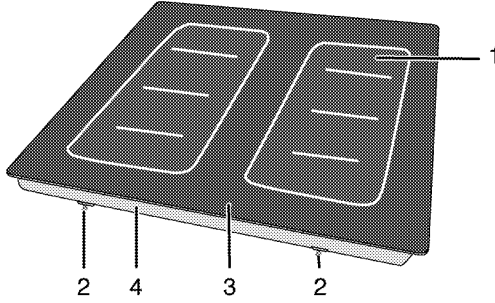
Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- 1 Endüksiyon ocak gözü
2 Montaj kelepçesi
3 Vitroseramik yüzey
4 Alt muhafaza

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Toplam elektrik gücü	7200 W
Kablo tipi/kesiti	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	55 mm/580 mm/510 mm
Kurulum boyutları (genişlik/derinlik)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Ocak gözleri	
Sol I-II-III-IV	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(94 x 225 mm) x 4
Güç	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Sağ I-II-III-IV	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	(94 x 225 mm) x 4
Güç	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	94x225 mm
Güç	1250 W
	Endüksiyon ocak gözü
Boyut	94x225 mm
Güç	1250 W

i Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

i Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

i Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Kurulum

Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için, ürünün ehliyetli bir kişi tarafından geçerli yönetmeliklere göre kurulması gerekir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



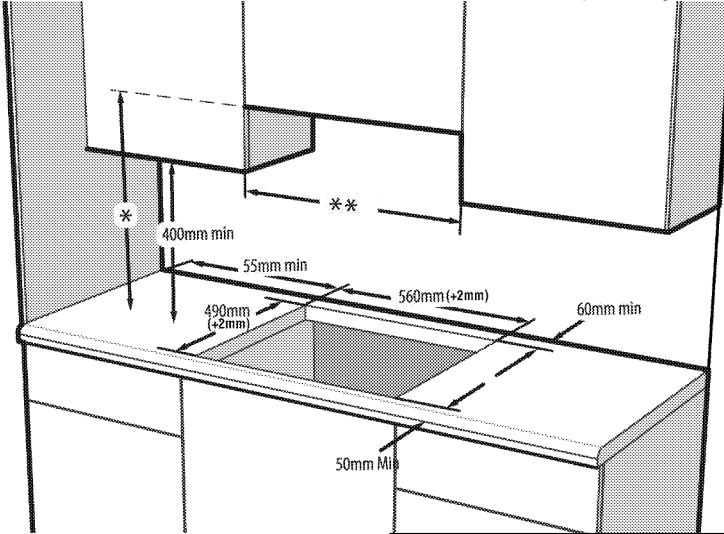
UYARI:

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın, (değerler mm cinsindedir).

- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- (*) Cihazınızın üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz (Min 65cm).
- Ambalaj malzemelerini ve taşıma kilitlerini çıkarın.
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Tezgah yatay olarak düz olmalı ve sabitlenmelidir..
- Ocağın tezgahın üzerinde yerleştirileceği boşluk, ocak kurulum boyutlarına göre kesilmelidir.



- * Davlumbazın kullanma kılavuzunda tavsiye edildiği üzere davlumbaza minimum yükseklik
- ** Dolaplar arası minimum mesafe, ocağın genişliğine eşit olmalıdır

Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



Ocağı keskin köşeli ve kenarlı yerlere koymayın.
Camlı seramik yüzeyin kırılma riski vardır!

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde

kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.

UYARI:
Ürünün şebeke elektrigiğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisini yalnızca doğru kurulumdan sonra sağlar.
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI:
Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.
Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürünün arka muhafazasındadır.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

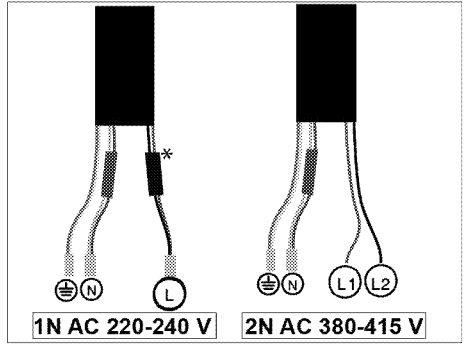
UYARI:
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Elektrik kablosunun bağlanması

1. Bu ürün, örneğin yerel elektrik şirketi veya NICEIC tescilli bir yüklenici gibi, yalnızca vasıflı bir elektrik teknisyeni tarafından, Ürün IEE yönetmeliklerine göre kurulduktan sonra tüm kutuplarda minimum 3 mm kontak mesafesine sahip olacak çift kutuplu uygun bir kontrol ünitesine bağlanacak şekilde kurulmalıdır. Bu talimata uyulmaması, çalışmayla ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olabilir.

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

Ürününüzle birlikte bir kablo verilmişse:



* (Ürününüzde bulunmayabilir.)

2. **Tek fazlı bağlantı için**, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

» veya

- Gri/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Kahverengi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

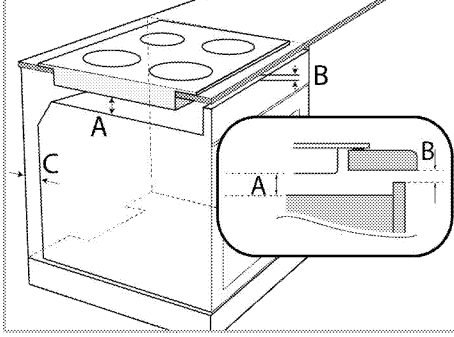
3. **İki fazlı bağlantı için**, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi kablo = L1 veya L2 (Faz 1 veya Faz 2)
- Siyah kablo = L2 veya L1 (Faz 2 veya Faz 1)
- Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

» veya

- Siyah kablo = L1 (Faz 1)
- Gri kablo = L2 (Faz 2)
- Mavi/Kahverengi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) (Topraklama)

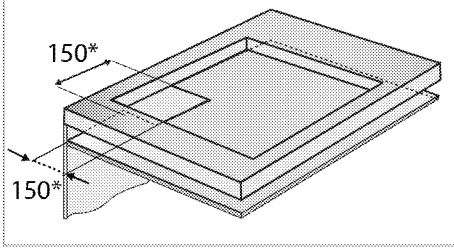
Ürünün yerine monte edilmesi Altta fırın olursa;



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

Altta ahşap levha olursa;

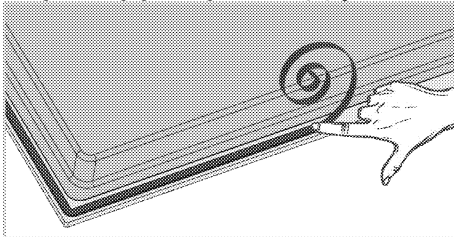
Mobilyanın arka kısmında aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi bir havalandırma açıklığı bırakılması gerekmektedir.



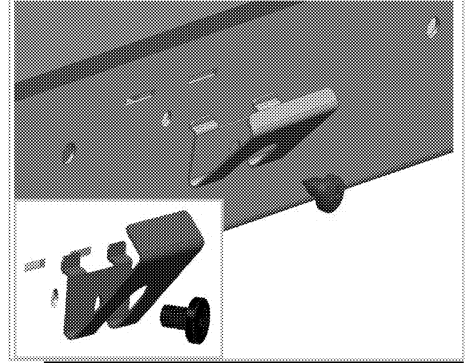
* min.

Endüksiyon ocağınızın montajı sırasında, ürünü montaj yüzeyine paralel şekilde yerleştirin. Ayrıca ocağın tezgahla birleştiği kenarlara, aşağıda anlatılan şekilde sızdırmazlık contası uygulayarak, herhangi bir sıvının ürün ile tezgah arasından geçmesi önlenmelidir.

1. Tezgah yüzeyini şekilde gösterildiği gibi hazırlayın.
2. Ocağı ters çevirerek düz bir zemine koyun.
3. Ocağın montajı sırasında ambalajla birlikte verilen sızdırmazlık contasını, cam dış kenarından 1-2 mm içeride olacak şekilde aşağıdaki resimde gösterildiği gibi ocağın etrafına yapıştırın.



4. Montaj yaylarını, şekilde gösterildiği gibi alt muhafazadaki deliklerden geçirip vidalayarak ocağa sabitleyin.

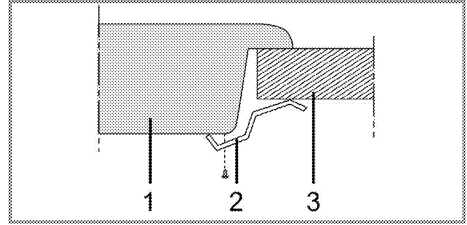


Bazı modellerde, montaj yayları ürününüzde montajlı bir şekilde üretilmiş olabilir.



Ürününüzde bulunan montaj yay adeti ürün modeline göre değişmektedir.

5. Ocağı tekrar çevirerek tezgaha hizalayın ve yerleştirin.
6. Ocak tezgaha yerleştirildiğinde yaylar yardımıyla tezgaha yerleşip, ürününüz kolaylıkla sabitlenecektir. Bu yaylarla yapılan montajın yeterli gelmediği durumlarda, iki adet montaj kelepçesini aşağıdaki şekilde ürünün ön tarafına bağlayabilirsiniz.

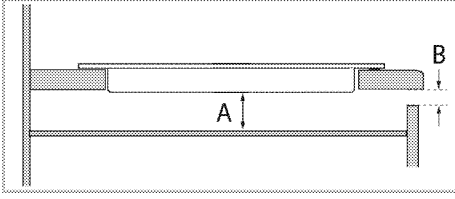


- 1 Ocak
- 2 Montaj kelepçesi
- 3 Tezgah



Ocağı bir dolabın üzerine monte ederken, şekilde gösterildiği gibi dolapla ocak arasını ayırmak için bir raf monte edilmelidir. Bir ankastre fırının üzerine monte ediliyorsa buna gerek yoktur.


Örneğin, bir çekmecenin üzerine monte edilmesi nedeniyle ürünün alt tarafına dokunulabiliyorsa, bu kısmın ahşap bir levha ile kaplanması gerekir.

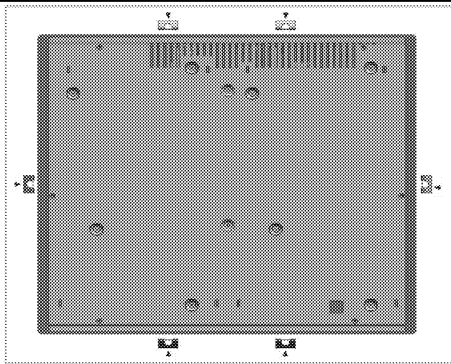


A min. 15 mm

B min. 5 mm

Arka görünüş (bağlantı delikleri)

 Aşağıdaki resimde gösterilen montaj deliklerinin bağlama yerleri şematik olarak gösterilmiştir. Ürün modeline bağlı olarak değişebilir. Ürününüzde bulunan montaj deliklerine göre montajı yapın.



UYARI:

Farklı deliklere bağlantı yapılması, gaz ve elektrik sistemine zarar verebileceğinden güvenlik açısından sakıncalıdır.



UYARI:

Ocak içerisinde gazlı ve elektrikli bilemler bulunmaktadır. Bu nedenle ocak, sadece kılavuzda gösterilen bağlantı deliklerinden, sadece ürünle birlikte verilen bağlantı elemanı ve vida kullanarak kılavuzda gösterilen şekilde tezgaha sabitlenmelidir. Aksi durum can ve mal güvenliği açısından tehlikelidir.



Ürününüzde bulunan montaj yay adeti ürün modeline göre değişmektedir.

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Ürünün atılması

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.



Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

Atık ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun. Ürünü nasıl atabileceğiniz hakkında yetkili satıcınıza veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz. Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.
- Pişirme için kapaklı tencere/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösterin. Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Kap ve tencereler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.

- Ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, seramik ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

İlk kullanım

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler



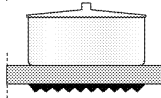
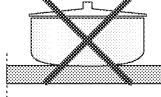
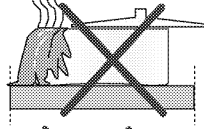
Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi ya da ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözümlerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin.
- Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.
- Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

Tencere seçimi

- Camı seramik yüzey (Vitroseseramik) ısı geçirmezdir ve büyük sıcaklık farklılıklarından etkilenmez.
- Camı seramik yüzeyi, üzerine bir şey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.

- Sadece işlenmiş tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur.



Şıramalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.

İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.


Sadece düzgün tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Bunlar daha kolay ısı transferi sağlar.

“Kaynama; tencere türüne, tencere boyutuna ve pişirme bölmesinin boyutuna göre değişiklik gösterebilir. Daha homojen kaynama için bir kademe daha büyük pişirme bölmelerinin kullanılması önerilir. Daha büyük pişirme bölmelerinin kullanılması, indüksiyonlu ocaklarda enerji tüketimine olumsuz etki etmez. Bunun nedeni, ısının yalnızca ilgili tencere alanında oluşmasıdır.”

Endüksiyon ocaklarınızda sadece endüksiyon pişirmeye uygun kaplar kullanın.


Tencere testi

Aşağıdaki yöntemleri kullanarak tencerenizin endüksiyon ocakla uyumlu olup olmadığını test edin.

1. Tencerenizin tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
2. Tencerenizi endüksiyon ocak gözüne yerleştirip ocağı çalıştırdığınızda  yanıp sönmüyorsa uyumludur.

Endüksiyon ocağınızda, endüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan çelik, teflon veya özel mıknatıs tabanlı alüminyum tencereler kullanabilirsiniz. Cam, seramik ve toprak kaplar, bakır veya alüminyum tabanlı manyetik olmayan paslanmaz çelik kaplar kullanılamaz.

Tencere tanıma-odaklama sistemi

Endüksiyonlu pişirmede sadece ilgili ocak gözü üzerindeki kabin tabanının kapladığı alanda enerji oluşur. Kabin tabanı endüksiyon sistemi tarafından algılanır ve sadece bu alan otomatik olarak ısıtılır. Pişirme kabı pişirme esnasında ocak gözünden kaldırılırsa pişirme durdurulur. Seçilen ocak gözü seviyesi ile  sembolü sırayla yanıp söner.

Güvenli kullanım

Yağsız ya da çok az yağla kaplı (teflon tipi) yapışmaz tencere kullanacağınız zaman yüksek ısıtma seviyelerini seçmeyin.

Çatal bıçak ya da tencere kapağı gibi metal nesnelere ısınabilecekleri için ocağınızın üzerine koymayın.

Pişirme için kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın.

Endüksiyon ocak gözünün üzerine kesinlikle alüminyum folyoya sarılmış yiyecekler koymayın.

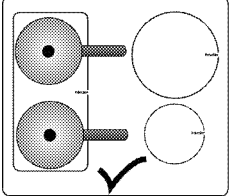


Ocağınızın altında bir fırın varsa ve çalışıyor konumdaysa ocaktaki sensörler pişirme seviyesini düşürebilir ya da ocağı kapatabilir.

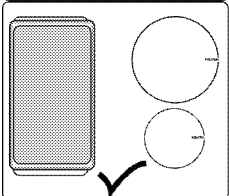


Ocak çalışır durumdayken, kredi kartı veya kasetler gibi manyetik özellikli nesnelere ocaktan uzak tutun.

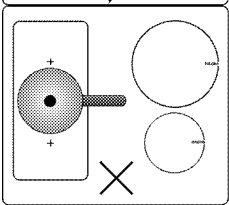
Geniş yüzeyli ocak gözünde tencere kullanımı



Geniş yüzeyli ocak gözünü, sol arka ve sol ön göz olarak iki yarı şekilde kullanabilirsiniz..

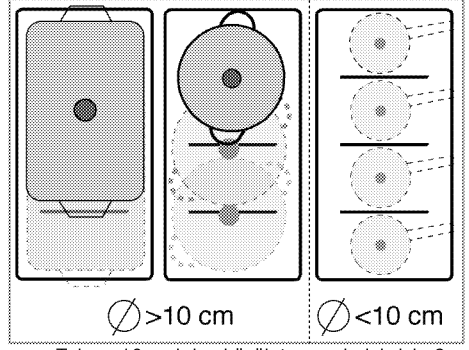


Geniş yüzeyli ocak gözünü, büyük çaplı tencereleriniz için birleştirerek kullanabilirsiniz.

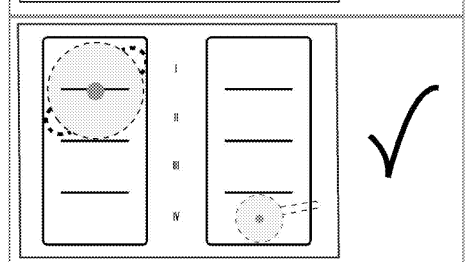
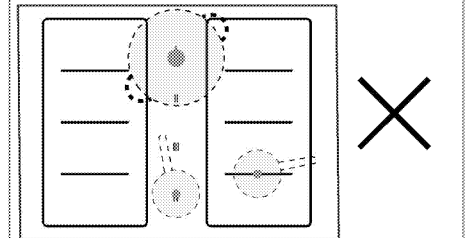


Kullandığınız tencere, geniş yüzeyli ocak gözünün iki merkezini de kaplamalıdır. Ocak gözünü farklı bir şekilde kullanmayın.

Pişirme kabına göre ocak gözü seçimi



- Tabanı 10 cm' den büyük tencereleriniz için 2 ya da daha fazla ocak gözünü birleştirerek kullanabilirsiniz.
- Tabanı 10 cm' den küçük tencereleriniz için her bir ocak gözünü ayrı ayrı kullanabilirsiniz.



- Sağ ve sol ocak gözleri arasında tencere koymayın.
- Tabanı 10 cm çapından küçük olan tencerelerinizi tek ocak gözünü ortalayacak şekilde yerleştirin. Aksi takdirde tencerenin algılanmasında problem yaşanabilir.

Ocakların kullanılması



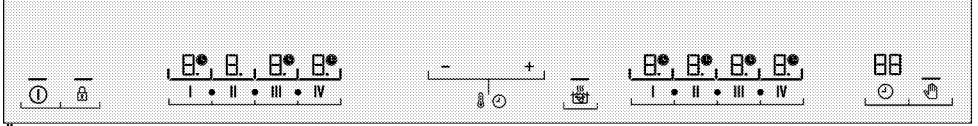
UYARI:

Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesnelere bile ocağa zarar verebilir.

Çatlamış ocakları kullanmayın. Bu çatlaklardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir.

Yüzeyin herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için ürünü derhal kapatın.

Kontrol paneli

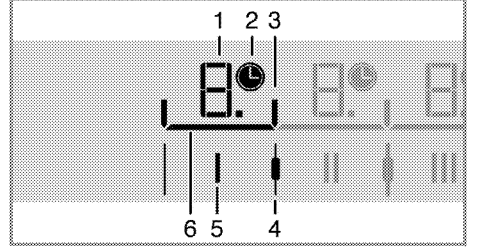


Özellikler

- Sıcaklık seviyesi ve süre ayarı için ayar tuşları (+/-)
- İlgili tuşun çalıştığını gösteren ışık
- Ocak gözü birleştirme/ayırma tuşu
- Artı tuşu
- Eksi tuşu
- Açma / Kapama tuşu
- Tuş Kilidi tuşu
- Zamanlayıcı
- Etkinleştirme/Devreden Çıkarma tuşu
- Hızlı Isıtma tuşu
- Durdurma tuşu
- Sağ/Sol I Ocak Gözü Seçme tuşu
- Sağ/Sol II Ocak Gözü Seçme tuşu
- Sağ/Sol III Ocak Gözü Seçme tuşu
- Sağ/Sol IV Ocak Gözü Seçme tuşu

Grafikler ve şekiller yalnızca açıklama amaçlıdır. Gerçek görüntü veya fonksiyonlar ocağınızın modeline göre farklı olabilir.

Ocak gözü ekranı



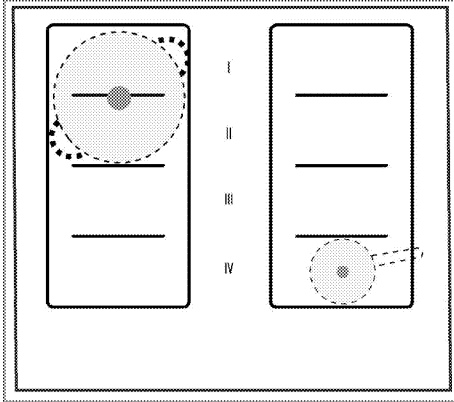
- 1 Sıcaklık göstergesi (sıcaklık ayarı 0 ... 9.)
- 2 Zamanlayıcı simgesi
- 3 Ocak gözü ayırma ışığı
- 4 Ocak gözü birleştirme/ayırma tuşu
- 5 Ocak Gözü Seçme tuşu
- 6 Ocak Gözü Seçim ışığı

- Bu ürün, dokunmatik kontrol paneli ile kumanda edilir. Dokunmatik kontrol panelinde yaptığınız her işlem sesli bir sinyal ile onaylanır.
- Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirlili olması fonksiyonları çalıştırmada soruna yol açabilir.

Ocağın açılması

1. Kontrol panelindeki tuşuna dokunun. tuşunun ışığı yanar. Ocak kullanıma hazırdır.
2. Ocak açıldığında, otomatik tencere algılama işlemi yapılır. Eğer üzerinde tencere varsa, tencerenin bulunduğu ocak gözlerinin seçim ışığı 10 saniye boyunca yanar.

Örneğin, ocağınız açıldığında aşağıdaki figürdeki gibi iki adet tencereniz mevcut ise, 10 saniye boyunca tencerelerin bulunduğu ocak gözlerinin seçim ışığı yanar.



3. Örneğe göre 10 saniye içerisinde sol I ya da sol II tuşlarına dokunursanız sol ocak gözlerini ayrı olarak çalıştırabilirsiniz.

Sol I ve sol II tuşları arasındaki ● tuşuna dokunursanız sol I ve II gözünü birleşik olarak çalıştırabilirsiniz.

Sağ IV tuşuna dokunursanız sağ ocak gözünü aktifleştirebilirsiniz.

Otomatik tencere algılama işleminin sonucunda tencere algılanmamış gözleri de seçerek çalıştırabilirsiniz.

i 10 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak seçim ışıkları söner. Süre sonunda 10 saniye daha işlem yapılmazsa, bu kez ocak otomatik olarak Standby moduna döner.

Ocağın kapanması

1. Kontrol panelindeki ⌚ tuşuna dokunun. Ocak kapanır ve Standby moduna döner.

i Ocak kapandığında ocak gözü ekranında "H" ya da "h" simgesi yanıyorsa ocak gözü hala sıcak demektir. Ocak gözlerine dokunmayın.

Artık ısı göstergesi

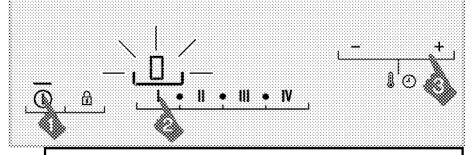
Ocak gözü ekranında "H" simgesi yanıyorsa ocak hala sıcak demektir ve az miktarda yemeği sıcak tutmak amacıyla kullanılabilir. Simge, belli bir süre sonra daha az sıcak anlamına gelen "h" simgesine dönüşür.

i Elektrik kesildiği zaman artık ısı göstergesi yanmaz ve kullanıcıyı sıcak ocak gözlerine karşı uyarır.

Ocak gözlerinin açılması (pişirme bölümü)

1. ⌚ tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Açmak istediğiniz ocak gözünün seçim tuşuna dokunun.

Ocak gözü ekranında "0" simgesi görünür ve ilgili ocağın ışığı yanar.



i 10 saniye içerisinde herhangi bir işlem yapılmazsa, ocak seçim ışıkları söner. Süre sonunda 10 saniye daha işlem yapılmazsa, bu kez ocak otomatik olarak Standby moduna döner.

3. + ve - tuşlarına dokunarak sıcaklık düzeyini "0" ile "9." arasında ayarlayın.

Ocak gözlerinin kapatılması

Seçili bir ocak gözü 3 farklı şekilde kapatılabilir:

- Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek**
Ocak gözünü, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.
- İstenen ocak gözü için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak**

Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapatır. İlgili ocak gözü ekranında "0" değeri görünür. Ocak gözü ekranındaki ⌚ simgesi söner.

Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa dokunun.

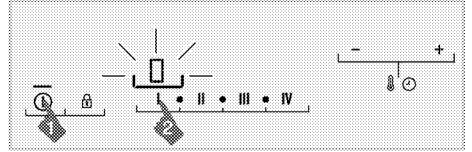
- İlgili ocak gözü simgesine yaklaşık 3 saniye dokunarak**

Kapamak istediğiniz ocak gözünün simgesine yaklaşık 3 saniye dokunun.

Ocak gözlerinin birleştirilmesi

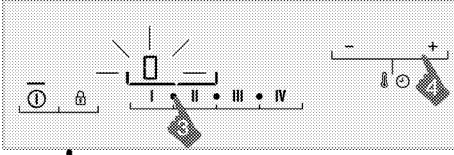
- ⌚ tuşuna dokunarak ocağı açın.
- Birleştirmek istediğiniz ocak gözlerinden bir tanesinin seçim tuşuna dokunun.

» İlgili ocak gözü ekranında 0 simgesi görünür ilgili ocağın ışığı yanar.



- Birleştirmek istediğiniz komşu ocak gözü tuşu ile arasındaki ● tuşuna dokunun.

» Birleşen ocak gözlerinin arasındaki ayırım ışığı söner ve soldaki ocak gözünü ekranında "0" sembolü yanar/yanık kalır.

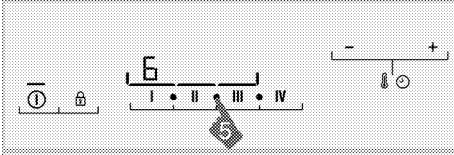


4. **+** ve **-** tuşlarına dokunarak sıcaklık düzeyini "0" ıla "9." arasında ayarlayın.

» Ocak gözleri birleşerek tek bir ocak gözü gibi ayarlanan sıcaklık seviyesinde çalışmaya başlar.

5. **3. ve/veya 4. ocak gözlerini birleştirmek isterseniz,**

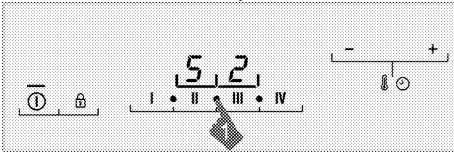
Birleşmiş olan 2 ocak gözüne 3. ve/veya 4. gözlerini eklemek için aradaki **●** tuşuna dokunun.



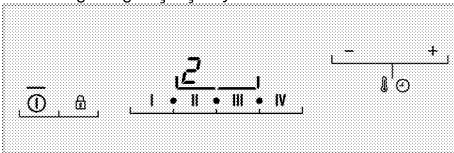
» Ocak gözleri birleşerek aralarındaki ayırım ışığı söner ve ocak gözü ocak gözü ekranlarında ortaklaşır. En soldaki ocak gözünün sıcaklık göstergesi yanık kalır ve tek bir göz gibi ayarlanan sıcaklık seviyesinde çalışır.

Aktif ocak gözlerinin birleştirilmesi

1. Farklı ya da aynı sıcaklık seviyesinde ayrı ayrı çalışan iki komşu ocak gözünü birleştirmek için, gözler arasındaki **●** tuşuna dokunun.



» Aynı olarak çalışan ocak gözleri birleştirildiğinde aradaki ayırım ışığı söner ve sıcaklık seviyesi soldaki ocak gözü ekranına görünür. Birleşen ocak gözleri, ocak gözlerinden düşük olan sıcaklık seviyesinde tek bir ocak gözü gibi çalışmaya devam eder.

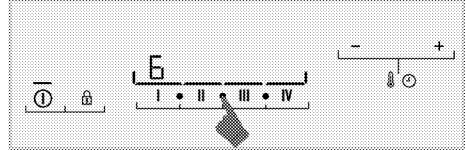


Birleşen ocak gözlerinde daha önceden ayarlanan sıcaklık ve varsa zaman değeri, birleştikten sonra küçük olan değerde çalışmaya devam eder.

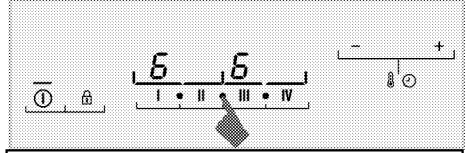
Örneğin; 6 sıcaklık seviyesinde 10 dakikaya ayarlanmış bir göz ile 2 sıcaklık seviyesinde 20 dakikaya ayarlanmış ocak gözlerini birleştirdiğiniz takdirde, birleşen ocak gözleri 2 sıcaklık seviyesinde 10 dakika çalışacaktır.

Birleşik ocak gözleri ayırmak için;

1. Ayırmak istediğiniz birleşik ocak gözlerinin arasında bulunan **●** tuşuna dokunun.




» Dokunduğunuz **●** tuşununun sağındaki ocak göz/gözleri ve solundaki ocak göz/gözleri ayrılarak çalışmaya devam edecektir. Ocak gözü simgeleri arasında ayırım ışığı yanar.



Ayrılan ocak gözleri, birleşikken sahip oldukları sıcaklık değerlerinde çalışmaya devam eder.

Birleşik ocak gözlerinin kapatılması


Birleşik ocak gözleri 3 farklı şekilde kapatılabilir:

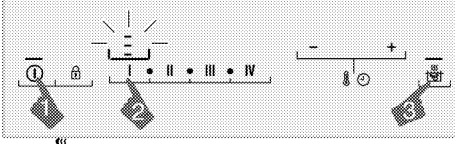
- 1. Sıcaklığı "0" seviyesine düşürerek**
Birleşik ocak gözülerinin, sıcaklık ayarını "0" seviyesine düşürerek kapayabilirsiniz.
- 2. Birleşik ocak gözleri için zamanlayıcıyla kapama fonksiyonunu kullanarak**
Süre dolunca, zamanlayıcı, kendisine bağlı ocak gözünü kapar. İlgili ocak gözü ekranında "0" değeri görünür. Ocak gözü ekranındaki  simgesi söner.
Süre dolduğu zaman sesli alarm çalacaktır. Sesli alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa dokunun.
- 3. Birleşik ocak gözlerinin herhangi birinin simgesine yaklaşık 3 saniye dokunarak**
Kapamak istediğiniz birleşik ocak gözlerinin herhangi bir simgesine yaklaşık 3 saniye dokunun.

Yüksek güç ayarı (BOOSTER)

Maksimum güçte ısıtma yapabilmek için yüksek güç kademesini kullanabilirsiniz. Ancak bu konumda çok uzun süre pişirme yapmanız önerilmez.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) doğrudan seçilmesi:

1.  tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.

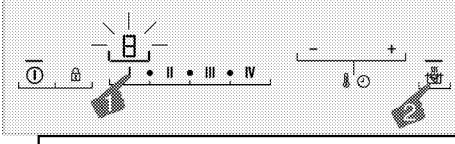


3.  tuşuna dokunun.

Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık yanıp söner. Yüksek güç ayarı süresi (Bkz. Tablo-2 : Çalışma süresi sınırları tablosu) sona erince ocak gözü kapanır.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) ocak gözü aktifken seçilmesi:

1. Ocak açıkken ve ilgili ocak gözü belli bir seviyede en az 20 saniye çalıştığında  tuşuna dokunun.




Ocak gözü en az 20 saniye boyunca seçilen seviyede çalışmalıdır.

2. Seçilen ocak gözü en yüksek güçte çalışır ve ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık yanıp söner. Yüksek güç ayarı süresi sona erince, ocak gözü ayarlanan sıcaklık seviyesine geçer ve ekranda yalnızca seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.



Birleşik ocak gözleri yüksek güç ayarında çalışırken gözler ayrıldığında, ayrı gözler de yüksek güç ayarında çalışmaya devam eder.

Yüksek güç ayarının (BOOSTER) zamanından önce kapatılması:

 tuşuna dokunarak yüksek güç ayarını istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

Hızlı Isıtma

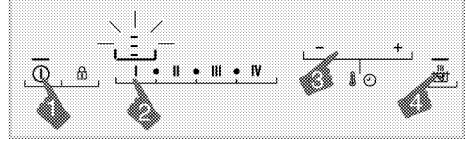
Hızlı Isıtma, pişirmeyi kolaylaştıran bir fonksiyondur. Tüm ocak gözleri Hızlı Isıtma fonksiyonu ile donatılmıştır. Hızlı Isıtma fonksiyonu, istenilen ocak gözü sıcaklık değeri belirlendikten sonra, 20 saniye içerisinde çalıştırılabilir.





Bu fonksiyon kısa süreli hızlı ısıtmalarda kullanılır. Hızlı ısıtma süresi dolduğunda ocak gözü ayarlanan sıcaklık seviyesinde çalışmaya devam eder.



Hızlı Isıtma fonksiyonu ocak açıldıktan sonra ilk 20 saniye içerisinde yapılabilir.

Hızlı Isıtma fonksiyonunun seçilmesi:



1.  tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin
3.  ve  tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.
4.  tuşuna dokunun.
Seçmiş olduğunuz ocak gözü aşağıdaki tabloda belirlenen süre kadar yüksek güçte çalışır. Ocak gözü ekranında sırayla 3 adet ışık ve seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.
5. Hızlı ısıtma süresi sona erince, ocak gözü ayarlanan sıcaklık seviyesine geçer ve ekranda yalnızca seçtiğiniz sıcaklık değeri gösterilir.



Birleşik ocak gözleri hızlı ısıtma fonksiyonunda çalışırken gözler ayrıldığında, ayrı gözler de hızlı ısıtma fonksiyonunda çalışmaya devam eder.

Tablo-1: Hızlı Isıtma Çalışma Süreleri

Sıcaklık seviyesi	Çalışma süresi sınırlaması -saniye
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10

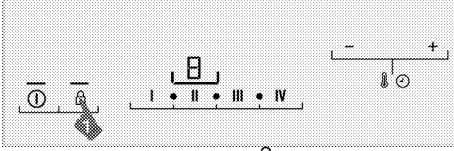
Hızlı Isıtma fonksiyonunun kapatılması:

⏻ tuşuna dokunarak Hızlı Isıtma fonksiyonunu istediğiniz zaman kapayabilirsiniz.

Temizleme kilidi

Temizleme kilidi, ocak açık konumdayken 20 saniye süreyle kontrol panelindeki tüm tuşların çalışmasını engelleyerek, kullanıcının kısa süreli temizleme yapmasına imkan verir. Bu süre boyunca ürün enerji çekmez.

Temizleme kilidinin etkinleştirilmesi



1. Ocak açık konumdayken tuşunu **tek sinyal sesi** gelinceye kadar basılı tutun.

Tuş kilidi ışığı yanar ve ocak saat ekranında 20'den geriye doğru sayım başlar. Bu süre boyunca panel üzerindeki tuşu hariç hiçbir tuş çalışmaz.

Temizleme kilidinin devre dışı bırakılması

Temizleme kilidini devre dışı bırakmak için herhangi bir tuşa basmanıza gerek yoktur. 20 saniye sonra ocak tek sinyal sesi verir, tuş kilidi ışığı söner ve temizleme kilidi otomatik olarak devre dışı kalır.

Çocuk Kilidi

Ocak kapalıyken, çocukların ocağı açmasını önlemek için, ocağı çocuk kilidi ile korumaya alabilirsiniz. Çocuk kilidini yalnızca kapalıyken (Standby modunda) etkinleştirilebilir ve devreden çıkarabilirsiniz.

Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ocak kapalıyken tuşunu **iki sinyal sesi** gelinceye kadar basılı tutun.

Çocuk kilidi fonksiyonu devreye girer ve tuşunun ışığı yanar.

i Ocak açık ve çocuk kilidi fonksiyonu etkinken herhangi bir tuşa basıldığında tuşunun ışığı yanıp söner. Ocak stand-by konumunda çocuk kilidi fonksiyonu etkinken tuşuna dokunulduğunda tuşunun ışığı yanıp söner. Ocağın stand-by konumunda **artık ısı göstergesi görünüyorsa**, çocuk kilidi fonksiyonu etkinken herhangi bir tuşa basıldığında tuşunun ışığı yanıp söner.

Çocuk kilidinin devreden çıkarılması

1. Çocuk kilidi etkinken tuşunu **tek sinyal sesi** gelinceye kadar basılı tutun.

» Çocuk Kilidi fonksiyonu devreden çıkar ve tuşunun ışığı söner.

Tuş Kilidi

Ocak çalışır durumdayken, yanlışlıkla fonksiyonlarının değiştirilmesini önlemek için tuş kilidini etkinleştirilebilirsiniz.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Kontrol paneli kilitlemek için tuşuna uzun bir süre dokunun.

Önce tek sinyal sesi gelecektir. Bu durumda ocağınız **temizleme kilidine** geçmiş durumdadır. Ardından, arka arkaya iki sinyal sesi gelinceye kadar parmağınızı kaldırmadan dokunmaya devam edin.

tuşunun ışığı yanıp söner ve tüm ocak gözleri kilitlenir.



Tuş Kilidini yalnızca çalışma modunda etkinleştirilebilirsiniz. Tuş kilidi etkinken yalnızca tuşu çalışır. Herhangi bir başka tuşa dokunduğunuzda, tuşunun ışığı yanıp söner tuş kilidinin etkin olduğunu gösterir. Tuşlar kilitliken ocağı kaparsanız, ocağı yeniden açabilmek için tuş kilidinin devreden çıkarılması gerekir.

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. tuşunu 2 saniye basılı tutun.

İşlem sesli bir sinyalle onaylanır. tuşunun ışığı söner ve kontrol panelinin kilidi açılır.

Zamanlayıcı fonksiyonu

Bu fonksiyon sizin için pişirmeyi kolaylaştırır. Pişirme sürecinde devamlı ocağın başında durmak zorunda kalmazsınız. Ocak gözü seçtiğiniz süre sonunda otomatik olarak kapanır.

Zamanlayıcının etkinleştirilmesi

1. tuşuna dokunarak ocağı açın.
2. Ocak Gözü Seçme tuşlarına dokunarak istediğiniz ocak gözünü seçin.

3. ve tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklık seviyesini ayarlayın.


4. tuşuna dokunarak zamanlayıcıyı etkinleştirin. Zamanlayıcı ekranında "00" yanar ve ocak gözü ekranında simgesi yanıp sönmeye başlar.

5. ve tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

simgesi ocak gözü ekranında belirli bir süre yanıp söndükten sonra devamlı yanar. simgesi devamlı yanmaya başlaması fonksiyonun etkinleştirildiğini gösterir.



Zamanlayıcı sadece çalışmakta olan ocak gözleri için ayarlanabilir.

- i** Zamanlayıcısını ayarlamak istediğiniz diğer ocak gözleri için de yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.
- i** Ocak gözü ve ocak gözünün sıcaklık değeri seçilmeden, zamanlayıcı ayarlanmaz.
- i** Zamanlayıcı etkinken, hangi ocak gözü seçili ise zamanlayıcı ekranında o ocak gözü için ayarlanmış süre görünür.
- i** Birleşen ocak gözlerinde zamanlayıcı ayarlandığında  sembolü en soldaki ocak gözü ekranında görünür.
- i** Birleşen ocak gözlerinde daha önceden ayarlanan sıcaklık ve varsa zaman değeri, birleştikten sonra küçük olan değerde çalışmaya devam eder.
Örneğin; 6 sıcaklık seviyesinde 10 dakikaya ayarlanmış bir göz ile 2 sıcaklık seviyesinde 20 dakikaya ayarlanmış ocak gözlerini birleştirdiğiniz takdirde, birleşen ocak gözleri 2 sıcaklık seviyesinde 10 dakika çalışacaktır. Birleştirilmek istenen ocak gözlerinden sadece birinde zamanlayıcı ayarlanmış ise, birleştirildikten sonra bu ayar birleşik gözler için de geçerli olur.

Zamanlayıcıların kapatılması

Ayarlanan süre dolduğu anda ocak gözü otomatik olarak kapanır ve sesli uyarı verir.



Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa basın.

Zamanlayıcıların erken kapatılması

Zamanlayıcı erken kapatıldığı takdirde, ocak, kapatılıncaya kadar ayarlanmış sıcaklıkta çalışmaya devam eder.



Zamanlayıcı iki farklı şekilde erken kapatılabilir:

1-Zamanlayıcı değerini "00" seviyesine düşürerek kapatma:

1. Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
2.  tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.
3. Zamanlayıcı ekranında "00" görününceye kadar  tuşlarına dokunarak değeri azaltın.

Ocak gözü ekranında  simgesi belirli bir süre yanıp söndükten sonra **tamamen** söner ve zamanlayıcı iptal olur.

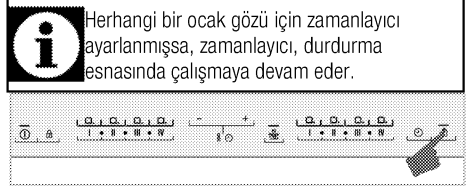
2-Zamanlayıcı tuşuna yaklaşık 3 sn dokunarak kapatma:



1. Kapatmak istediğiniz ocak gözünü seçin.
2.  tuşuna dokunarak ilgili ocağın zamanlayıcısını seçin.
3.  tuşunu yaklaşık 3 sn basılı tutun.

Ocak gözü ekranında  simgesi belirli bir süre yanıp söndükten sonra **tamamen** söner ve zamanlayıcı iptal olur.

Durdurma fonksiyonu

Bu fonksiyonu kullanarak, ocakta çalışan (**zamanlayıcı hariç**) tüm fonksiyonları belirli bir süreliğine durdurabilirsiniz.

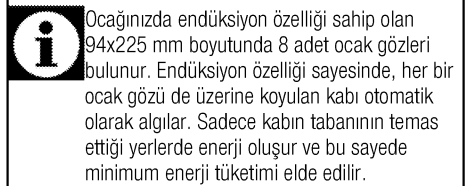


1. Ocağınız çalışırken,  tuşuna dokunun. Çalışmakta olan tüm ocak gözleri durur.
2. Duran tüm ocak gözlerini eski ayarlarında tekrar çalıştırmak için  tuşuna tekrar dokunun.

Endüksiyon ocak gözlerinin güvenli ve etkin bir şekilde kullanılması

Çalışma prensibi: Endüksiyon ocak, çalışma prensibi gereği doğrudan pişirme kabını ısıtır. Bu sebeple diğer ocak türlerine göre birçok avantaja sahiptir. Daha verimli çalışır ve ocak yüzeyi daha soğuktur.

Endüksiyon ocağınız size maksimum güvenli kullanımı sağlayacak üstün emniyet sistemleriyle donatılmıştır.



Çalışma süresi sınırlamaları

Ocak kumandasında bir çalışma süresi sınırlaması vardır. Bir veya daha fazla ocak gözü açık unutulursa, ocak gözü belirli bir süre sonra otomatik olarak devreden çıkar (Bkz. Tablo-1). Ocak gözüne atanmış bir zamanlayıcı varsa, daha sonra zamanlayıcı ekranı da kapanır.

Çalışma süresi sınırı, seçilmiş olan sıcaklık seviyesine bağlıdır. Bu sıcaklık seviyesinde içinde azami çalışma süresi uygulanır.

Ocak gözü, yukarıda açıklandığı gibi otomatik olarak kapatıldıktan sonra kullanıcı tarafından yeniden çalıştırılabilir.

Tablo-2 Çalışma süresi sınırları

Sıcaklık seviyesi	Çalışma süresi sınırlaması - saat
0	0
1	6
1.	5

2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Yüksek Güç Ayarı (Booster)	10 dakika

Aşırı Isınma koruması

Ocağınızda aşırı ısınmaya karşı koruma sağlayan bazı sensörler bulunmaktadır. Aşırı ısınma durumunda aşağıdakiler gözlemlenebilir:

- Çalışan ocak gözü kapanabilir.
- Seçilen seviye düşebilir. Ancak bu durum göstergede görülmez.

Taşmaya karşı emniyet sistemi

Ocağınızda taşmaya karşı bir emniyet sistemi bulunmaktadır. Kontrol paneli üzerine gelen herhangi bir sebeple taşma olursa sistem elektrik bağlantısını otomatik olarak keserek ocağınızı kapatır. Bu esnada göstergede "E" uyarısı görünür.

Hassas güç ayarı

Endüksiyon ocak çalışma prensibi gereği verilen komutlara anında cevap verir. Güç ayarlarını çok hızlı bir şekilde değiştirir. Böylece taşmak üzere olan yemeğin (su, süt) taşmasını bile ürünü hemen kapatarak engelleyebilirsiniz.

Gürültülü çalışma

Endüksiyon ocağın bazı sesler gelebilir. Bu sesler normaldir ve endüksiyonlu pişirmenin bir parçasıdır.




- Yüksek sıcaklık seviyelerinde ses belirginleşir.
- Tencere alaşımı sese neden olabilir.
- Düşük kademelerde, çalışma prensibinden kaynaklanan düzenli bir açma-kapama sesi duyulabilir.

- Boş tencerenin ısıtılması durumunda ses duyulabilir. Üzerine su veya yemek eklendiğinde bu ses kaybolur.
- Elektronik sistemi soğutan fanın çalışma sesi duyulabilir.

Hata kodları / uyarı mesajları ve hata nedenleri

Tablo-3:

Hata nedeni	Gösterge	Ekran
İki ya da daha fazla tuşa basılmış veya kontrol paneli buhara maruz kalmış.	"E" simgesi yanıp söner	Ocak gözü ekranı
Ocak fazla ısınmış	"H" simgesi yanıp söner	Ocak gözü ekranı
Ocak gözünde uygun tencere yok	"E" simgesi yanar.	Ocak gözü ekranı
Dokunmatik kontrol kartı donanımsal hata	"Fx***" simgesi yanar.	Zamanlayıcı ekranı
Endüksiyon donanımsal hata	"Ex***" simgesi yanar.	Ocak gözü ekranı
x**: "1,2,...,9"		

	Dokunmatik kontrol panelinde belirebilecek hata mesajlarıyla ilgili açıklamalar hakkında daha fazla bilgi edinmek için Tablo-2 'ye bakın.Fx ve Ex hata durumları düzelmezse servis çağırın.
	Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyi yoğun buhara maruz kalırsa tüm kontrol sistemi devre dışı kalıp, sinyal sesi duyulur ve ekranda "E" yanıp söner.
	Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma uyarısı verebilir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



UYARI:

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



UYARI:

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Camsı seramik Yüzey

Camsı seramik yüzey (vitroseramik) üzerinde, temizlik maddeleri de kalmayacak şekilde soğuk su ile silinmeli ve yumuşak bir bez ile kurulmalıdır. Artıklar ocağın bir sonraki kullanımında camsı seramik yüzeye zarar verebilir.

Camsı seramik (vitroseramik) yüzeydeki kurumuş artıklar hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle veya benzeri araçlarla sıyrılmamalıdır.

Kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle veya sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkarın.

Yüzey çok fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bezle ocağın yüzeyini temizleyin.



Koyu krema ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde camsı seramik yüzey kalıcı olarak zarar görebilir.

Zaman içinde kaplamalarda ve diğer yüzeylerde hafif renk solması meydana gelebilir. Bu ürünün çalışmasını etkilemez.

Camsı seramik yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup bir kusur değildir.

7 Sorun giderme

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığında açılmıyor ise >>> **Fişi çekin ve takmadan önce 20 saniye bekleyin.**
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> **Ocağınızın soğumasını bekleyin.**
- Uygun tencere kullanılmıyor olabilir. >>> **Tencerenizi kontrol edin.**

Ocak gözü ekranında simgesi sürekli yanıyor.

- Çalıştırılan ocak gözünün üzerine tencere koyulmamış olabilir. >>> Ocak gözü üzerinde tencere olup olmadığını kontrol edin.
- Tencereniz endüksiyon uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin endüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözünde doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir. >>> Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.
- Tencere veya ocak gözü çok ısınmış olabilir. >>> Soğumalarını bekleyin.

Seçilen ocak gözü çalışırken birden kapanıyor.

- Seçilen gözün pişirme süresi dolmuş olabilir. >>> Yeni bir pişirme süresi ayarlayabilir ya da pişirmeyi bitirebilirsiniz.
- Aşırı ısı koruması vardır. >>> Ocağınızın soğumasını bekleyin.
- Dokunmatik kontrol panelinin üzerini bir nesne kapatmış olabilir. >>> Panelin üzerindeki nesneyi kaldırın.

Ocak gözü açıldığı halde, tencere ısınmıyor.

- Tencere endüksiyon ocağa uyumlu olmayabilir. >>> Tencerenizin endüksiyon ocağa uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tencere, ocak gözüne doğru ortalanmamış olabilir ya da tencere alt yüzeyi, seçilen ocak gözü için yeterli genişlikte olmayabilir. >>> Ocak gözü için yeterli genişlikte bir tencere seçerek ocak gözünü ortalayın.



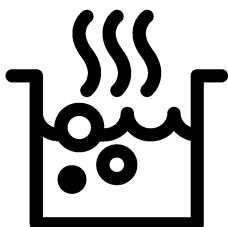
Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun.

Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.



Built-in Hob

User Manual



EN

Please read this user manual first!

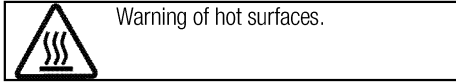
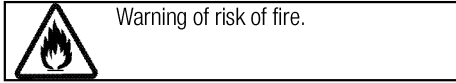
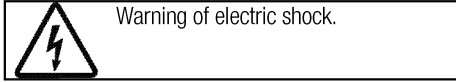
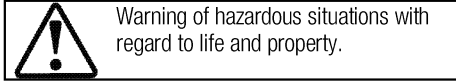
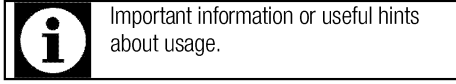
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation 9

Before installation	9
Installation and connection	9
Disposal	12
Package information	12
Future Transportation.....	12
Disposing of the old product.....	12

4 Preparation 13

Tips for saving energy	13
Initial use.....	13
First cleaning of the appliance.....	13
Initial heating	13

5 How to use the hob 14

General information about cooking	14
Using the hobs.....	15
Control panel	16

6 Maintenance and care 23

General information.....	23
Cleaning the hob.....	23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

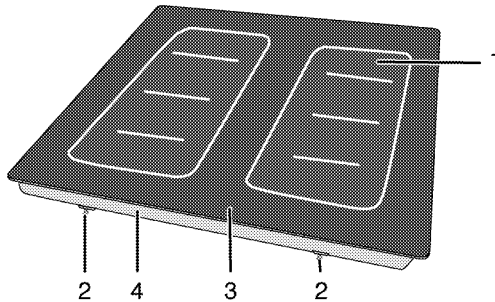
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² or equivalent
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
	Induction cooking plate
Dimension	94x225 mm
Power	1250 W
	Induction cooking plate
Dimension	94x225 mm
Power	1250 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

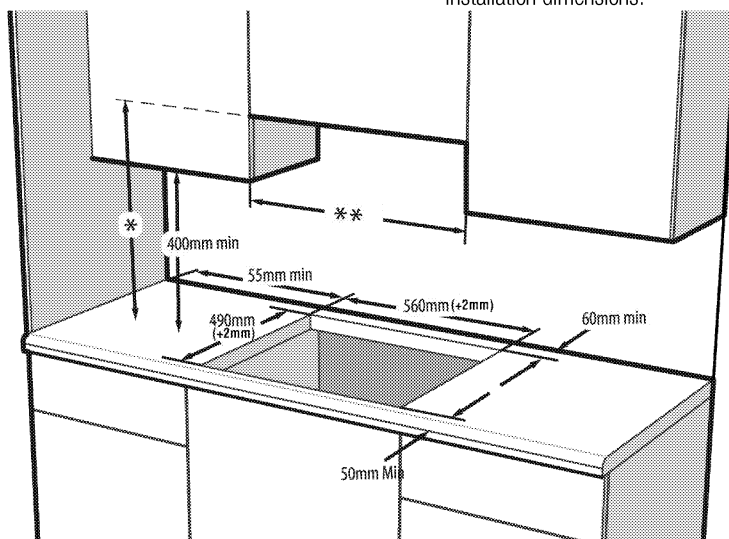
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

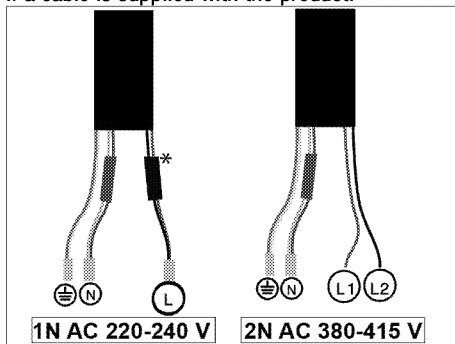
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

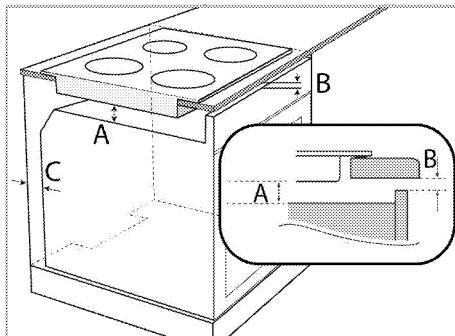
1. This product must only be connected by a qualified electrician such as a technician from the local electricity company or NICEIC registered contractor to a suitable double-pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles. This control unit must be installed accordance with the IEE regulation. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

* (This may not exist on your product.)

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)
 » or
 - Grey/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)
3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
 - Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)
 » or
 - Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)

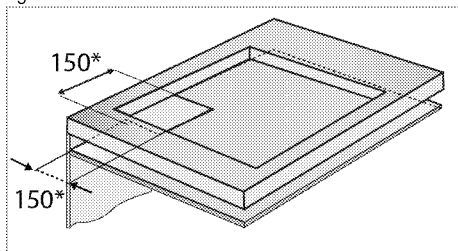
Installing the product**If the oven is below:**

- A min. 15 mm
- B min. 5 mm

C 20 mm

If the board is below:

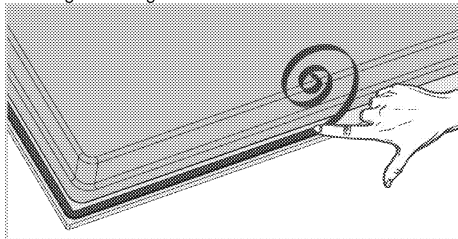
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



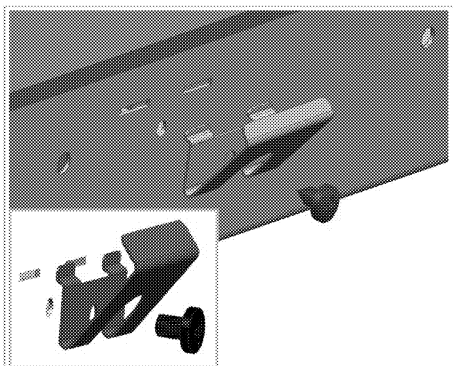
* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



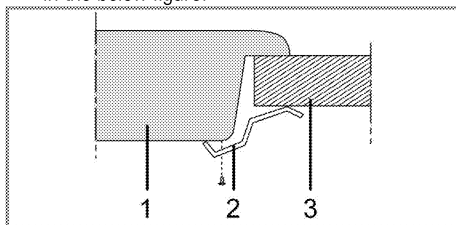
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

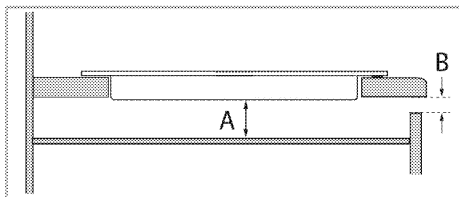
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



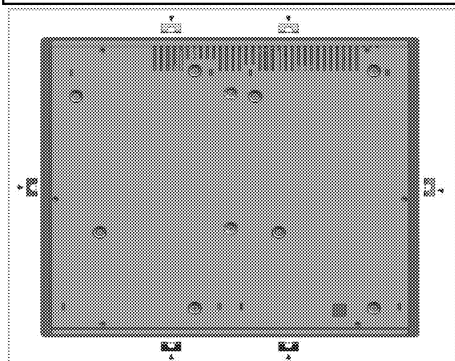
A min. 15 mm

B min. 5 mm

Rear view (connection holes)



Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



DANGER:

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



DANGER:

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Disposal

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



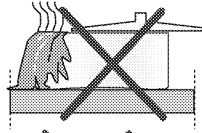
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

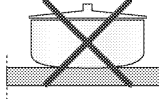
Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.

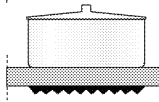
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.




Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.



Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if  does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped.  symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and  flash respectively.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

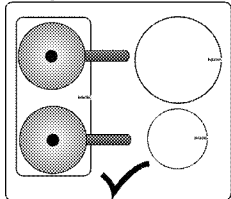


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

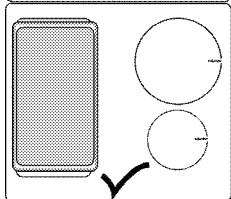


When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

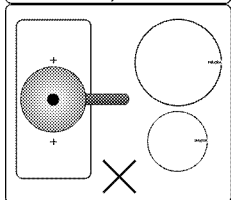
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.

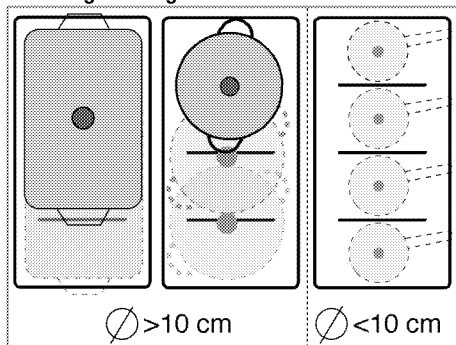


You can use the wide surface cooking zone for large pots.

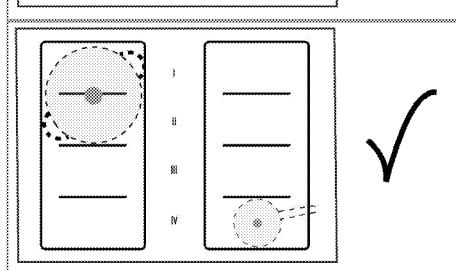
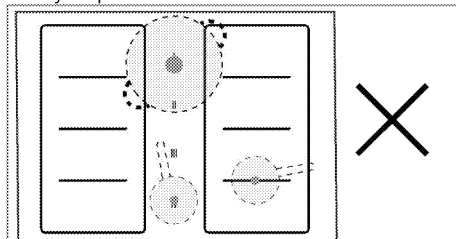


Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Selecting cooking zone suitable to the vessel



- For your pots with bases wider than 10 cm, you can use 2 or more cooking zones combined.
- You can use each cooking zone separately for your pots with bases smaller than 10 cm.



- Do not put pots between the left and right cooking zones.
- Place your pots with bases smaller than 10 cm as to center one cooking zone. Otherwise, problem may occur in pot detection.

Using the hobs

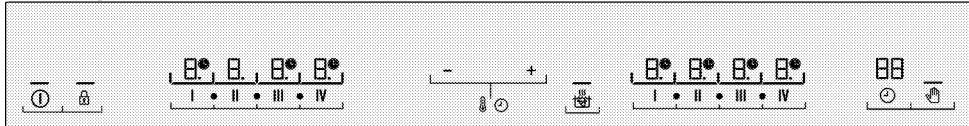


DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



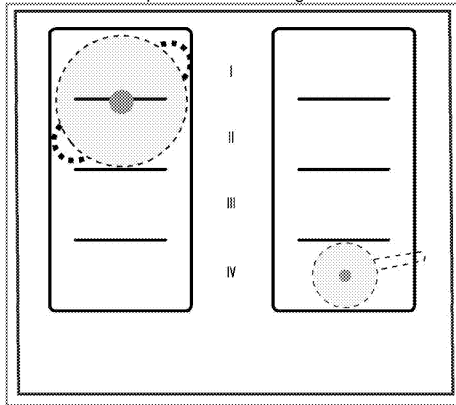
Specifications

	Adjustment buttons (+/-) for temperature and time setting
	Light indicating that the relevant key is functioning
	Cooking Zone combination/separation key
	Plus key
	Minus key
	On / Off key
	Keylock key
	Timer Activation / Deactivation key
	Rapid Heating key
	Stop button
	Left/Right I Cooking Zone Selection key
	Left/Right II Cooking Zone Selection key
	Left/Right III Cooking Zone Selection key
	Left/Right IV Cooking Zone Selection key

- This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

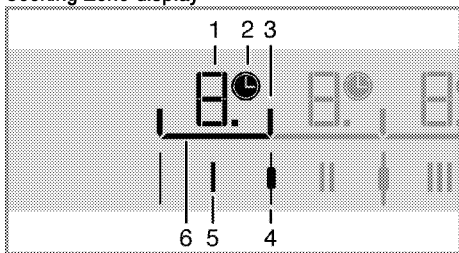
Turning on the hob

1. Touch the key on the control panel. Light of the key comes on. The hob is ready for use.
2. When the hob is switched on, automatic saucepan detection is performed. If a saucepan is placed on it, selection lights of the cooking zones on which the saucepan is placed will light for 10 seconds. For example, if you have two saucepans as shown in the figure below, selection lights of the cooking zones where the saucepans are on will light for 10 seconds.



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



- 1 Temperature indicator (temperature setting 0 - 9)
- 2 Timer symbol
- 3 Cooking Zone distinction light
- 4 Cooking Zone combination/separation key
- 5 Cooking Zone Selection key
- 6 Cooking Zone Selection light

3. If you touch either left or left keys in 10 seconds according to the example, you can operate left hotplates separately. If you touch the key between the left and left keys, you can operate left and left hotplates as combined. You can activate the right hotplate if you touch the right key. After the automatic pan detection is completed, you can also select the hotplates where no pan is detected to activate them.



Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

Turning off the hob

1. Touch the key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.



If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

Residual heat indicator

If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

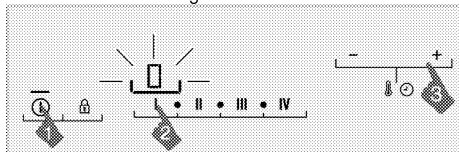


When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones (cooking section)

1. Touch the key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

3. By touching the and keys, adjust the temperature level between "0" and "9".

Turning off the cooking zones

A selected cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The symbol on the cooking zone display will disappear.

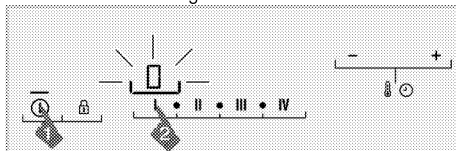
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds**

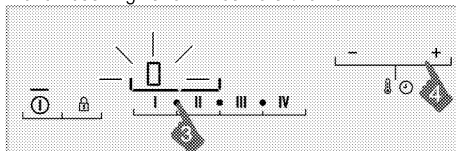
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Combining the cooking zones

1. Touch the key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of any one of the cooking zones you want to combine.
» 0 appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.

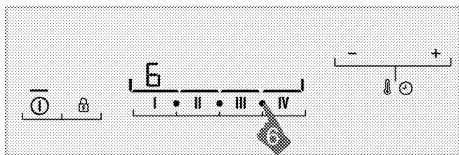


3. Touch the key between this cooking zone and the key of the adjacent one you want to combine.
» The distinction light between the combined cooking zones will go off and the "0" symbol on the display of the left cooking zone will come on/remain lit.



4. By touching the and keys, adjust the temperature level between "0" and "9".
» Now cooking zones are combined to operate as a single cooking zone at the set temperature level.
5. **3. If you wish to combine the 3rd and 4th cooking zones,**
To add the 3rd and/or 4th cooking zones to the 2 combined cooking zones touch the key between them.

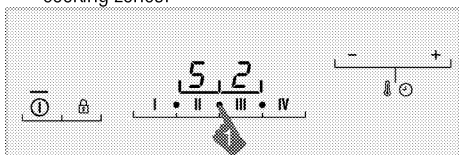




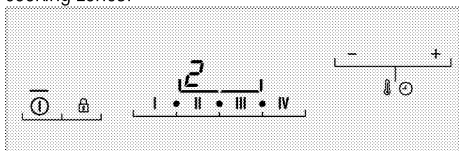
» Cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off and the cooking zone displays will also become shared. Temperature indicator of the leftmost cooking zone will remain lit and operate at the temperature level which was set as single cooking zone.

Combining the active cooking zones

1. To combine two neighboring cooking zones that are operating individually at different or same temperature levels, touch the ● key between the cooking zones.



» When individually operating cooking zones are combined, the distinction light between them will go off and the temperature level will be shown on the display of the left cooking zone. The combined cooking zones will continue operating as a single cooking zone at the lower temperature level of the combined cooking zones.



i Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.

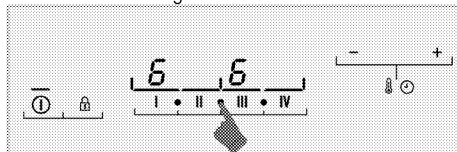
For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

To split the combined cooking zones;

1. Touch the ● key between the combined cooking zones you want to split.



» The cooking zone(s) on the right and the cooking zone(s) on the left of the ● key you have touched will be separated and continue to operate. Distinction light between the cooking zones will come on.



i The separated cooking zones will resume operating at the temperature values they had when they were combined.

Turning off the combined cooking zones

Combined cooking zones can be turned off in 3 different ways:

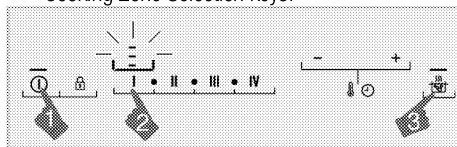
1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the combined cooking zones off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the combined cooking zones**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The ⌚ symbol on the cooking zone display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the symbol of any one of the combined cooking zones for 3 seconds**
Touch the symbol of any one of the combined cooking zones you want to turn off for approximately 3 seconds.

BOOSTER

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time.

Selecting BOOSTER directly:


1. Touch the ⊕ key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

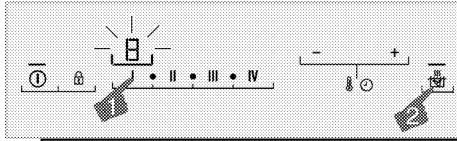


3. Touch the 🔥 key.
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively.

When the booster setting time (see, Table-2: Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch the  key after the cooking zone is on and has operated for at least 20 seconds at a certain level.




i Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

i When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating in the booster setting.

Turning off Booster function prematurely:

By touching the  key you can turn off the booster setting any time you want.

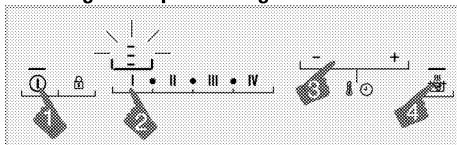
Rapid Heating

Rapid heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Rapid Heating function. The Rapid Heating function can be operated in 20 seconds after determining the desired cooking zone temperature value.




This function is used for short-time rapid heating. Once the rapid heating time is over, cooking zone will continue operating at the set temperature level.

i Rapid Heating function can be set within the first 20 seconds after the hob is switched on.

Selecting the Rapid Heating function:



1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.


3. Set the desired temperature level by touching  and  keys.
4. Touch the  key.
The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time specified in the table below. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Rapid Heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

i When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating at the rapid heating setting.

Table-1: Booster Operation Times

Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

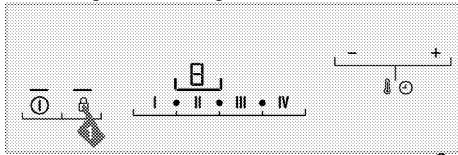
Turning off Booster function:

Touch  key to turn off the Booster function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use. Device will not withdraw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is in On mode, press and hold key until a **single signal sound** is heard.

Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except key.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock will automatically be deactivated.

Child Lock

When the hob is in Off mode, you can protect the hob by child lock to prevent children from turning it on. Child Lock can be activated or deactivated when the hob is in Off (Standby) mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Off mode, press and hold key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the key will come on.

If any key is pressed when the hotplate and the Child Lock is active, the light of the key flashes.

If key is touched when the hotplate is in stand-by and the Child Lock is active, the light of the key flashes.

If **residual heat indication** is displayed while the hotplate is in stand-by and if any key is pressed while the child lock is active, light of key will flash.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the key will turn off.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the keylock

1. Touch and hold the key for a long time to lock the control panel.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock**. Then, keep on

touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.

The light of the key will flash and all cooking zones will be locked.

You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the key will be functional. When you touch any other key, the light of the key will flash to indicate that the keylock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch the key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Set the desired temperature level by touching

and keys.

4. Touch key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and symbol starts flashing on the cooking zone display.


5. Set the desired duration by touching and keys.



After flashing for a certain period of time, the symbol lights up permanently. Lighting up of symbol continuously indicates that the function is activated.


The timer can only be set for the cooking zones already in use.

Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

 When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

 When the timer is set in the combined cooking zones,  symbol appears on the display of the leftmost cooking zone.

 Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.

For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

If the timer is set in only one of the cooking zones to be combined, this setting will also apply for the combined cooking zones after combination.



Deactivating the timer


Once the set time is over, the hotplate will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier



If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off earlier in two different ways:


1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on timer screen decrease the value by touching the  keys.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.


2-Turning off the timer by pressing timer key for approximately 3 seconds:

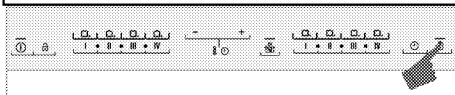
1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch  key for about 3 seconds.



 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

 If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.




1. Touch the  key when your hob is operating. All active cooking zones will stop.
2. Touch  key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob is equipped with 8 cooking zones with 94x225 mm dimension featured with induction. With induction feature, each cooking zone automatically detects the vessel placed on it. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-2 Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4

3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "E" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Noisy operation


Some sounds may come from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.




- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.

- The noise of the fan that cools the electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-3:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys have been pressed or the control panel was subjected to vapor.	"E" symbol flashes	Cooking Zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking Zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	 symbol lights up.	Cooking Zone display
Touch control card hardware error	"Fx***" symbol lights up.	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol lights up.	Cooking Zone display
x**: "1,2,...,9"		

	For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.
	If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.
	Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

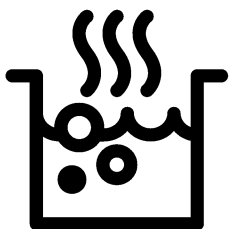


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

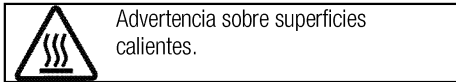
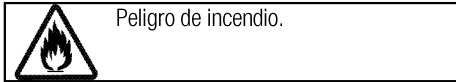
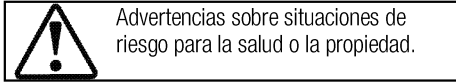
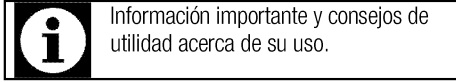
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general.....4
 Seguridad eléctrica.....4
 Seguridad del producto.....5
 Uso previsto.....7
 Seguridad de los niños.....7
 Eliminación del aparato.....8
 Eliminación del material de embalaje.....8

2 Información general 9

Resumen.....9
 Especificaciones técnicas.....9

3 Instalación 10

Antes de la instalación.....10
 Instalación y conexión.....10
 Eliminación.....13
 Eliminación del material de embalaje.....13
 Eliminación del aparato.....13
 Eliminación del aparato.....13

4 Preparaciones 14

Consejos para ahorrar energía.....14
 Uso por primera vez.....14
 Primera limpieza de la unidad.....14
 Primer calentamiento.....14

5 Cómo usar la placa 15

Información general sobre la cocción de alimentos 15
 Uso de las placas.....17
 Panel de control.....17

6 Mantenimiento y cuidados 25

Información general.....25
 Limpieza de la placa.....25

7 Resolución de problemas 26

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un

enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede

- prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
 - Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
 - No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
 - **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. **JAMÁS** trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
 - **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
 - **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
 - En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
 - Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
 - No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
 - El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
 - La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
 - Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes

adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 15 , selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos.

Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

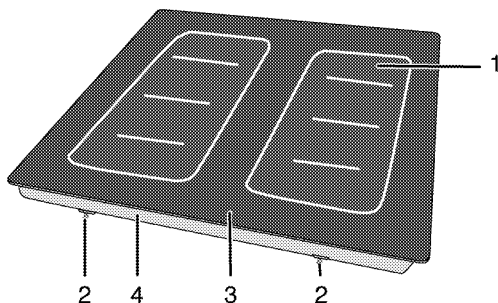
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Zona de cocción por inducción | 3 | Superficie vitrocerámica |
| 2 | Abrazadera de montaje | 4 | Cubierta base |

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consumo energético total	7200 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Quemadores	
Izquierda I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	(94 x 225 mm) x 4
Potencia	1250 W x 4 (máx. 3600 W)
Derecha I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	(94 x 225 mm) x 4
Potencia	1250 W x 4 (máx. 3600 W)
Zona de cocción por inducción	
Dimensiones	94x225 mm
Potencia	1250 W
Zona de cocción por inducción	
Dimensiones	94x225 mm
Potencia	1250 W



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



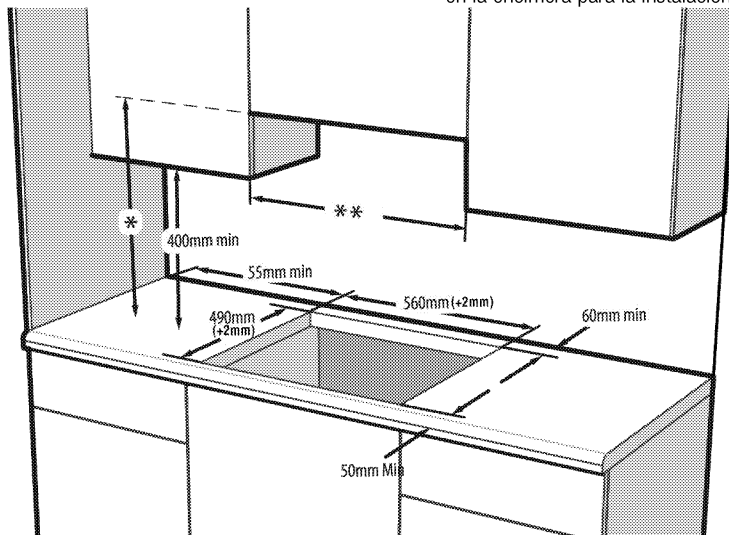
PELIGRO:

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor

** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



No instale la placa en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El período de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

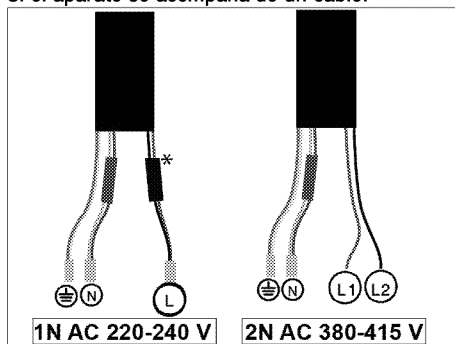
Conexión del cable de alimentación

1. Deje la instalación eléctrica de este aparato en manos de un electricista cualificado (p. ej., un técnico de la empresa eléctrica local o un contratista registrado en el NICEIC), que deberá

conectarlo a una unidad de control bipolar apropiada, con una separación entre contactos de un mínimo de 3 mm en todos los polos. Esta unidad de control debe instalarse en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

Si el aparato se acompaña de un cable:



* (Puede que no esté presente en su producto.)

2. **En caso de conexión monofásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

» o bien la tecla

- Cable gris/negro = L (fase)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

3. **En caso de conexión bifásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

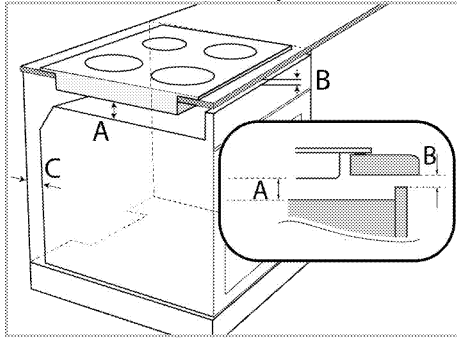
- Cable marrón = L1 o bien la tecla L2 (fase 1 o bien la tecla fase 2)
- Cable negro = L2 o bien la tecla L1 (fase 2 o bien la tecla fase 1)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

» o bien la tecla

- Cable negro = L1 (fase 1)
- Cable gris = L2 (fase 2)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

Instalación del producto

Si el horno se encuentra debajo:



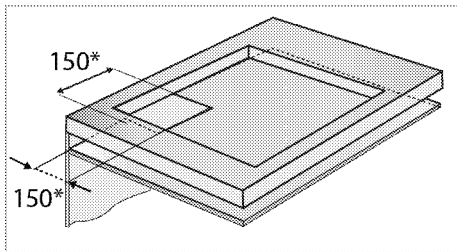
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Si el consejo es el siguiente:

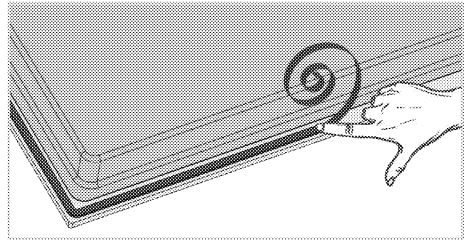
Es necesario dejar una abertura de ventilación en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.



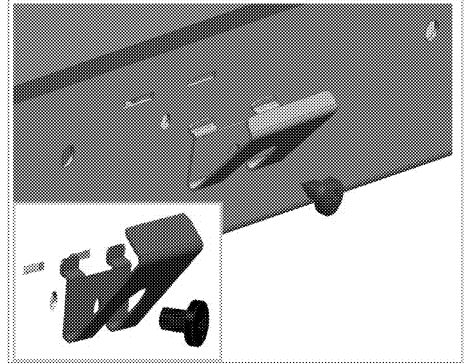
* min.

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.

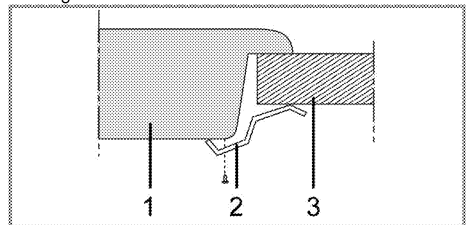


En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.



El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.

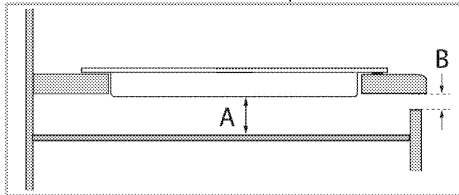


- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera



Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



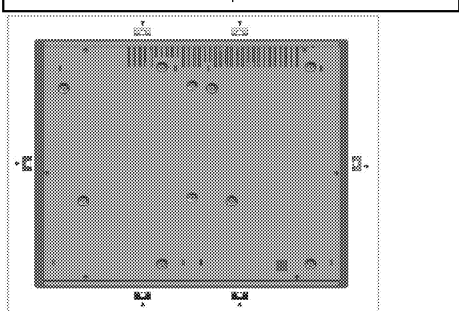
A min. 15 mm

B min. 5 mm

Vista trasera (orificios de conexión)



La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



PELIGRO:

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.



PELIGRO:

La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.



El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

Eliminación del aparato



Deshágase del aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cuenta con el símbolo de la clasificación selectiva para los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). En consecuencia, el aparato debe manejarse de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC, que garantiza el mínimo impacto ambiental en caso de reciclaje o desmantelamiento. Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales de su zona. Solicite a su proveedor local o al centro de recogida de residuos sólidos de su zona las instrucciones sobre cómo eliminar su producto. Antes de deshacerse del producto, corte el cable de alimentación e inutilice el cierre de la puerta (si estuviera presente) para evitar riesgos para los niños.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia

de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos

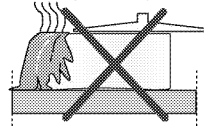


Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

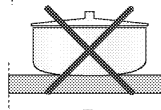
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

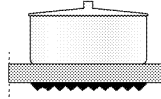
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.




Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

"El comportamiento de ebullición puede variar en función del tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se pueden utilizar zonas de cocción más grandes en un solo paso. La utilización de una zona de cocción más grande no tiene ningún efecto negativo en el consumo de energía de las placas de inducción, ya que el calor se produce únicamente en la superficie de la olla en cuestión."

Quando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.


Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo  no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo  parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

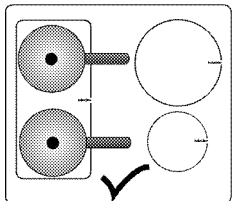


Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

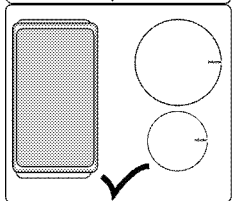


Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

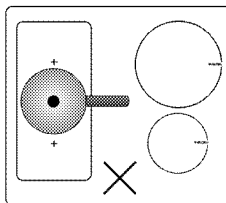
Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



Puede dividir la zona de cocción combinada en dos mitades independientes (trasera izquierda y delantera izquierda).

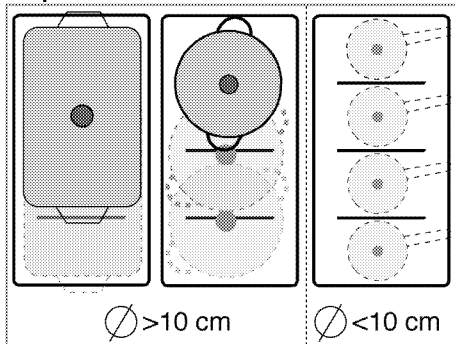


También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño.

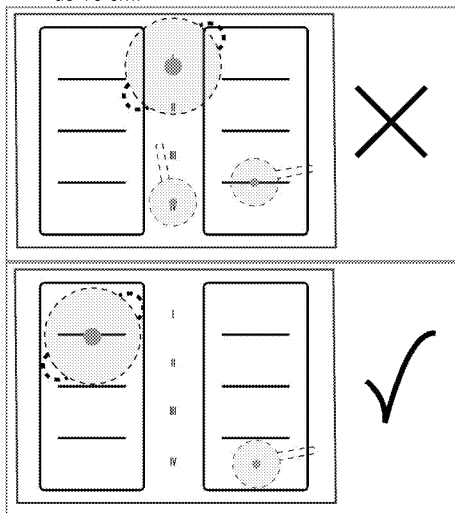


El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.

Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente



- Para las vasijas con bases más anchas de 10 cm, puede utilizar dos o más zonas de cocción combinadas.
- Puede utilizar cada zona de cocción por separado para las vasijas con bases de menos de 10 cm.



- No coloque vasijas entre la zona de cocción izquierda y derecha.
- Coloque las vasijas con bases de menos de 10 cm de manera que queden en el centro de una

zona de cocción. De lo contrario, podría surgir algún problema en la detección de vasijas.

Uso de las placas



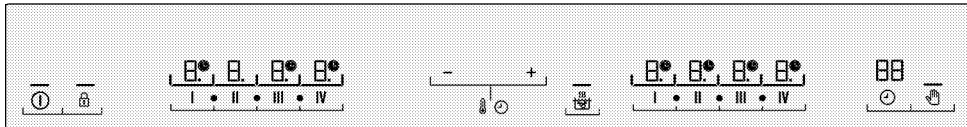
PELIGRO:

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.

No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control

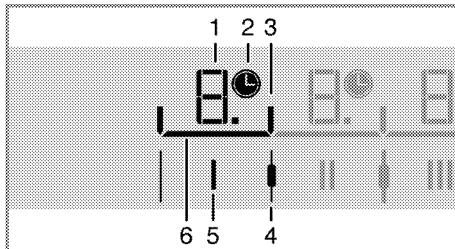


Especificaciones

	Área de ajuste (+/-) para ajustar la temperatura y la hora
	Luz que indica que la tecla pertinente está operativa
	Tecla de combinación/separación de la Zona de cocción
	Tecla más
	Tecla menos
	Tecla de encendido/apagado
	Tecla de bloqueo de teclas
	Tecla de activación/desactivación del temporizador
	Tecla de calentamiento rápido
	Botón de parada
	Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción I
	Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción II
	Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción III
	Tecla izquierda/derecha de selección de zona de cocción IV

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo de la placa.

Visor de zona de cocción



- 1 Indicador de temperatura (ajuste de temperatura 0 - 9.)
- 2 Símbolo del temporizador
- 3 Luz de distinción de la zona de cocción
- 4 Tecla de combinación/separación de la Zona de cocción
- 5 Tecla de selección de zona de cocción
- 6 Luz de selección de zona de cocción



Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

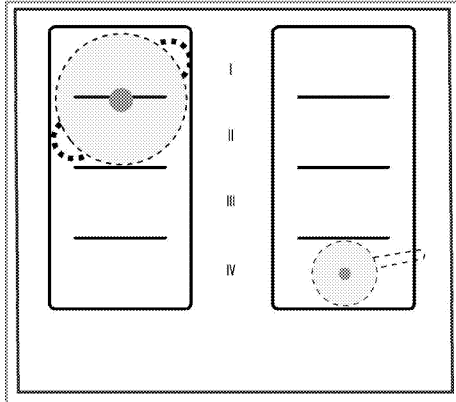


Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla del panel de control. La luz de la tecla se enciende. La placa está lista para su uso.
2. Cuando encienda la placa, detectará automáticamente la presencia de la cacerola. Si se coloca una cacerola encima de ella, las luces de selección de las zonas de cocción en las que se coloque la cacerola se iluminarán durante 10 segundos.

Por ejemplo, si tiene dos cacerolas, tal como se muestra en la figura inferior, las luces de selección de donde se encuentre la cacerola se iluminarán durante 10 segundos.



3. Tanto si toca las teclas izquierda **I** o derecha **II**, en 10 segundos según el ejemplo, podrá utilizar las placas izquierdas de manera separada.

Si toca la tecla **●** entre la tecla izquierda **I** y la tecla derecha **II**, podrá utilizar las placas derecha **I** e izquierda **II** de manera combinada.

Puede activar la placa derecha si toca la tecla **IV** derecha.

Después de detectar la cacerola automáticamente, también podrá detectar las placas donde no se haya detectado ninguna cacerola para activarlas.

i Las luces de selección de la zona de cocción se apagarán si no se hace nada durante 10 segundos. Si no se realiza ninguna operación durante los próximos 10 segundos después de este tiempo, el mando cambiará automáticamente al modo de Reposo.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla **⓪** del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.

i Si los símbolos "H" o "h" que aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

Si el símbolo "H" que aparece en el visor de la zona de cocción, significa que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este

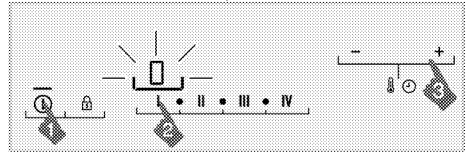
símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

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

Encendido de las zonas de cocción (sección de cocción)

1. Toque la tecla **⓪** para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desee entender.

El visor de la zona de cocción muestra "0" y la luz de la zona de cocción correspondiente se encenderá.



i Las luces de selección de la zona de cocción se apagarán si no se hace nada durante 10 segundos. Si no se realiza ninguna operación durante los próximos 10 segundos después de este tiempo, el mando cambiará automáticamente al modo de Reposo.

3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre «0» y «9» pulsando las teclas **+** y **-**.

Apagado de las zonas de cocción

Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de tres formas distintas:

1. **Bajando el nivel de temperatura a "0"**
Puede apagar la zona de cocción bajando el nivel de temperatura a "0".

2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada**

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada.

"0" aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente. El símbolo **⌚** desaparecerá del visor de la zona de cocción.

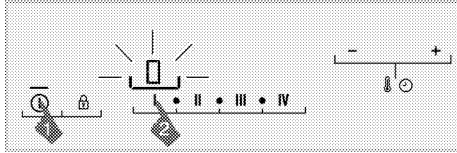
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.

3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante tres segundos.**

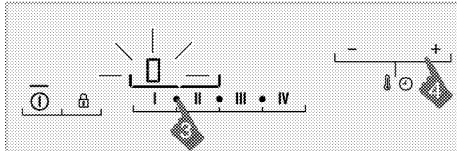
Toque el símbolo de la zona de cocción que desee pagar durante aproximadamente tres segundos.

Combinar las zonas de cocción

1. Toque la tecla ① para encender la placa.
 2. Toque la tecla de cualquiera de las zonas de cocción que desee combinar.
- » El visor de la zona de cocción muestra "0" y la luz de la zona de cocción correspondiente se encenderá.



3. Toque la ● tecla de cualquiera de las zonas de cocción que desee combinar.
- » La luz de distinción entre las zonas de cocción combinadas se apagará y el símbolo «0» del visor de la zona de cocción izquierda se encenderá/permanecerá encendido.



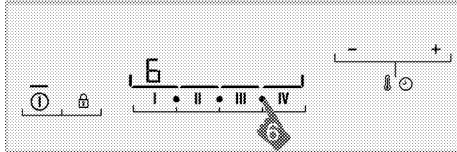
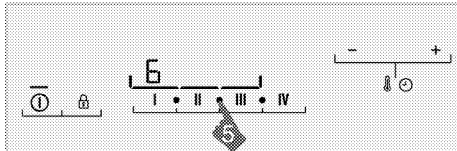
4. Puede ajustar el nivel de temperatura entre «0» y

«9» pulsando las teclas + y

» Ahora las zonas de cocción están combinadas para operar como una única zona de cocción al nivel de temperatura determinado.

5. 3. Si desea combinar la tercera y cuarta zona de cocción,

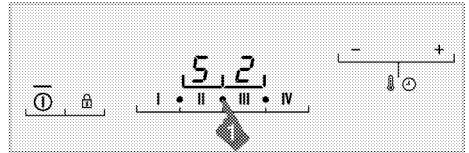
Para añadir una tercera o cuarta zona de cocción a las dos zonas de cocción combinadas, toque la tecla ● entre ellas.



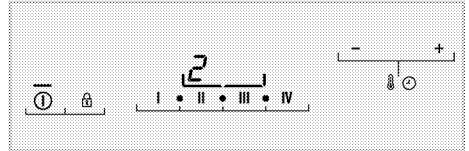
» Las zonas de cocción estarán combinadas y la luz de distinción entre ellas se apagará y los visores de las zonas de cocción también se compartirán. El indicador de temperatura de la parte más izquierda de la zona de cocción permanecerá encendida y funcionará al nivel de temperatura configurado como una única zona de cocción.

Combinar las zonas de cocción activas

1. Para combinar dos zonas de cocción vecinas que funcionen individualmente al mismo o diferente nivel de temperatura, toque la tecla ● entre las zonas de cocción.



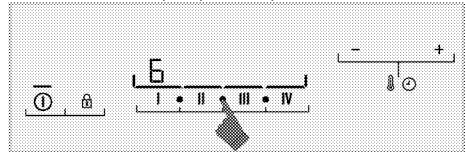
» Cuando se combinen zonas de cocción individuales, la luz de distinción entre ellas se apagará y el nivel de temperatura se mostrará en el visor de la zona de cocción izquierda. Las zonas de cocción combinadas seguirán funcionando como una única zona de cocción al nivel de temperatura más bajo de las zonas de cocción.



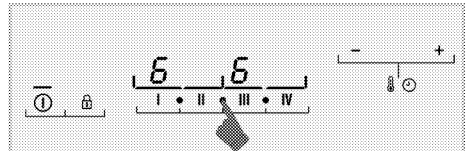
i Cualquier temperatura previo o, si lo hubiera, valor temporal de las zonas de cocción combinadas funcionarán con el valor más pequeño después de combinarse. Por ejemplo, si combina una zona de cocción configurada a 10 minutos al nivel de temperatura 6 y una zona de cocción configurada a 20 minutos al nivel de temperatura 2, las zonas de cocción combinadas funcionarán durante 10 minutos al nivel de temperatura 2.

Para separar las zonas de cocción combinadas;

1. Toque la tecla ● entre las zonas de cocción combinadas que quiera separar.



» La(s) zona(s) de cocción de la derecha y la de la izquierda de la ● tecla que ha tocado se separarán y seguirán funcionando. La luz de distinción se encenderá.





Las zonas de cocción separadas reanudarán su actividad con los niveles de temperatura que tenían cuando se combinaron.

Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción combinadas se pueden apagar de tres formas distintas:

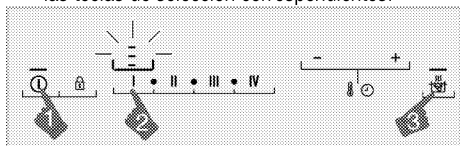
1. **Bajando el nivel de temperatura a "0"**
Puede apagar las zonas de cocción combinadas bajando el nivel de temperatura a "0".
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a las zonas de cocción combinadas en cuestión**
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente. El símbolo ⌚ desaparecerá del visor de la zona de cocción.
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
3. **Tocando el símbolo de cualquiera de las zonas de cocción del durante 3 segundos**
Toque el símbolo de la zona de cocción que desee apagar durante aproximadamente tres segundos.

FUNCIÓN DE REFUERZO

Puede usar la función de refuerzo para calentar a máxima potencia. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados.

Selección directa de la función de REFUERZO:

1. Toque la tecla ⏻ para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando las teclas de selección correspondientes.



3. Toque la tecla 🔥.

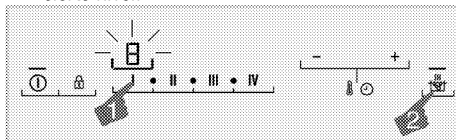
La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente.

Cuando el ajuste de la hora del temporizador (ver, Tabla-2: Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción de apagará.

Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:

1. Toque la tecla 🔥 después de que la zona de cocción se haya encendido y haya estado en

funcionamiento durante al menos 20 segundos a cierto nivel.



La zona de cocción debe funcionar durante al menos 20 segundos en el nivel seleccionado.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.



Quando las zonas de cocción estén separada mientras las zonas de cocción combinadas estén funcionando con el ajuste de la función de refuerzo, las zonas de cocción separadas también seguirán funcionando con este ajuste.

Desactivación prematura de la función de refuerzo:

Puede apagar la función de refuerzo tocando la tecla 🔥 cuando quiera.

Calentamiento rápido

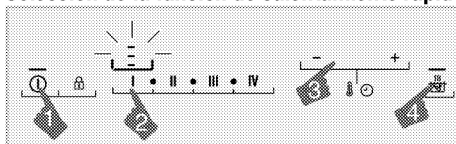
La función de calentamiento rápido le facilita la cocción. Todas las zonas de cocción disponen de la función de calentamiento rápido. La función de calentamiento rápido puede utilizarse después de 20 segundos después de establecer el valor de temperatura de la zona de cocción.

Esta función se usa para calentar rápidamente en poco tiempo. Una vez que el tiempo de calentamiento rápido haya finalizado, la zona de cocción funcionará al nivel de temperatura configurado.




La función de calentamiento rápido puede ajustarse una vez dentro de los 20 segundos desde la activación de la placa.

Selección de la función de calentamiento rápido:



1. Toque la tecla ⏻ para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando las teclas de selección correspondientes.

3. Seleccione el nivel de temperatura que desee tocando las teclas **+** y **-**.
4. Toque la tecla . La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia durante un cierto período de tiempo, indicado en la tabla de abajo. El visor de la zona de cocción mostrará tres luces y el valor ajustado para la temperatura.
5. Una vez agotado el período de la función de calentamiento rápido, la zona de cocción pasará al nivel de temperatura fijado y el visor sólo mostrará el valor de la temperatura seleccionada.




Cuando las zonas de cocción estén separadas mientras las zonas de cocción funcionen con el ajuste de la función de refuerzo, las zonas de cocción separadas también seguirán funcionando con la configuración de calentamiento rápido.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - segundos
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

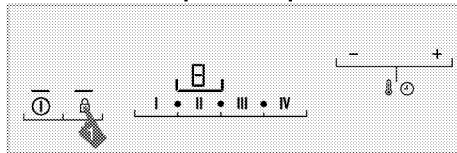
Desactivación de la función de refuerzo:



Toque la tecla  para apagar la función de refuerzo en cualquier momento.

Bloqueo de limpieza

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

Activación del bloqueo de limpieza



1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla  hasta que escuche un **sonido de alarma**. La luz del bloqueo de limpieza se encenderá y el reloj de la placa iniciará una cuenta atrás a partir de 20. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla .



Desactivación del bloqueo de limpieza

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


Bloqueo para niños



Cuando la placa esté apagada, puede protegerla con el bloqueo para niños para evitar que los niños las enciendan. El bloqueo para niños sólo puede activarse y desactivarse cuando la placa esté apagada.

Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa apagada, mantenga pulsada la tecla  hasta que escuche **dos sonidos de alarma**. El bloqueo para niños se activará y la luz de la tecla  se encenderá.





Si se pulsa cualquier tecla con la placa y el bloqueo para niños activos, la luz de la tecla  parpadeará.

Si  se pulsa cualquier tecla con la placa en estado de reposo y el bloqueo para niños activado, la luz de la tecla  parpadeará.

Si **la indicación de calor residual** se muestra mientras la placa está en reposo y si se pulsa cualquier tecla mientras el bloqueo para niños está activo, la luz de la tecla  parpadeará.



Desactivación del bloqueo para niños

1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla  hasta que escuche un **sonido de alarma**.
» El bloqueo para niños se desactivará y la luz de la tecla  se apagará.



Bloqueo de teclas

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



Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada la tecla  durante un cierto período para bloquear el panel de control. Se emitirá una única señal acústica de alarma. En este caso, en la placa se ha activado el **bloqueo de limpieza**. Mantenga pulsada la tecla hasta que escuche dos señales acústicas sucesivas. La luz de la tecla  parpadeará y todas las zonas de cocción quedarán bloqueadas.



El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla  estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla  parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.








Desactivación del bloqueo de teclas



1. Mantenga la tecla  pulsada durante dos segundos. La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla  se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Toque la tecla  para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando las teclas de selección correspondientes.
3. Seleccione el nivel de temperatura que desee tocando las teclas  y .
4. Toque la tecla  para activar el temporizador. El visor del temporizador muestra "00" y el símbolo  empezará a parpadear en el visor de la zona de cocción.
5. Seleccione la duración deseada mediante las teclas  y .

Tras parpadear durante un cierto tiempo, el símbolo  se quedará encendido de forma permanente. El hecho de que el símbolo  esté permanentemente encendido indica que la función está activada.



El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.



Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.




El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.



Cuando el temporizador esté activo, el visor de temporizador solo mostrará el tiempo fijado para la zona de cocción seleccionada.



Cuando el temporizador esté configurado en las zonas de cocción combinadas, el símbolo  aparecerá en el visor de la zona de cocción más a la izquierda.



Cualquier temperatura previo o, si lo hubiera, valor temporal de las zonas de cocción combinadas funcionarán con el valor más pequeño después de combinarse. Por ejemplo, si combina una zona de cocción configurada a 10 minutos al nivel de temperatura 6 y una zona de cocción configurada a 20 minutos al nivel de temperatura 2, las zonas de cocción combinadas funcionarán durante 10 minutos al nivel de temperatura 2. Si el temporizador está configurado únicamente en una de las zonas de cocción que vayan a combinarse, esta configuración también se aplicará a las zonas de cocción combinadas después de combinarse.



Desactivación del temporizador


Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo



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


1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en "00" :

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla  para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Hasta que "00" no se muestre en el visor, disminuya el valor tocando las teclas .

El símbolo  parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.


2. Apagar el temporizador pulsando la tecla del temporizador durante aproximadamente tres segundos:

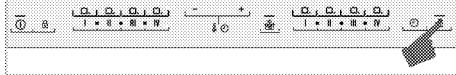
1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla  para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque la tecla  durante unos tres segundos.



El símbolo  parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

Función de parada

Esta función le permite "congelar" todas las funciones activas en la placa (**excepto el temporizador**) durante un cierto período de tiempo.

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



1. Toque la tecla  con la placa en funcionamiento. Todas las zonas de cocción activas dejarán de funcionar.
2. Toque de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

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



La placa cuenta con ocho zonas de cocción y una dimensión de 94x225 mm con inducción. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Cuando una o más zonas de cocción queden encendidas, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 2 Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Función de refuerzo	10 minutos

Protección frente al sobrecalentamiento

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

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

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

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un alimento (agua, leche) pueda llegar a derramarse incluso cuando esté a punto de hacerlo.


Funcionamiento con ruido

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Esto ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación de la olla puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece debido al funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

Códigos de error / mensajes de advertencia y sus fuentes

Tabla 2:

Causas de error	Indicador	Visor
Ha pulsado dos o más teclas o el panel de control ha estado expuesto al vapor.	El símbolo "E" parpadea	Visor de zona de cocción
Placa sobrecalentada	El símbolo "H" parpadea	Visor de zona de cocción
No hay cacerolas aptas para la zona de cocción	El símbolo  se enciende.	Visor de zona de cocción
Error del hardware de la tarjeta de control táctil	El símbolo "Fx***" se enciende	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción	El símbolo "Ex***" se enciende	Visor de zona de cocción
x** : "1,2,...,9"		



Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico.



Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



Los alimentos azucarados como la crema o el almibar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

7 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

