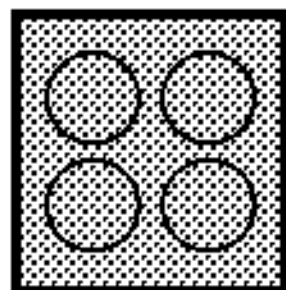


Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 84800 FH^T

IT | DE | CZ | NL

10E 927E 05/A AD/15.03.2019/4 2
//57325/5

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Stazionario è solo un apparecchio Base. V'auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio realizzato con tecnologia di elite quali D e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutte le documentazioni allegate con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un altro possessore, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni da manichiale mente.

Ricordare che questo nastro da dente può essere applicato anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono definite nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale i reati si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti e consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrici.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica	4
Sicurezza del prodotto	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	7
Smittimento di vecchi modelli	7
Smittimento del materiale di imballaggio	7

2 Informazioni generali 8

Parceiraica	8
Specifiche tecniche	8

3 Installazione 9

Prima della installazione	9
Installazione e collegamento	9
Smittimento di vecchi modelli	12

4 Preparazioni 13

Consigli per il risparmio energetico	13
Accensione	13
Fini e pulizia del prodotto	13

5 Come utilizzare il piano cottura 14

Informazioni generali sulla cottura	14
Uso del piano cottura	16
Funzione di sicurezza	16

6 Manutenzione e cura 23

Informazioni generali	23
Pulizia del piano cottura	23

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 24

I Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere da rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzare il prodotto che non venga ricaricato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con messa a terra e protezione secondo quanto specificato in

Specifiche tecniche". Far eseguire a messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio scargendo o versando acqua su di esso. C'è il rischio di shock elettrici!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere

eseguiti solo da persona qualificata e autorizzata.

- In caso di danni, scogliere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessorie diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani e meno che non ricevano supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giuridicamente o per coordinazione sono danneggiati dal uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei 3 att. L'acqua evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i materiali possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulla superficie di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è esposta, spegnere l'apparecchio e per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare rodi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione di vapore che si ferma sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far ruotare la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo della padella siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere *Informazioni generali sulla cottura*, pagina 14. Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompa per insulina o pacemaker.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura

progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate.

– L'utilizzo di protezioni inadeguate può provocare incendi.

Per l'attualità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la cucina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolungati; utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretta.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i

bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutta la parte del l'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio mentre è in uso o non assicurarsi giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



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

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non andare in fretta del apparecchio con i normali rifiuti domestici o nei rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo a punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio dei bambini sono realizzati con materiali riciclabili. È meglio riciclarli e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli come i normali rifiuti domestici.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà ritenuto responsabile dei danni o infortuni o procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerarsi non valida la garanzia.



La preparazione della posizione o l'installazione elettrica per il prodotto è responsabilità del cliente.



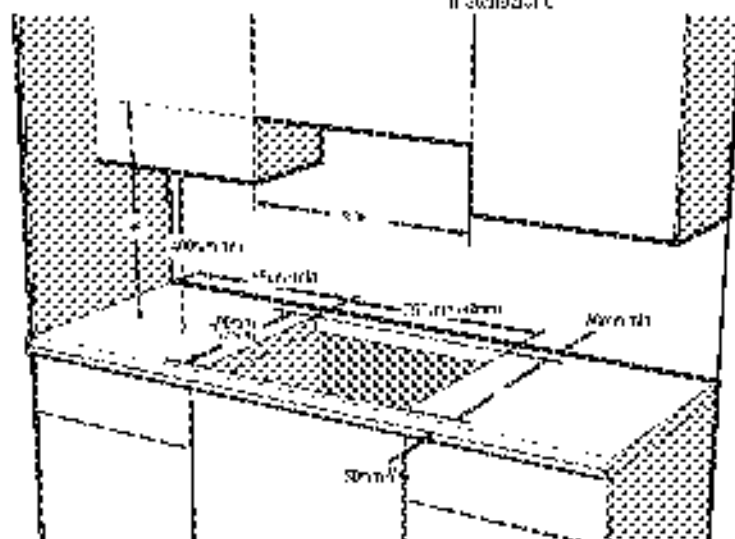
PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i requisiti dell'installazione elettrica locale.



PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare l'installazione e il prodotto per verificare se è adatto per l'installazione. I prodotti sono adatti per ambienti con temperatura ambiente.



- La distanza minima per l'installazione è quella consigliata nel vostro manuale di istruzioni.
- La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme locali sulla installazione.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani di lavoro in corian, ceramica, laminato, o in altri materiali di superficie non infiammabili e non è installabile sulla cucina. Vedere la figura (A) per i numeri.

- Si può usare anche in posizione free standing. Consente una vita media minima di 750 anni sulla superficie del piano cottura.
- Il piano cottura deve essere installato sopra a piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della capota per il tipo di installazione (min. 650 mm).
- Il piano cottura è installato in un ambiente e i blocchi per il trasduttore.
- Superfici, lamiere sintetiche e tessuti usati devono essere resistenti al calore (150 °C) in mm.
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni sulla installazione.



Prima della installazione, assicurarsi che il piano di lavoro sia installato correttamente e che il piano di lavoro sia installato correttamente.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra a tre fili con un interruttore. Il prodotto è progettato per essere installato in un ambiente con temperatura ambiente.

tecniche). Far eseguire il lavoro a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto come senza un'installazione. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto su un'area di installazione di massa, fatta eccezione a regolamenti locali.

PERICOLO:
 Il cavo di alimentazione non deve essere collegato alla rete elettrica prima di aver installato e installato il prodotto. Il prodotto non sarà responsabile di danni derivanti da procedure eseguite da personale non autorizzato.

PERICOLO:
 Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire trascinata con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Il prodotto è inteso al shock elettrico, sovraccarico o incendio.

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I cavi sull'alimentazione a rete devono corrispondere ai dati specifici sul cavo e alla con il tipo di unità. L'etichetta con il tipo è sull'abbinamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai dati della tavola "Specifiche tecniche".

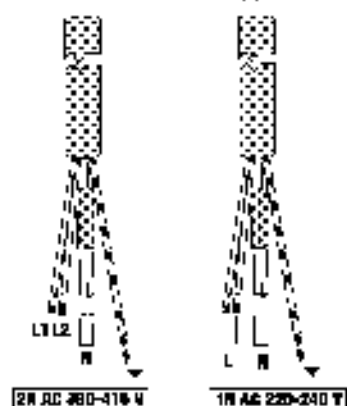
PERICOLO:
 Prima di cominciare il lavoro di installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica. C'è il rischio di shock elettrico.

Collegamento del cavo di alimentazione

i Meno si sceglie un cavo bisogna avvertire il costruttore o il distributore. Utilizzare la procedura per la prova di sovraccarico approvata per il cavo. Se l'unità di alimentazione dell'apparecchio serve al fine della capacità di aprire e schiacciare la presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione di rete a fase senza il cavo di alimentazione. Usare il cavo che prova.

1. Se non è possibile scegliere tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata l'unità di disconnessione con almeno 7 mm di distanza di contatto. Usabili interruttori interattivi di sicurezza della linea, con almeno 7 mm di poli di questa distanza. Non deve essere usato una rete separata all'apparecchio secondo le direttive IEC. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia del apparecchio.

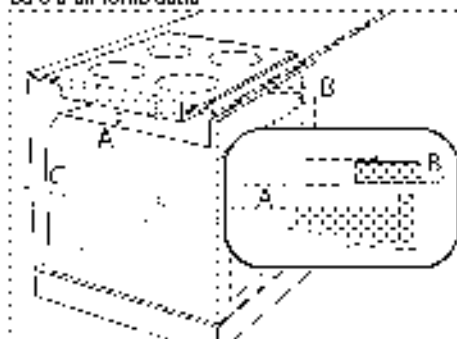
Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un riduttore di tensione per la camera elettrica. Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



2. Per il collegamento a fase singola, collegare come indicato di seguito:
 - Cavo marcatissimo = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo colorato = E (massa a terra)
3. Per il collegamento a due fasi, collegare i cavi come indicato di seguito:
 - Cavo marcatissimo = L1 (fase 1)
 - Cavo nero = L2 (fase 2)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo colorato = E (massa a terra)

Installazione dell'unità

Se c'è un forno sotto



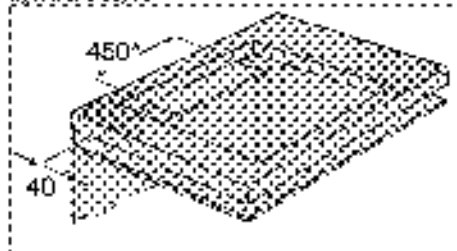
A: min 15 cm

B: min 2 mm

C: 20 cm

Se c'è un tavolo sotto

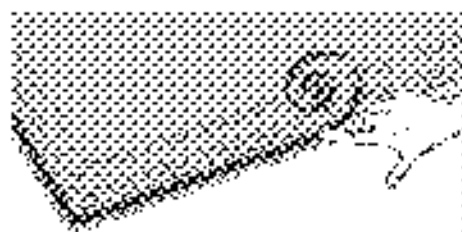
Bisogna lasciare una apertura di ventilazione di rete nella sezione posteriore da realizzare come illustrato nella figura che segue.



min

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la quantità similare alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano come descritto sotto per evitare che il liquido penetri nell'unità e il piano.

1. Riparare e si particelle del piano come illustrato nella figura.
2. Avvitare il piano cottura a testa in giù, molto vicino alla superficie di base.
3. Al ricambio dell'installazione del piano cottura, applicare la quantità sigillante fornita nel montaggio all'angolo del piano cottura come illustrato nella figura seguente, assicurando che rimanga 2 mm di spazio rispetto al bordo esterno del vano.



4. Inserire le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sul alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.

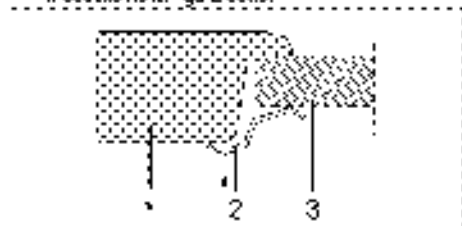


Il numero degli piedini potrebbe variare in base al modello di montaggio scelto.



Il peso H48048 per la maggior parte dei casi è a seconda del modello H48048.

5. Mettere il vano sotto sul ripiano e al nero.
6. Quando il piano cottura è installato sul ripiano, sarà facile montare con l'aiuto dei piedini. Se le dimensioni del piano di acciaio sono ideali, è possibile montare il metodo di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come illustrato nella figura sotto.



1. Piedini cottura
2. Vite sotto il ripiano acciaio
3. Ripiano

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia.

- Scongela gli alimenti congelati in modo sicuro.
- Usare sempre il pedale con copri per la cottura. Se non vi è copri, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il livello di cottura adatto per la dimensione del cibo della porzione da cuocere. Utilizzare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Preferire al forno di cuocere pentole dal fondo piatto anziché cuocere nei piatti di cottura obliqui.
Pentole con fondi bassi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino al 10%.

- Controllare le pentole devono essere compatibili con l'azione di cottura. Il fondo di contenitori e pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere puliti anche il coperchio e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore, alzando di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti abrasivi di pulizia. Rimuovere i detersi aggressivi, polvere e olii. Evitare i detersi taglienti come la pulizia.

- 1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- 2 Pulire le superfici del prodotto con un panno o uno spugna morbida e asciugare con un panno.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



Non confrontare mai la padella con olio per un tempo troppo lungo. Non tentare il piano cottura inasudabile quando si riscalda. L'olio si fonde dalle bordature a un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua.** Quando si accende il gas, il piano cottura si è già riscaldato e il calore si diffonde nel tempo. Spegnere il piano cottura se è già riscaldato e chiamare i vigili del fuoco.

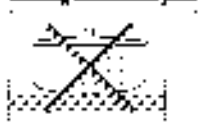
- Prima di friggere gli alimenti, assicurarli bene sopra e sotto sulla griglia. Assicurarsi che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Per coprire i contenitori usati quando si riscalda l'olio.
- Mettere per due o tre volte in modo tale che i manici non siano più vicini tra loro per evitare il rischio di incendio dei manici stessi. Non mettere contenitori instabili e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Per ridurre il rischio di incendio, assicurarsi che le zone di cottura abbiano abbastanza spazio tra loro.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore (una padella senza padella) con l'apparecchio. Spegnere la zona di cottura quando la cottura è completa.
- Evitare di appoggiare l'apparecchio ad altre cose. Assicurarsi che i contenitori in plastica e alluminio di base. Pulire immediatamente tutti i manici e i bottili sulla superficie. Tutti i contenitori non devono essere riempiti usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle e contenitori con fondo piatto.
- Mettere in modo appropriato gli alimenti nelle padelle e nelle padelle. Così non bisogna eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria e non disturbare il piano cottura. Per il corretto uso di padelle e padelle solo zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano a centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevare e muovere solo la zona di cottura e non trascinarla.

Selezione pentole

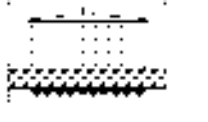
- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è infuocata e si riscalda differenzialmente.
- Non usare pentole con bordi in metallo per evitare di danneggiare il piano cottura.
- Usare solo padelle e pentole con fondo piatto e necessitano. Bordi tagliati provocano graffi sulla superficie.



Gli utensili possono danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare il rischio di incendio con i contenitori con bordi curvi o convessi.




Usare solo padelle e pentole con fondo piatto. Per assicurarsi un'ottima pulizia, traslocarlo da caldo.



Per i piani cottura ad iniezione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad iniezione.

Test: pentole

Esistono due modi per verificare la compatibilità delle pentole con il piano cottura ad iniezione.

1. La pentola è compatibile se il fondo è piatto e uniforme.
2. La pentola è compatibile se  per tempo quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, alluminio o alluminio con base di fondo magnetico che contengono nichel e cromo in quantità che è compatibile con la cottura ad iniezione. Non devono essere usati corredi di cottura in alluminio e contenitori in acciaio inossidabile in alluminio con magnetico.

Sistema di riconoscimento della pentola

Nel piano cottura ad iniezione, solo l'angolo superiore del contenitore della zona di cottura pertinente deve essere energizzato. Il fianco del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura

selezionata ai forni con il lampeggiare in rosso di un LED.

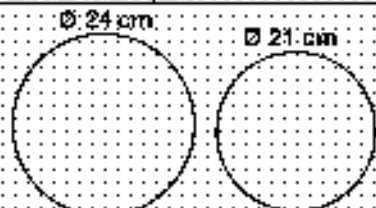
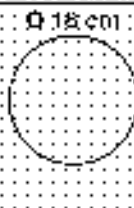

Uso sicuro

Non sovraccaricare i livelli e, di fatto, durante il quarzo di uso, una pentola (bello), antidecandente senza olio e con poco olio.

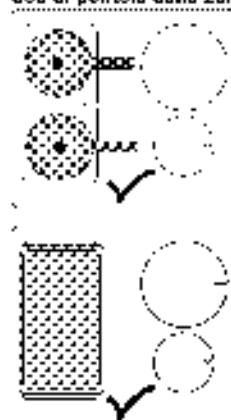
Non mettere oggetti metallici nel forno, né latte bollente o coperti per evitare sul piano cottura prima possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

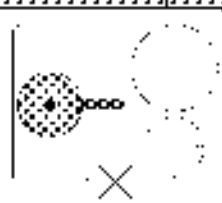
Zona di cottura grande	Zona di cottura grande	Zona di cottura normale	Zona di cottura piccola
<p>Ø 24 cm</p> 	<p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Zona di cottura grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utile per cucinare in pentole grandi. • Ideale per il forno a microonde. • Ideale per pentole di tipo a pressione e per pentole a induzione. 		<p>Zona di cottura normale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideale per pentole di tipo a pressione e pentole a induzione. • Ideale per pentole di tipo a pressione e pentole a induzione. 	<p>Zona di cottura piccola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideale per pentole di tipo a pressione e pentole a induzione. • Ideale per pentole di tipo a pressione e pentole a induzione.

Uso di pentole sulla zona di cottura grande



Si può usare la zona di cottura grande in cucina separatamente, zona di cottura posteriore sinistra e zona di cottura anteriore destra.

Si può usare la zona di cottura grande per pentole grandi.



La pentola deve coprire entrambi i forni della zona di cottura grande. Non usare la zona di cottura in altri modi.

i Se è un forno sotto al piano cottura e se è il filtratore, il serbatoio del piano cottura può essere rimosso e il livello di cottura e scegliere il fatto.

i Quando il forno cottura è in funzione, tenere gli oggetti e i propri maglioni come corte di circuito o cessate, lontano da piano cottura.

Uso del piano cottura



PERICOLO:

Non toccare il piano cottura con le mani umide o bagnate. Anche se il piano cottura è stato pulito, potrebbe esserci traccia di acqua o di olio.

Non usare il piano cottura con i bambini. Le mani umide o bagnate possono scivolare sul piano cottura, provocando un corto circuito.

In caso di fumo, di scintille o per qualsiasi altro motivo, spegnere e l'ascorrere.

È molto importante per iniziare il riscaldamento.

Pannello di controllo



1



2



3



4



5



6

Specifiche



Area di impostazione per livello di temperatura.



Area accensione / spegnimento.
Area blocco orari.



Area attivata nel 30 secondi in funzione.
Area di riscaldamento, spegnimento e impostazione della potenza.
Hotstart.



Tasto di cottura automatica.



Tasto di arresto.
Area di blocco area di cottura grande. (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Tasto di aumento livello finer.



Tasto di diminuzione livello finer.
Simbolo di Hob to Hot (Hob to Food Start).
Simbolo Wi-Fi.

(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Per informazioni, vedere la scheda tecnica e il manuale di istruzioni. Le immagini e le dimensioni possono variare a seconda del modello del prodotto.



1



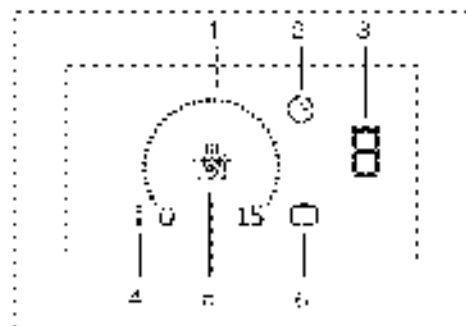
2



3



4



- 1 Area di impostazione
- 2 Tasto di arresto
- 3 Zona area di cottura
- 4 Il simbolo di cottura
- 5 Tasto di riscaldamento touch
- 6 Tasto di cottura automatica
tasto e simbolo di simbolo di l'ascorrere.




Questo simbolo è correlato al simbolo di blocco touch. Questo simbolo è correlato al simbolo di blocco touch. Questo simbolo è correlato al simbolo di blocco touch.



Questo simbolo è correlato al simbolo di blocco touch. Questo simbolo è correlato al simbolo di blocco touch. Questo simbolo è correlato al simbolo di blocco touch.

Accensione del piano cottura

- 1 Toccare il tasto  sul pannello di controllo. Il piano cottura è pronto per l'uso.

i Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, l'area cottura si spegne automaticamente in modalità stand-by.

i Quando un timer (es. 30') è associato a una zona di cottura, il timer si spegne automaticamente in modalità stand-by.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto **0** sul pannello di controllo. Il piano cottura si spegne e torna alla modalità stand-by.

i Se il simbolo "H" o "H" si espande sul display della zona di cottura, quando l'area cottura è spenta, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

Se il simbolo "H" è presente sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "h" indicando una diminuzione del calore.

i Quando l'indicazione è presente, i simboli di calore residuo non si accendono in nessuna delle zone di cottura.

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto **0** per accendere il piano cottura.
- » Simbolo "0" sul display della zona di cottura.
2. Toccare l'area di regolazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.

i Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, l'area cottura si spegne automaticamente in modalità stand-by.


Impostazione del livello di temperatura

Toccare l'area di regolazione e facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra "0" e "15".


Spegnimento delle zone di cottura:


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

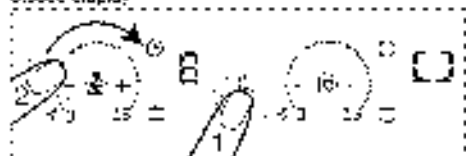
1. Facendo calare il livello di temperatura fino a livello a "0".

2. Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata. Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata a esso. "0" e "00" compariranno sul display. Il simbolo  sul display del piano cottura scorre pari. Quando il tempo è finito, scorre un altro simbolo: Toccare un pulsante sul pannello di controllo per azionare l'allarme suono.

Accensione della zona di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare il tasto  per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande.

» 0 si visualizza sul display della zona di cottura anteriore sinistra e il simbolo  compare sulla stessa display.

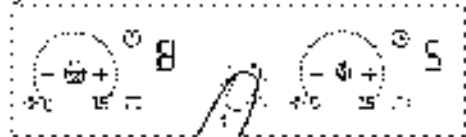


1. Toccare l'area di regolazione e facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra 0 e 15.
- » Si può modificare il livello di temperatura su una area di regolazione di entrambe le zone di cottura.

i La zona di cottura grande è accesa con la stessa procedura come per una zona di cottura grande. Anche nelle zone di cottura grandi, le stesse funzioni si applicano alle zone di cottura.

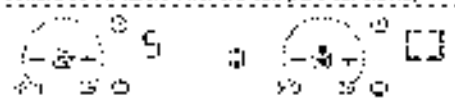
Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile accendere le zone di cottura di varie la zona di cottura grande. Questo è possibile utilizzare una zona di cottura grande con gli stessi altri.



1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura sono in funzione.

« Il valore di temperatura più basso della zona di cottura si sovrappone in precedenza, mostrando sul display della zona di cottura inferiore sinistra, se c'è una durata rimanente, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore con pari, sul display.



« Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata e il timer di impostazione di entrambe le zone di cottura.



Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande mentre quella zona è in uso, la zona di cottura resterà separata e spenta.

Spegnimento della zona di cottura grande:
(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Una zona di cottura grande può essere spenta in 7 modi diversi:

1. Facendo calare il livello di temperatura fino a livello a 0°.

Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a 0°.

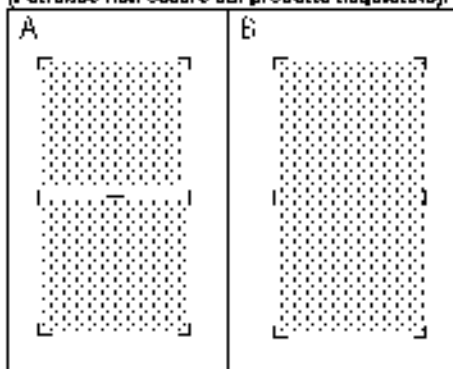
2. Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande.

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. « Cominciare sul display della zona di cottura si mostra 00 compari sul display, ed il timer. La spia del tasto "0" sul display della zona di cottura superiore sinistra si spegne.

3. Toccare il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi.

Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

Modelli con zone di cottura illuminate intorno:
(Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la spia di spegnimento potrebbe spegnersi. Quando l'ampio superficie di cottura viene nuovamente accesa, il cuneo di cottura separate. La spia di spegnimento potrebbe essere illuminata.

Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alle massime potenze, si può usare la funzione Booster. Questa funzione può, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di ripristinazione di Booster (vedere a tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "0" per accedere il piano cottura.
2. Tenere il tasto "0" per 3 secondi.

La zona di cottura che è stata scelta, funziona con la potenza massima e il simbolo numero del Booster "000" compare sul display della zona di cottura.

« Quando il tempo di ripristinazione del Booster (vedere a tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:


1. Toccare il tasto "0" dopo che la zona di cottura è stata in funzione per almeno 30 secondi a un certo livello.



La zona di cottura Boosting (vedere a tabella con i limiti di tempo di funzionamento) per almeno 20 secondi a un certo livello.

- La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima a 5 step lampeggia in ripetitivo modo sul display della zona di cottura. Quindi il periodo Booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di tempo è selezionato e visualizzato.


Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):


Tenere il tasto  è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.





Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare funzione per errore quando il piano cottura è in funzione.



Attivazione del blocco tasti

- Toccare  per 5 secondi per bloccare il pannello di controllo.

Se si preme un tasto, quindi il blocco tasti è annullato e si può da nuovo  lampeggia.

	<p>Il blocco tasti può essere attivato in modo intermittente premendo il tasto  e attivando il blocco tasti a nuovo. Quando il blocco tasti è attivato, il tasto  lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si preme il tasto cottura quando il blocco tasti è attivato, il blocco tasti viene annullato e si può da nuovo  lampeggia.</p>
--	---



Disattivazione del blocco tasti

- Tenere premuto il tasto  per 3 secondi. Il funzionamento sarà ripristinato con il segnale acustico. La spia del tasto  si spegne e il simbolo di blocco tasti scompare.

Funzione timer



Questa funzione consente di cuocere con maggiore facilità. Non sarà necessario di predefinire il piano cottura per l'intera periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente a fine del tempo selezionato.




Attivazione del timer

- Toccare il tasto  per accendere il piano cottura.
- Il simbolo "0" con per il display della zona di cottura.
- Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera impostare.
- Toccare il tasto  per attivare il timer dell'elemento.

00 indicare il display della zona di cottura pertinente.



- Toccare  per confermare l'impostazione. Se non si tocca , l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

	Il timer può essere impostato solo per il piano cottura in funzione.
	Per impostare il timer della zona di cottura, ripetere la procedura sopra.
	Il timer non può essere impostato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura sono selezionati.

Disattivazione del timer




Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale acustico. Tenere un tasto qualsiasi per spegnere il segnale acustico.

Disattivazione anticipata del timer



Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

Il timer può essere disattivato in qualsiasi momento.

- Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00" :

- Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
- Toccare il tasto  per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
- Fino a "00" viene realizzato sul display della zona di cottura pertinente, tranne il timer premendo i tasti  e .

- Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

- Tenere il tasto  della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi;  si spegne automaticamente il timer viene annullato.

Funzione di cottura automatica

Si può cuocere velocemente a 3 livelli di temperatura: i tasto funzione.

1. Mantenere in stato
2. Fobilitare
3. Trillare

Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer

1. Toccare il tasto "ⓘ" per accedere al piano cottura.
2. Toccare il tasto "☺" dalla zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. La zona di cottura interessata si allinea al livello corrispondente in color (dopo i primi lezzi: "P1" o "U") comparso sul display.
4. La zona di cottura pertinente si allinea al livello di ebollizione (dopo i secondi lezzi: "P2" e "U") comparso sul display.
5. La zona di cottura pertinente si allinea al livello di trillare dopo il terzo lezzo: "P3" e "U") comparso sul display.

La zona di cottura inizia a funzionare con il valore di cottura automatica impostato.

Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer

1. Selezionare il livello di cottura automatico desiderato toccando il tasto "☺" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare il tasto "ⓘ" per allivare il timer nell'attimo.
3. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "←" / "→"

La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico selezionato con tutto il periodo di tempo impostato.

Come il tempo in postea è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere il tasto "☺" sulla zona di cottura per spegnere il segnale audio.

Disattivazione della funzione di cottura automatica

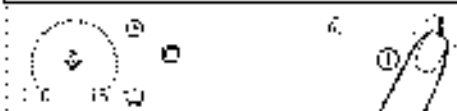
1. Si può spegnere completamente la zona di cottura portandola toccando il tasto "ⓘ" per annullare la funzione di cottura automatica.
2. Se si desidera che la zona di cottura funzioni a un certo livello e disattivare la funzione di cottura automatica, premere il tasto "☺" sulla zona di cottura pertinente e toccare i tasti "←" / "→". La zona di cottura continua a funzionare con il livello di temperatura impostato. Se il timer è stato

impostato in precedenza, il tempo di cottura impostato non viene annullato e continua secondo il livello di temperatura impostato.

Funzione di arresto

È possibile interrompere tutte le funzioni (tranne il timer) attivando il piano cottura mediante questa funzione.

Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.



1. Premere il tasto "☺" quando il piano cottura è in funzione.

Tutta la zona di cottura si spegne e continuano a funzionare a livello minimo.

2. Toccare di nuovo il tasto "ⓘ" per ricominciare tutta la zona di cottura a arrestate con le impostazioni precedenti.

Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "☺" comparso sul display della zona di cottura che è attualmente prima della selezione di quest'ultimo.

Usa sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi di funzionamento: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura (cucchiaio, pentola, ecc.) dei suoi principali materiali. Per far sì che vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura, il piano cottura in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscaldano.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 140, 180, 210 e 230 mm e seconda del modello. Qualsiasi zona di cottura a leva automaticamente il contenitore scoppia di esplosione alla funzione di induzione. L'energia si ferma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite di tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano aperte, la zona di cottura si disattiva.

automaticamente dopo un certo lasso di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite da tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questi livelli di temperatura:

La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente, come descritto sopra.

Tabella 1: Limite da tempo di funzionamento

Costo di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ora
0	0
1	0
2	6
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	3
9	3
10	7
11	1
12	1
13	1
14	9,5
15	10,5
Fondamentalmente radiante	13 minuti
16	3
17	7
18	1

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quando regola deve essere installato il cassetto di sicurezza.

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato automaticamente scende era. Questo cancella il timer, non può essere visto sull'interfaccia.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che si verifica con il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano

cottura. L'avvertenza "E" compare sul display e di tanto in tanto questo periodo.

Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura con riduzione reagisce immediatamente alle commutazioni come funzione del sistema di controllo. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può passare ad una portata ponderata ad ogni istante, anche di traboccare anche se senza proprio più traboccare.

Funzionamento rumoroso

Alcuni rumori possono provenire dal piano cottura ad riduzione. Questi rumori sono normali e fanno parte della cottura con riduzione.

- Il suono diventa sottile a livello alti di temperatura.
- La zona della portata può provocare rumori.
- A livelli bassi può essere sentito un ruggine suono metallico a causa di principio spaziale.
- Si può sentire rumore se viene toccata una pentola vuota. Questo si rinfanna acqua e dimenti in casa, questo suono specifico.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema di cottura.

Messaggi di errore

Tabella 2: Codici di errore e cause così errori

Causa errore	Indicatore	Display
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura
Il gas non fluisce o non arriva	Il simbolo "E" si rimpicciolisce	Display zona di cottura

	Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul controller touch control, vedere la faccia 2. Se gli errori si verificano senza soluzione, chiamare il servizio autorizzato.
	Se il superficie del pannello di controllo touch è scappato di sopra, il loro sistema di controllo si disattiva. In questo caso, il solo modo per la "E" compare sul display.
	Tutte le parti sono relativi al controllo touch panel. Per i consigli di installazione, il manuale di installazione.
	Se il display non si può leggere e sul pannello di controllo touch.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

Le visite di servizio dell'apparecchio si allungano a problemi frequenti di funzionamento ed l'apparecchio o pulito ad intervalli regolari.



PERICOLO:

Non togliere l'apparecchio dalle prese elettriche prima di usare i materiali di consumo puliti.
Gli elettrodomestici elettrici.



PERICOLO:

Non usare gli apparecchi di allestimento prima di pulirli.
Le superfici calde possono provocare ustioni.

- Pulire regolarmente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarete in grado di rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, ridurre così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo in linea con piano cottura o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicuratevi sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli spazi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido e detersivo per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un colorante liquido non abrasivo per pulire queste parti, premendo lentamente e a oltre la superficie circostante.



Se una fiamma o il candelabro si accende o si spegne, spegnere immediatamente la fiamma. Non usare detersivi aggressivi, non usare né pulitori, né oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a spugna per pulire l'apparecchio a sovrappressione o a ultrasuoni. Evitare l'uso di shock elettrici.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica usando un panno morbido con acqua fresca in modo da non lasciare tracce di pulizia su di essa. Asciugarlo con un panno morbido e asciutto. I vetri possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I vetri asciutti e liscii si perdono in vetroceramica non devono essere graffiati, sia in qualsiasi caso con lame, unghiate, lama di rasatura o strumenti simili. Rimuovere le macchie di rasoio procedendo gradualmente, piccoli cerchi di rasoio di rasoio con detersivo come aceto o succo di limone. E' anche possibile usare prodotti acidi disponibili in commercio. Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è asciutto bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno liscio.



Attenzione! La pulizia con prodotti acidi o abrasivi può causare danni alla superficie. Evitare l'uso di prodotti abrasivi. Attenzione! Evitare l'uso di prodotti abrasivi e pulitori di rasoio.

Nei tempi più brevi, frotto con leggero movimento sui fessuramenti e sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento del prodotto. Inoltre, non usare mai sulla superficie in vetroceramica saponi, detersivi o prodotti per la pulizia, per un ciclo.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumorii metallici durante il riscaldamento o il raffreddamento.

- Controllare le parti di metallo di fusione, i nastri o i pendenti e provare a ruotarli. >>> Non è giusto.

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.
- L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente elettrica. >>> Controllare il collegamento della spina.
- Gli display non si illuminano e non si accende il rullo di pino collare. >>> Sostituire l'apparecchio mediante l'assistenza. Attenzione: Non toccare il pino di collegamento.
- La protezione da sovriscaldamento è attiva. >>> Consentire al pino collare di raffreddare.
- La particella usata non è adatta. >>> Controllare la particella.

Il simbolo "!" = 5 simboli nel titolo della zona di cottura.

- La particella non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta. >>> Controllare se c'è una particella sulla zona di cottura.
- La particella non è compatibile con la cottura ad infrarossi. >>> Controllare se la particella è compatibile con la cottura ad infrarossi.
- La particella non è correttamente centrata e la superficie del fondo della particella non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una particella abbastanza ampia e centrare il modo corretto la particella sulla zona di cottura.
- La particella e la zona di cottura sono surriscaldati. >>> Attendere il raffreddamento.

La zona di cottura selezionata ad infrarossi si spegne premendo il touch screen.

- Potrebbe essere necessaria il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> Si può riprovare un rullo con per la cottura e completare la cottura.
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> Concentrarsi al tipo di cottura di raffreddamento.
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch screen. >>> Rimuovere l'oggetto dal pannello.

La particella non si dis Monta correttamente da la zona di cottura è scesa.

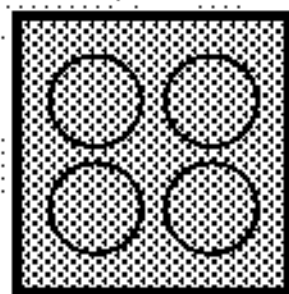
- La particella non è compatibile con la cottura ad infrarossi. >>> Controllare se la particella è compatibile con la cottura ad infrarossi.
- La particella non è correttamente centrata e la superficie del fondo della particella non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una particella abbastanza ampia e centrare il modo corretto la particella sulla zona di cottura.



Consultare l'opuscolo guida utente per le istruzioni di sicurezza. Evitare di utilizzare il forno a microonde con il forno a induzione. Non utilizzare il forno a induzione con il forno a microonde. Non utilizzare il forno a induzione con il forno a microonde. Non utilizzare il forno a induzione con il forno a microonde.

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

beiko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Gehringte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines Beko Produkts. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und modernster Technologie hergestellt wurde, bestmögliche Ergebnisse liefert. Bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zur zukünftigen Nachschau anfertigen. Bei Wahrung des Produkts und der Bedienungsanleitung sind wir Ihnen verpflichtet. Alle Warnungen und Informationen sind verbindlich zu befolgen.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden deutlich in der Anleitung aufgeführt.

Die Symbole

in dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zur Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlag.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

CE

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No 7-6
34445 Sütlüce/İstanbul /TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise	4	4 Vorbereitungen	14
Allgemeine Sicherheit	4	Tipp zum Energie sparen	14
Lebensliche Sicherheit	5	Elektrische Arbeiten	14
Produktsicherheit	5	Umschaltung des Gerätes	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	5 Bedienung Kochfeld	15
Sicherheit vor Kindern	7	Allgemeine Hinweise zum Kochen	15
Allgemeine Entsorgung	8	Kochfeld verwenden	17
Verpackungsmaterialien und Zubehör	8	Sicherheits	17
2 Allgemeine Informationen	9	6 Reinigung und Wartung	24
Grundfunktionen	9	Allgemeine Hinweise	24
Technische Daten	9	Kochfeld reinigen	24
3 Installation	10	7 Problemlösungen	25
Von der Isolierbox	10		
Einbau und Anschließen	10		
Transport	15		

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

unter körperlichen oder geistiger Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen, zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutzart Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, noch Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Bauvorschriften entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen manuell ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Hitze berühren. Kinder unter 3 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Unfallsvermögen oder Koordination durch Alkohol

- Und/oder Drogen beeinträchtigt sind
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verklumpt bei heißen Temperaturen und kann durch Entzünder bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Betriebs heiß werden können.
- Da aufpassen, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Drahtbürste verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuereschutdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzer Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochoberfläche aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche geschungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr ausschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischer Hezelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochen nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschwindigkeit verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Spaten, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirm bewegt. Daher muss sichergestellt werden,

dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kostenersparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskocher geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. (Siehe: *Allgemeine Hinweise zum Kochen*, Seite 15, Kochgeschirrauswahl.)
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen könnten.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Abfälle (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerätsymbol aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll, geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischer und elektronischer Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

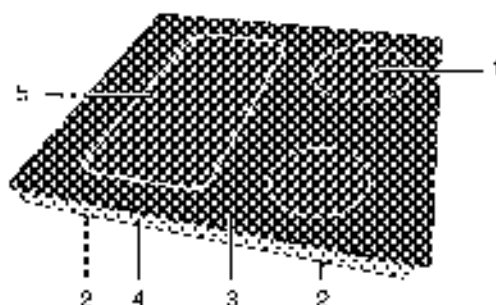
Das von Ihnen erwerbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU RoHS-Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwendbarer Materialien. Entsorgen Sie diese sachgemäß und entsprechend anrufen. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 4 | Essensschüssel |
| 2 | Werkzeugkasten | 5 | Induktionskochplatte |
| 3 | Glaskeramikplatte | | |

Technische Daten

Steuerung/Freigabe	RF = 220-240 V AC - 50/60 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 2200 W
Leistung	2200 W
Elektrischer Anschluss	3-fach (L, N, PE) 220-240 V 50/60 Hz
Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	56 mm/380 mm/600 mm
Umsatzpreis (Netto/Brutto)	220/240 €
Rechtssystem	
Hersteller	Induktionskochplatte
Modellnummer	2200 W
Leistung	2200 W
Spannung	220-240 V
Minimalspannung	220 V
Leistung	2200 W
Spannung	220-240 V
Leistung	2200 W
Spannung	220-240 V
Leistung	2200 W
Spannung	220-240 V
Leistung	2200 W
Spannung	220-240 V

i In Zusammenarbeit mit dem Hersteller sind technische Daten ohne Gewährleistung angegeben.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Orientierung und können von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Orientierung und können von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Orientierung und können von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültiger Bestimmungen installiert werden. Andernfalls ist die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen (insbesondere beim Einbau) mit der Garantie verfließen.



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



GEFAHR:

Bei Installation des Gerätes muss die Flammverhinderung durch die elektrischen Anschlüsse an die Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

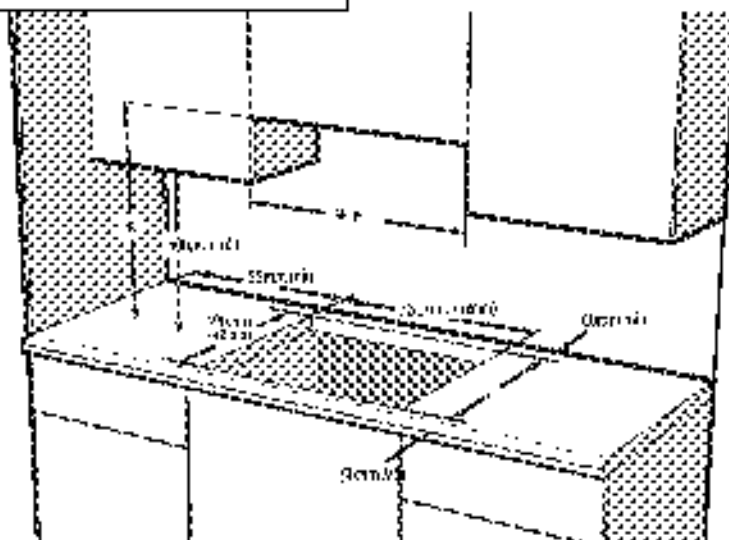
Gerät vor der Installation auf eventuelle, schwere Defekte (z. B. mechanische Defekte) überprüfen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Kocheneinbaueinheit vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Einbaunickelband verfügbar sein. Abbildung auf der nächsten Seite (A geben) nimmt.

- Das Kochfeld kann auch freierstehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 20 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Durchdringung über dem Feuer installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 750 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Überprüfen, dass alle Abzüge und Ventile des Kleinen in einem fittig befähigt sind (bis mindestens 20 °C).
- Die Küchenzeileinbaueinheit muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenzeileinbaueinheit entsprechend der Freigabeöffnung anordnen.



* Mindestabstände gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung.

** Minimum clearance. Please consult the local building regulations.

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden



Bestimmungen des Herstellers und in der Nähe der elektrischen Anschlüsse auf. Wasserwerkstoffe sind entsprechend der Handlung zu lesen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine passende Schutzkontaktsteckdose mit einer mit einem Minimal-Leistungsfähigkeitsschalter versehenen Schutzleiter-„Technische Daten“-Platte angeschlossen wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Leitung vom Netz legen, die Sie das Kabel mit oder ohne Transformator verbindet. Fach-Einsteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne anschlussfähige Leitung entstehen.

GEFAHR:
Die Gefahr eines Stromschlages besteht bei falscher Installation der Stromleitung. Die Herstellerhaftung erlischt für Schäden, die durch die falsche Installation der Leitung entstehen.

GEFAHR:
Die Netzleitung nicht eingeklemmt, geschaltet oder getrennt werden und darf nicht mit heißer Gerüstelektrode berührt werden. Beschriftete Kabel müssen durch einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen.

- Der Anschluss muss gemäß nationaler Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach dem Netzleiter frei zugänglich bleiben, die Netzleitung darf nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verändern Sie nur Netzstecker, die freigegeben im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt sind.

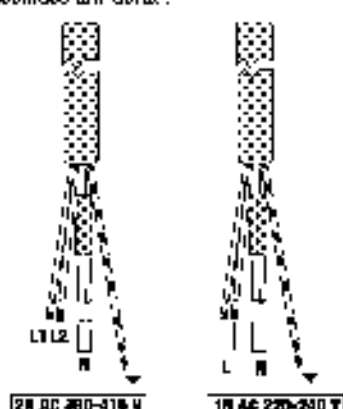
GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektrikarbeiten beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr.

Netzkabel anschließen

i Beim Ausführen der Elektrikarbeiten müssen die netzleitenden Adern elektrisch miteinander verbunden werden. Steckverbindungen müssen eine sichere Steckverbindungsart sein. Falls die Anschlussart des Gerätes zu hoch für den Steckkontakt des Netzes ist, muss eine Steckverbindung mit die starke Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein freigelegter Ableitungskabel oder durch die Leitung mit einer Leistung 3

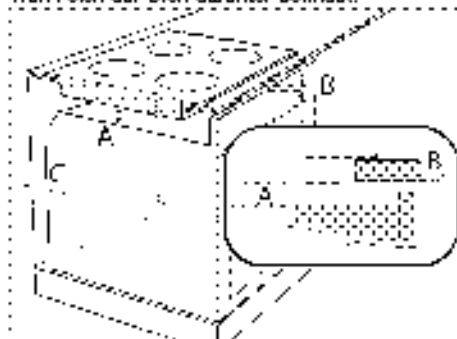
mit 40 mA maximaler Zwischenstromerlöser werden. Die einphasigen Installationsvorschriften für Deutschland VDE 0171/01 sind dabei zu beachten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlischen der Garantie kommen. Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) Netzanschluss am Gerät:



2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaus/grünes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grün-gelbes Kabel = PE (Erde)wobei:
 - Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaus/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grün- gelbes Kabel = PE (Erde)
3. Bei Zweiphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaus/grünes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grün- gelbes Kabel = PE (Erde)wobei:
 - Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Graues Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaus/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grün- gelbes Kabel = PE (Erde)

Gerät installieren

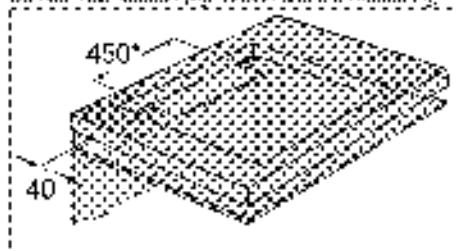
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



- A Minimum 75 mm
- B Minimum 2 mm
- C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

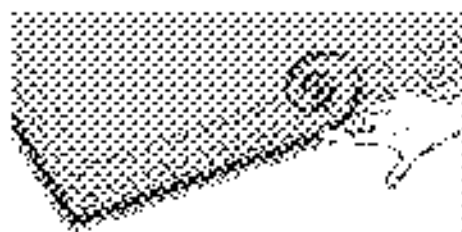
Hechten Sie eine Heftklammer auf, um im hinteren Bereich des Ofens die Heftklammer anzubringen (Abbildung).



Minuten

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation korrekt an Installationsfläche. Prüfen Sie auch die Verbindung mit der Seite des Kochfelds mit, welche die Arbeitsplatte berührt (vgl. nachstehende Beschreibung), damit verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Reinigen Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Prüfen Sie das Kochfeld häufig, platzieren Sie es auf einer flachen Unterlage.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfelds wie abgebildet die mitgelieferte Nivellierung und um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Unterseite des Gasbrenners anzubringen.



4. Befestigen Sie die Kochgefäßempfindlicher Glas wie wie abgebildet durch die Löcher an der Unterseite des Ofens und schrauben sie fest.

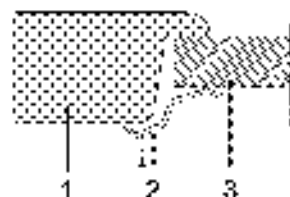


Das Induktionskochfeld sollte in Feuerlöscher für Flüssigkeiten geeignet sein. Kochgefäßempfindlicher Glas.



Die Anzahl Montageklammern ist vom Hersteller oder dem Produktmodell zu ermitteln.

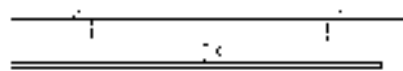
5. zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, stellen Sie sichergestellt, dass es sich mit der Arbeitsplatte verbindet. Wenn die Installation mit dieser Norm nicht für Ihre Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere Montageklammern an der Vorderseite des Produkts wie in der nachfolgenden Abbildung dargestellt werden.



- 1 Schelle
- 2 Werkzeuggehäuse
- 3 Werkstoffplatte

i Bei der Installation des Schließers in einem Block muss ein Einbaufeld erstellt werden, um das Abstecken des Schließers zu erleichtern. Dies ist als Einbaufeld eines magnetischen Kontakts erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Installation des Produkts befehlen, öffnen das Gehäuse über einer Schutzblech installiert. Es muss sicher sein, dass ein Magnetfeld angebracht werden.

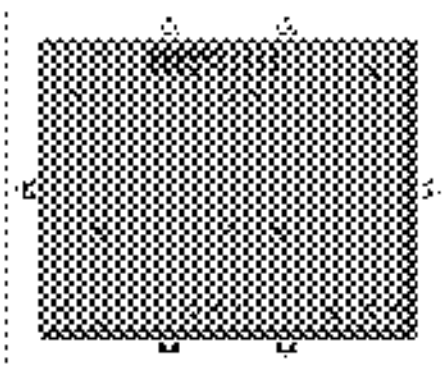


Minimale Größe

i Verwenden Sie die Befüllungsrate, wenn Sie die 100 m² / min Leistung des MDR4000g (maximale V-Ausgangsleistung) einstellen.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Es ist zu vermeiden, dass die Befüllungsrate zu hoch ist, wenn Sie die Befüllungsrate einstellen. Es ist zu vermeiden, dass die Befüllungsrate zu hoch ist, wenn Sie die Befüllungsrate einstellen.



GEFAHR:
Die Arbeit über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischer Systems kommen kann.

GEFAHR:
Die Befüllungsrate sollte nicht zu hoch sein. Eine zu hohe Befüllungsrate kann zu einer Beschädigung des Produkts führen. Die Befüllungsrate sollte nicht zu hoch sein. Eine zu hohe Befüllungsrate kann zu einer Beschädigung des Produkts führen.

i Die Antriebsvorrichtung ist ein Produkt, das nicht modifiziert werden darf.

Endkontrolle

- 1 Prüfen des Gasflusses
- 2 Prüfen der Funktion

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, als Sie das Gerät häufig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen, sollten Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder einen Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

i Halten Sie die Luftgasflasche während des Transports sicher. Vermeiden Sie die Verwendung von Feuer. Die Befüllungsrate sollte nicht zu hoch sein.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät am wirksamsten und energiesparend:

- Lassen Sie getrimmte Geräte vor der Zubereitung zu!
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf bis zu Vorfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Kocher und Messer des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Unbedingt beachten Sie sich immer im Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Blechboden der gegenüber Kochgeschirr mit Blechboden zu verwenden. Kochgeschirr mit Blechboden leitet die Wärme besser und spendet diese eine Weile, während diese Wärme öfter Sie als ein Drittel Energie einspart.

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

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch unsichere Befügungen und können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie nicht aggressive Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie einliches Verunreinigungen stark.
2. Gerichte flacher mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgebildet ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird zum System zugeordnet; zusätzlich dieser Bereich wird zum Induktion aktiv. Die Kochzone wird beheizt, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die als separate Kochzone und das Induktion-Symbol blickten abwechselnd.

Sichere Benutzung

Wählen Sie keine Induktion Topfdeckel ab, sondern Sie ein am besten geeignetes (flaches) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Induktion Sie keine metallischen Gegenstände wie z. B. Gabeln, Messer oder Decken von Kochgeschirr auf der Kochplatte; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Halten Sie niemals in Aluminiumblech eingeschaltete Gegenstände auf der Kochzone.



Falls sich ein Item Kochfeld ein Öffnungsstruktur über Induktion ist, während die Scherung des Kochfelds die Kochplatte während oder das Kochfeld ausschaltet.

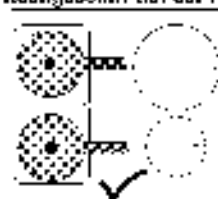


Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassensperren) vom Kochfeld fern, da einige dieser in Betrieb ist.

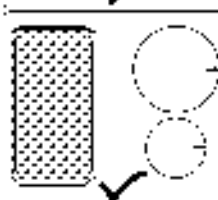
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Größe Kochzone	Mittlere Kochzone	Kleine Kochzone
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Größe Kochzone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Induktion des Kochfelds ist • Kochgeschirr • Kochfeld • Induktion des Kochfelds ist • Induktion des Kochfelds ist 	<p>Mittlere Kochzone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Induktion des Kochfelds ist • Induktion des Kochfelds ist • Induktion des Kochfelds ist 	<p>Kleine Kochzone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Induktion des Kochfelds ist • Induktion des Kochfelds ist • Induktion des Kochfelds ist

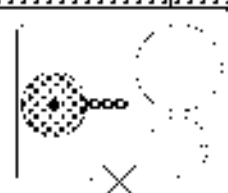
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



So können die Flexkochzone flexibel helfen als separate für große und kleine Kochzone nutzen.



So können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht als separate Hilfe.

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

Die Kochzonen sind beheizt, wenn das Kochfeld aus ist, oder im Stand-by-Modus, und die Kochzone nicht sichtbar. Die Beheizung der Kochzonen schaltet sich ab, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird.

Kochfeld verwenden



GEFAHR:

Wenn Sie kein Gasgerät mit Leuchtflammen, Solen- oder Röhrenbrenner-Selbstentzündung oder Leuchtflammen verwenden, kann es zu Gaslecks kommen. Ein Gasleck kann zu folgenden Situationen führen: Ein Gasleck, das die Gasmenge über die zulässige Menge hinaus anreichert, kann zu einer Kurzschlussverursachung führen. Falls Sie Beschädigungen der Flakorkontakte, Beschädigungen der Ventile oder anderer elektrischer Teile sofort die Stromversorgung unterbrechen. Ein einschläger Kontakt.

Bedienfeld



Technische Daten

Leuchtflammen-Temperaturleistung:



Ein-/Ausste



Temperatur-Einst



Temperatur-Einstellung



Schnellheißteste/Hotstartleistung



Automatischer-Start



Stopp



Erstkochens-Auswahl



Temperatur-Einst



Temperatur-Einst



Hot & Hold-Symbol

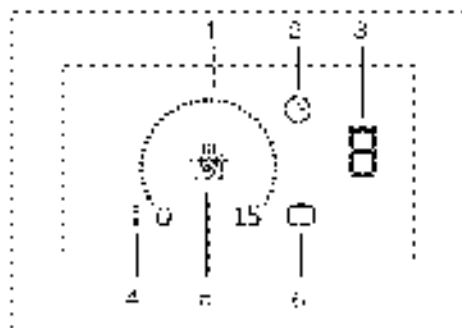


WiFi-Symbol

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



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich als visuelle Führung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Erste Leuchte
- 2 Licht-Taste
- 3 Kochzeitanzeige
- 4 Kochzeitanzeige
- 5 Schnellheißteste
- 6 Automatische Gar-Taste
- 7 Initialer Start / Kochfeld



Das Kochfeld wird nur an benachbarten Leuchten angeschlossen. Bitte beachten Sie die Anschlussart der Leuchte.



Bitte beachten Sie die Anschlussart der Leuchte. Bitte beachten Sie die Anschlussart der Leuchte.

Kochfeld einschalten

- 1 Berühren Sie die Taste am Bedienfeld. Ihr Kochfeld ist jetzt eingeschaltet.

i Falls Ihr Gerät zu bestimmten Zeiten nicht benutzt werden muss, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

i Wenn ein großer Zeilensymbol (00) im Display erscheint, ist es ein Hinweis auf ein Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die -Taste am Bedienfeld. Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

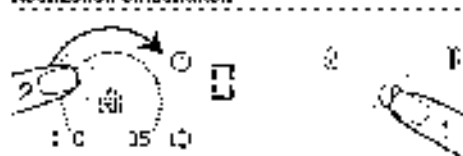
i Wenn das Symbol "H" nach dem Abschalten in der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Die Kochzone bleibt für ein Kochzeitalter heiß.

Restwärmanzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzone erscheint, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Wärmehalter höherer Stufen verwendet werden kann. Beim Aktivieren "erwärmt" sich das Symbol in ein blaues "H".

i Bei einer hohen Restwärmanzeige (H) wird die Restwärmanzeige nicht mehr aktiviert und nicht mehr gelöscht.

Kochzonen einschalten



1. Scheren Sie das Kochfeld mit der Taste ein. Das Symbol in Kontakt leuchtet auf.
2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und drücken Sie mit Ihrer Finger über den Bereich.

i Falls Ihr Gerät zu bestimmten Zeiten nicht benutzt werden muss, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereichs und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0° und 15°.

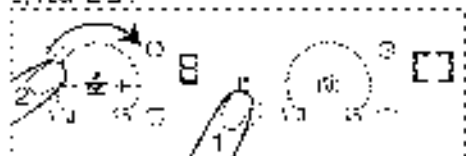
Kochzonen abschalten:

Einmalige Berührung der Kochzone festlegt ein festes unterschiedliches Wert (0 bis 15°).

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0°“: Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. Durch Timer-gesteuerte Abarhaltung der ausgewählten Kochzone: Nach dem Auf der angegebenen Zeit erhalten der Timer die ihm zugeordnete Kochzone selbstständig ab. Der Wert „0°“ oder „00“ erscheint auf dem Anzeiger. Das Symbol verschwindet auf dem Display. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Zum Anhalten des Signals berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

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

1. Scheren Sie das Kochfeld mit dem Symbol ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahl. Der Wert 0 wird im Display der Kochzone oben links angezeigt. Um möglichst rasch die Kochzone zu aktivieren, drücken Sie das Symbol .

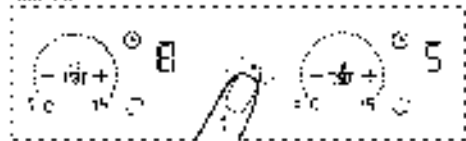


3. Durch Berühren des Einstellbereichs und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15°.
4. Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich der Kochzone ändern.

i Es gibt ein Einheits-Symbol für die linken und rechten Kochzonen. Wenn sich ein Einheits-Symbol in einem Bereich befindet, kann die Temperaturstufe in beiden Kochzonen geändert werden.

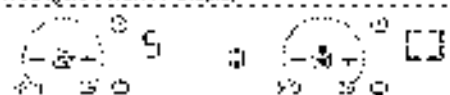
Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeiten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn eine oder beide linken Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Berühren der Breitkochzone aktivieren. Auf diese Weise können Sie eine beliebige Kochzone mit derselben Wert (0 bis 15°).



- Berühren Sie die Joysticktaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der inneren Kochzonen aktiviert

• Der geringere Temperaturwert der aktivierten Kochzonen erscheint im Display der Breitkochzone links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



• Bei Zonen den Temperaturwert anschließend ändern, lassen Sie die gewünschte Temperatur im Frontdisplay beider Kochzonen festlegen.



Wenn Sie die Taste der Breitkochzone nach einer aktiven Breitkochzone drücken, werden die Kochzonen wieder getrennt aktiviert.

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

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

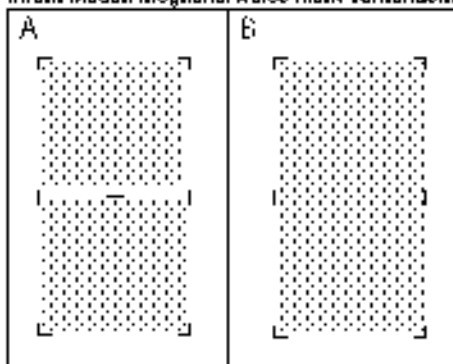
- Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“: Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.
- Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone.

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schließt der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. Übernehmen der linken Kochzonenanzeige. 00 erscheint in der Timeranzeige. Die Loud- und die Taste in der linken Kochzonenanzeige aktiviert.

- Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzonen-Symbols.

Wenn Sie die Trennschaltensymbole 3 Sekunden lang berühren, fallen wird die Kochzone abgeschaltet.

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



Wenn die beiden separaten Kochzonen jetzt zu einer Breitkochzone verschmelzen werden, wird die stärkere Beleuchtung so, wenn die Breitkochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder an.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie die maximale Leistung der Wärmepumpe ab diese niedrigere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann ebenfalls nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Funktion (Tabelle der Betriebsmöglichkeiten) anguliert ist, schließt sich die Kochzone ab.

Turboheizen direkt auswählen:

- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste an.
- Berühren Sie die Taste .

Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das minima Turboheizen-Symbol erscheint im Display der Kochzone. • Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebsmöglichkeiten) abgelaufen ist, schließt sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

- Berühren Sie nach Firmieren der Kochzone und mindestens 20 Sekunden Berühren einer bestimmten Taste die Taste.



Die jeweilige Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung. • Leuchtet heller in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-

- Die jeweilige Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung. • Leuchtet heller in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-

Zur Auswahl der Kochzone ist die zuvor eingestellte Temperatur nicht anzuheben, die gewünschte Temperaturstufe wird eingestellt.

Nachtleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Durch Berühren der **ON**-Taste lässt sich die im oberen Einstellungsbereich jederzeit abschalten.

Tastensperre

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

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie **ON** am Spindel des Bedienfelds 2 bis 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigelampe der Taste **ON**.

i Die Tastensperre lässt sich nur im Betriebszustand der aktiven Tastensperre eingibt. Die Kochfeldröhren sind als **ON** (1) und die anderen Tasten sind als **ON** und **ON** (2) markiert. In der Tastensperre sind die Tasten als **ON** (1) und **ON** (2) markiert. In der Tastensperre sind die Tasten als **ON** (1) und **ON** (2) markiert. In der Tastensperre sind die Tasten als **ON** (1) und **ON** (2) markiert.

Tastensperre abschalten

1. Halten Sie die Taste **ON** 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton kündigt die Bedienung. Die Anzeigelampe der Taste **ON** erlischt, das Kochfeld ist wieder freigegeben.

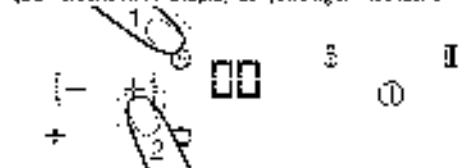
Timerfunktion

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Küche das Kochfeld beobachten. Die Kochzone erhalten sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste **ON** ein.
2. **ON** drücken für den Kochzeitanzeiger.
3. Führen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste **ON**.

ON erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



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

6. Drücken Sie **ON** zur Bestätigung der Einstellung. Wenn Sie **ON** nicht berühren, wird die Einstellung nach einiger Sekunde automatisch abgebrochen.

i Der Timer kann nur bei bereits aktiver Kochzone verwendet werden.

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

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

Timer abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Ein Signalton kündigt den Signalton. Können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitigem Abschalten des Timers erlischt das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe automatisch.

Der Timer besteht aus zwei unterschiedliche Timer vorzeitig abschalten.

1. Timer durch Umstellung der Zeit auf **00** abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie die Timerzeit durch Berühren der Taste **ON**.
3. Verändern Sie den Wert durch Berühren der Tasten **+** und **-** bis **00** im Display der relevanten Kochzone anzeigt wird.

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

1. Berühren Sie die Taste **ON** der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang. **ON** erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.





Automatische Garfunktion

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



1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten


Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste **ON** ein.

2. Berühren Sie die Taste „“ der Kochzone an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Wärmtellen-Stufe aktiviert. Die Symbole „P1“ und „“ wird angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Eisen-Stufe aktiviert. Die Symbole „P2“ und „“ wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der dritten-Stufe aktiviert. Die Symbole „P3“ und „“ wird angezeigt.
 - Die Kochzone arbeitet bei der Automatischen-Garung-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatische Gar-Stufe durch Berühren der „“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste „“.


wobei die Symbole „00“ und „“ leuchten an der Kontrolleneinheit.

3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten „“ / „“ ein.

• Die Kochzone arbeitet nur mit der zuvor ausgewählten Automatischen Garung-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.

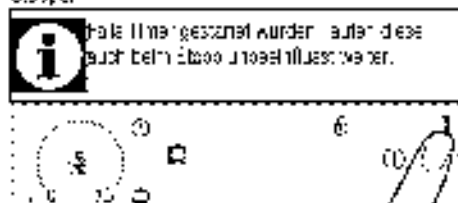
• Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, sobald ein Signalton ertönt. Der Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Automatische Garfunktion abschalten

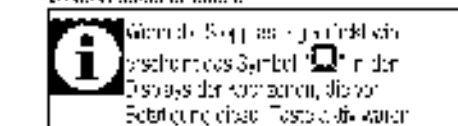
1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie am Bedienfeld über die automatische Garfunktion die Taste „“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet, und die automatische Garfunktion abgelaufen, werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten „“ / „“ die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nur mit der zuvor eingestellten Temperatur weiter. Falls der Timer von eingestellter wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht überschritten und das Garfeld bleibt bei der eingestellten Temperatur weiter.

Stoppfunktion

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

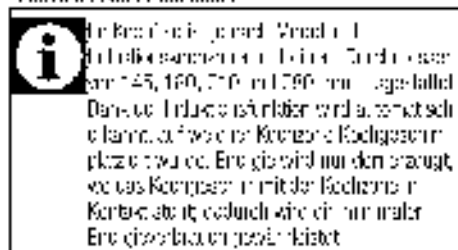


1. Berühren Sie im beliebigen Bereich die Taste „P“. Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei ihrer inaktivierten Stufe weiter.
2. Durch erneutes Berühren der Taste „P“ werden sämtliche angeschlossene Kochzonen wieder eingeschaltet, die vorheriger Einstellungen beibehalten dabei erhalten.



Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise ist das Induktionskochfeld das 400-Gesichtsmeter. Innerhalb des Induktionsbereichs sind andere Kochfeldarten verschont geblieben. Es sind alle Funktionen und die Oberfläche des Kochfeldes intakt geblieben. Im Induktionskochfeld sind ausgezeichnete Sicherheitsmaßnahmen umgesetzt, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Betriebszeitbegrenzungen

Im Kochfeld ist mit einer maximalen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird die Timeranzeige mit abgeblendet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgeführten Temperatur abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperatur angegeben. Nachdem eine Funktion auf diese Weise eingeschaltet wurde, kann sie häufig auch wieder eingeschaltet werden.

Tabella 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	10
2	0
3	10
4	5
5	15
6	4
7	10
8	3
9	2
10	2
11	2
12	2
13	10
14	10
15	10
Schuldauerbegrenzung	2 Minuten
FF	0
FF	2
FF	2

Überhitzungsschutz

Ihr Kaffeebildschirm zeigt Ihnen an, wenn Sie einen Schalter ausgetauscht haben, der einen guten Schutz vor Überhitzung bietet. Folgender gilt als Überhitzung:

- Aktive Funktionen können abgeschaltet werden.
- Die Temperatur wird korrigiert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kaffeebildschirm zeigt Ihnen an, wenn ein Überlaufschutzsystem ausgetauscht ist. Überlaufschutzsysteme sind das Bedienfeld gelegener. Wenn das System wahrnimmt, dass Sie eine Überfüllung des Kaffeebildschirms verursachen, wird eine Warnung „F“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgedreht auf die Befehlspegel. In Abhängigkeit der Leistungseinstellungen kann es sein. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in

einer Kochgeschwindigkeit (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorzugen.

Geräuschvoller Betrieb

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

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Lagerung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird die geringe Stufe in der Regel als Geräusch beim Ein- / Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirm (Teller etc.) kann der Geräusch von machen. Spritzt die Wasser- oder Lebensmittel hineingeben, verursachen auch das Geräusch.
- Der Filter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabella 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Ursache
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm auf einmal „F“ blinkt	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt	Kochgeschirm überfüllt
Kein Zeitlimit	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt
Überlaufschutzsystem	Das Bildschirm „F“ blinkt auf	Kochgeschirm überfüllt

	Weitere Hinweise zum richtigen Handling finden Sie in Tabelle 2. Falls Sie- und es-Fahrer nicht schriftlich werden, werden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
	Falls die Oberfläche des Temperierbehälters Wasser und/oder Öl speichert, so wie das gesamte Kühlsystem, kalibriert ein Einrichtungs- und/oder Einrichtungs-Service.
	Alle Arbeiten an Druckluft- und Gasleitungen müssen von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.
	Kaltgeschwindigkeit nicht auf den Bereich der 0 Grad Celsius einstellen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßige Reinigung verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Geschüss und lassen es leichter zu reinigen sein.



GEFAHR:

Tragen Sie die Schutzbrille
Kochreinigung, um Sie zu reinigen
Für einen optimalen Ergebnis



GEFAHR:

Wenn Sie das Geschüss reinigen
nicht anstellen
Vermeidung des durch heiße Luft

- Reinigen Sie das Geschüss nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz aus dem Geschüss nicht überbrannt.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie ein warmes Wasser mit etwas Haushaltsseife oder Reinigungsmittel. Ein weiches Tuch oder ein Schwamm, Anschleifpapier mit einem Tuch befeuchten.
- Warten Sie stets darauf, überhitzte und verschlammte Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich abzuwaschen.
- Wenn Sie Fettreste und Bräunungen entfernen Sie auf Feinreinigungsmittel wie Säuren oder Chlor oder alkalische Reinigungsmittel. Verwenden Sie diese Mittel mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger für die Schüssel. Wischen Sie dabei die Seiten nur in eine Richtung.



Wenn Sie eine Reinigungsmittel verwenden
Prüfen Sie die Rückseite des Geschüsses
wenn Sie es reinigen können
Reinigungsmittel, wie Bleichmittel und
weiche Scheuermittel. Gegenüber der
Reinigung.



Nutzen Sie keine Umhüllungen zur Reinigung
des Geschüsses – es besteht ein Bruchrisiko

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem
Wasser angefeuchteten weichen sauberen. Anschließend
mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie darauf,
dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben.
Anschließend kann das Kochfeld bei der nächsten
Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Kratzer mit Messern,
Abkratzen und ähnlicher Hilfsmittel auf der
Glaskeramik zu entfernen.

Um Ihnen die Kratzer oder Kratzer bei der Arbeit mit
etwas kaltenfesteren, Essig oder Zitronensäure
aufzubereiten oder als Alternative können Sie
entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie
Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und wischen
auf das Mittel richtig in der Schüssel eingeweicht.
Anschließend wischen Sie die Glaskeramik das
Kochfeld mit einem weichen Tuch ab.



Kann eine weiche Glaskeramik
gegen Kratzer oder Kratzer
schützt. Außerdem kann die Glaskeramik
ausbleichen sein werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Kratzen (auch
der Glaskeramik) und der Veränderungen kommen. Die
Anzeige des Geschüss wird dadurch nicht beeinträchtigt.
Aber es kann zu leichten Kratzen
Veränderungen sind bei Glaskeramik normal, es
beeinträchtigt nicht die Arbeit.

7 Problemlösungen

Beim Zufrieren und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören!

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen und entstehen Geräusche, was über die kein Problem.

Das Gerät funktioniert nicht!

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die geerdete Steckdose angeschlossen. >>> Überprüfen Sie die Steckverbindung.
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Geräts es nicht auf. >>> Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (steckstecker ziehen oder Sicherung abschalten), 20 Sekunden warten, anschließend wieder anschließen.
- Der Überhitzeschutz ist aktiv. >>> Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Kochgeschirf ist nicht geeignet. >>> Prüfen Sie ihr Geschirf.

Minipreisset das Symbol auf der Kochzone anzuzeigen.

- Schalten das Kochgeschirf nicht auf zu hohen Kochtemperatur gestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich die Kochgeschirf auf die Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirf nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirf mit Induktion kompatibel ist.
- Das Kochgeschirf ist nicht richtig positioniert oder die Innenseite des Kochgeschirfs nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wenden Sie ein Kochgeschirf, das breit genug ist, anzuwenden. Stellen Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirf oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich von Betrieb plötzlich ab.

- Überhitzt der Timer der ausgewählten Kochzone angehalten. >>> Sie können den Timer in der nächsten Zeile beenden oder die Kochzone auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzeschutz ist aktiv. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Herd auf, berühren Sie den stromführenden Gegenstand vom Besondere Funktion.

Das Kochgeschirf mit nicht abkühlende Wärme, wenn die Kochzone abgeschaltet ist.

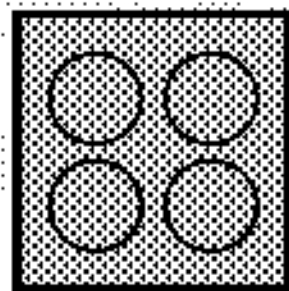
- Ihr Kochgeschirf nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirf mit Induktion kompatibel ist.
- Das Kochgeschirf ist nicht richtig positioniert oder die Innenseite des Kochgeschirfs nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wenden Sie ein Kochgeschirf, das breit genug ist, anzuwenden. Stellen Sie es auf der Kochzone.



• Falls Sie ein Problem nicht finden können, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážení zákazníci,

Děkujeme za vaši produkci Ecolife. Děkujeme také za vaši produkci, která od výrobce s vyznačením vysokou kvalitou a moderní technologií, dosáhnete. Sám nejčastěji výrobků. Před a práce používání produktu pečlivě přečtěte celý návod a užijte si, stejně tak jako další je důležité, ať se nejedná o práci, ale o práci. Tento návod je pro budoucí použití. Tento návod je třeba číst pečlivě, protože je pro vás velmi důležitý. Děkujeme vám za vaši produkci a těšíme se na vaši reakci. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat k několika jiným modelům, protože mají mnohé funkce a návod systému je stejný.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležitá informace a užitečné rady k použití.



Varování na nebezpečné situace při zvláštní práci.



Varování na elektrické šokové proudy.



Nebezpečí vzniku požáru.



Opozornění na horké povrchy.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç, Cumhuriyeti No: 7-6
34445 Sütlüce/İstanbul /TURKEY
Made in TURKEY

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí **4**

Čtení bezpečnostní	4
Funkční bezpečnost	4
Ekologický produkt	5
Určené použití	6
Bezpečnostní	6
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů	7

2 Obecné informace **8**

Přílohy	8
Technické parametry	8

3 Montáž **9**

Připravenost	9
Instalace a připojení	9
Likvidace starého výrobku	12

4 Příprava **13**

Tipy pro úsporu energie	13
Jeden použití	13
První čistění produktu	13

5 Používání varné desky **14**

Obecné informace o vaření	14
Používání různých desek	15
Odstavení panelu	16

6 Údržba a péče **22**

Obecné informace	22
Čistění varné desky	22

7 Odstraňování potíží **23**

Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předložit riziku zranění a poškození.

Kedochování těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživateli nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Společně s není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškoleni.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy může provádět vždy autorizovaný servis. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při pracích prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si přečtěte přílohu pokyny.
- Neodoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda se vše má funkční tlačítka vykonat.

Elektrická bezpečnost

- Čištění i k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu a elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzoru měrné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalitu kovový elektrický, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo součástí. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směry.

- Produkt nikdy nemýte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo opravy odpojen.
- Pokud je napájecí kabeň poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho se všichni zástupci nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Čištění musí být zajištěno buď zástřikem nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směry v síti.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci zvládnutí je používání a koho-li a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání a koho-li v pokrmách. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musí zůstat bez překážek.
- Na čišťení spotřebiče nepoužívejte ani čističe, ani neby došlo k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru při kvašení používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. MĚLY se nepokoušet uhasit oheň vodou, a z vypnutého spotřebiče a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasící rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem několikrát.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch na čišťení, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny nožičky a elektrické topné těleso a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Vedejte se bezpečně. Spotřebič nepoužívejte.
- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládacího prvku.
- Kovové předměty, například nože, vidličky, lžičky a špičky nesmíte pokládat na horký povrch, neboť by se mohly rozpálit.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího zařízení.
- Takové páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit naskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno konvice vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas peníze, je nutno používat s nádobami vhodným pro indukční vaření. Inak nebude plotýnka fungovat. Viz: *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
- Jeli-li indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Jistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a rezoluce vzniká jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo na cizím prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Jistěte se, zda je při zapojení na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytáčení misky.
- Výrobce nese odpověď za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti nechte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části azalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- - exotické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah kmoto výrobku, pokud je v provozu, nechte je m hrát si s výrobkem.
- Nad spěšnost neustavte žádnó předměty, na něž by děti mohly dosáhnout

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt patří do třídy EU WEEE (2012/19/EU).

Tento symbol má symbol pro indici, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento symbol by měl být spojen s výsada kvalitní součásti a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt a jeho složky musí být vyřazeny do běžného domácího odpadu. Člověk může být ohrožen při recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Informace o této otázce můžete získat na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

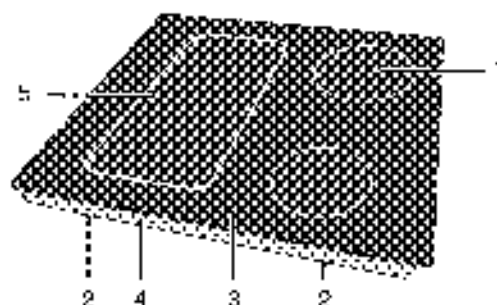
Produkt, který jste zakoupili, obsahuje směrnice EU (2002/95/EC) a neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou s ním tělesně spojeny.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uskladněte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku, jako výrobky z nebezpečných materiálů, likvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci nebezpečného odpadu. Balení je je možné demontovat.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|
| 1 | ruční vana ocas | 4 | noha |
| 2 | boční deska | 5 | ruční vana ocas |
| 3 | základní deska | | |

Technické parametry

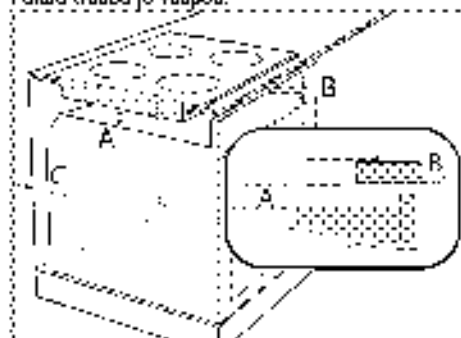
Maximální výška	DN: 2200, 2400, 2600, 2800, 3000, 3150, 3300, 3500, 3600, 3800, 4000, 4200, 4400, 4600, 4800, 5000, 5200, 5400, 5600, 5800, 6000, 6200, 6400, 6600, 6800, 7000, 7200, 7400, 7600, 7800, 8000, 8200, 8400, 8600, 8800, 9000, 9200, 9400, 9600, 9800, 10000
Maximální spotřeba energie	max. 7200 Wh
Objem	2,25 - 10,5 m ³
Objem vnitřní úložné	min. 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000
Maximální tloušťka roškové desky	55 mm, 60 mm, 65 mm, 70 mm, 75 mm, 80 mm, 85 mm, 90 mm, 95 mm, 100 mm, 105 mm, 110 mm, 115 mm, 120 mm, 125 mm, 130 mm, 135 mm, 140 mm, 145 mm, 150 mm, 155 mm, 160 mm, 165 mm, 170 mm, 175 mm, 180 mm, 185 mm, 190 mm, 195 mm, 200 mm, 205 mm, 210 mm, 215 mm, 220 mm, 225 mm, 230 mm, 235 mm, 240 mm, 245 mm, 250 mm, 255 mm, 260 mm, 265 mm, 270 mm, 275 mm, 280 mm, 285 mm, 290 mm, 295 mm, 300 mm, 305 mm, 310 mm, 315 mm, 320 mm, 325 mm, 330 mm, 335 mm, 340 mm, 345 mm, 350 mm, 355 mm, 360 mm, 365 mm, 370 mm, 375 mm, 380 mm, 385 mm, 390 mm, 395 mm, 400 mm, 405 mm, 410 mm, 415 mm, 420 mm, 425 mm, 430 mm, 435 mm, 440 mm, 445 mm, 450 mm, 455 mm, 460 mm, 465 mm, 470 mm, 475 mm, 480 mm, 485 mm, 490 mm, 495 mm, 500 mm, 505 mm, 510 mm, 515 mm, 520 mm, 525 mm, 530 mm, 535 mm, 540 mm, 545 mm, 550 mm, 555 mm, 560 mm, 565 mm, 570 mm, 575 mm, 580 mm, 585 mm, 590 mm, 595 mm, 600 mm, 605 mm, 610 mm, 615 mm, 620 mm, 625 mm, 630 mm, 635 mm, 640 mm, 645 mm, 650 mm, 655 mm, 660 mm, 665 mm, 670 mm, 675 mm, 680 mm, 685 mm, 690 mm, 695 mm, 700 mm, 705 mm, 710 mm, 715 mm, 720 mm, 725 mm, 730 mm, 735 mm, 740 mm, 745 mm, 750 mm, 755 mm, 760 mm, 765 mm, 770 mm, 775 mm, 780 mm, 785 mm, 790 mm, 795 mm, 800 mm, 805 mm, 810 mm, 815 mm, 820 mm, 825 mm, 830 mm, 835 mm, 840 mm, 845 mm, 850 mm, 855 mm, 860 mm, 865 mm, 870 mm, 875 mm, 880 mm, 885 mm, 890 mm, 895 mm, 900 mm, 905 mm, 910 mm, 915 mm, 920 mm, 925 mm, 930 mm, 935 mm, 940 mm, 945 mm, 950 mm, 955 mm, 960 mm, 965 mm, 970 mm, 975 mm, 980 mm, 985 mm, 990 mm, 995 mm, 1000 mm
Maximální tloušťka izolace	750 (4+2), 1000 (4+2), 1250 (4+2), 1500 (4+2), 1750 (4+2), 2000 (4+2), 2250 (4+2), 2500 (4+2), 2750 (4+2), 3000 (4+2), 3250 (4+2), 3500 (4+2), 3750 (4+2), 4000 (4+2), 4250 (4+2), 4500 (4+2), 4750 (4+2), 5000 (4+2), 5250 (4+2), 5500 (4+2), 5750 (4+2), 6000 (4+2), 6250 (4+2), 6500 (4+2), 6750 (4+2), 7000 (4+2), 7250 (4+2), 7500 (4+2), 7750 (4+2), 8000 (4+2), 8250 (4+2), 8500 (4+2), 8750 (4+2), 9000 (4+2), 9250 (4+2), 9500 (4+2), 9750 (4+2), 10000 (4+2)
Maximální výška	2200, 2400, 2600, 2800, 3000, 3150, 3300, 3500, 3600, 3800, 4000, 4200, 4400, 4600, 4800, 5000, 5200, 5400, 5600, 5800, 6000, 6200, 6400, 6600, 6800, 7000, 7200, 7400, 7600, 7800, 8000, 8200, 8400, 8600, 8800, 9000, 9200, 9400, 9600, 9800, 10000
Maximální šířka	1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000
Maximální hloubka	1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000
Maximální výška	2200, 2400, 2600, 2800, 3000, 3150, 3300, 3500, 3600, 3800, 4000, 4200, 4400, 4600, 4800, 5000, 5200, 5400, 5600, 5800, 6000, 6200, 6400, 6600, 6800, 7000, 7200, 7400, 7600, 7800, 8000, 8200, 8400, 8600, 8800, 9000, 9200, 9400, 9600, 9800, 10000
Maximální šířka	1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000
Maximální hloubka	1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000

- i** Technické parametry se mohou lišit od skutečných měření výrobce. Pro více informací kontaktujte výrobce.
- i** Pro více informací o našich produktech a službách navštivte naši webovou stránku www.technika.cz.

- i** Pokud je výrobek vybaven funkcí, která není uvedena v tomto seznamu, může být výrobek vybaven funkcí, která není uvedena v tomto seznamu. Pro více informací kontaktujte výrobce.

Instalace výrobku

Pokud trouba je vespod:



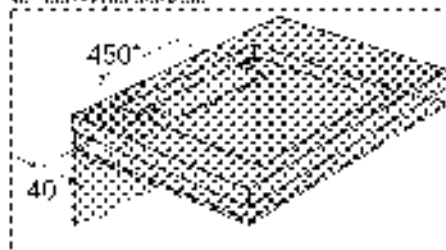
A šířka 15 mm

B šířka 2 mm

C 20 mm

Pokud deska je vespod:

Je třeba zajistit ve stěně otvor o zhruba stejné šířce, aby se vedl výhled.



A šířka

Během montáže výrobku musí být uvnitř výrobku rovněž k dispozici povrchová část trouby, která jsou ve styku s deskou. Namontujte těsnění podle následujícího postupu: umístěte a připevněte šrouby mezi 1 a 2 a 3 a 4.

1 Připevněte povrchovou část trouby ke stěně.

2 Utužte vnější část trouby vzhledem k tomu, že umístíte ji na rovnou plochu.

3 Při instalaci vaničky do výhledu je třeba, když je součástí desky, těsnění umístěte kolem vaničky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte šrouby 1 až 2 mm od místa, kde je těsnění.



4. Ujistěte se, že těsnění je připevněno a že trouba je sešroubována na spodní část. Tak jak je znázorněno na obrázku.

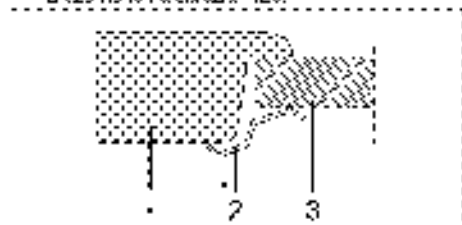


Ujistěte se, že těsnění je připevněno a že trouba je sešroubována na spodní část.



Při instalaci vaničky do výhledu je třeba, když je součástí desky, těsnění umístěte kolem vaničky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte šrouby 1 až 2 mm od místa, kde je těsnění.

5. Ujistěte se, že těsnění je připevněno a že trouba je sešroubována na spodní část.
6. Při instalaci vaničky do výhledu je třeba, když je součástí desky, těsnění umístěte kolem vaničky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte šrouby 1 až 2 mm od místa, kde je těsnění.



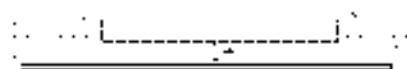
1 Vnější část trouby

2 Vnější část trouby

3 Připevnění desky

i Když instalujete desku na stěnu, musíte natahovat patku, která spojí zářivku desky s řízením a připojit ji do zásuvky. Ventil to může být připojeno pomocí navrhované trouby.

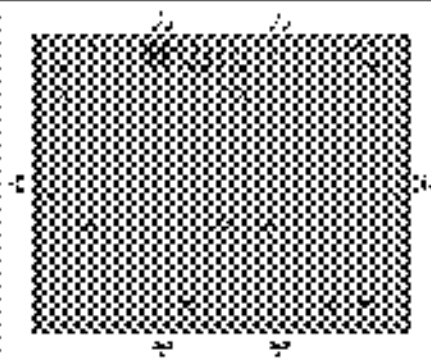
Například, pokud je instalováno na stěnu, spodní strana ventilu po jeho montáži do zásuvky musí být také být uzavřena uzavřenou trubicí.



mm: 15 mm

Pohled zezadu (obrázky pro připojení)

i Umístění spojovacích otvorů zobrazené na obrázku níže je pouze schéma a může se lišit v závislosti na modelu, podobně si přečtěte i údaje o umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



NEBEZPEČÍ:
Uvažte i soubor s tímto obrádkem, který obsahuje postup a bezpečnostní předpisy. Pokud máte pochybnosti, obraťte se na výrobce.

NEBEZPEČÍ:
Při práci s elektrickými komponenty, například při práci s elektrickým zábratím, musí být osoba, která používá nástroj, pouze přes izolované boty. Pokud osoba není izolována, může dojít k úrazu elektrickým proudem. Pokud osoba není izolována, může dojít k úrazu elektrickým proudem. Pokud osoba není izolována, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

i Před montáží musí být všechny výrobky a nástroje v dobrém stavu.

Poslední kontrola

1. Úspěšná výroba.
2. Zkontrolujte funkci.

Likvidace starého výrobku

- Uložte si starý výrobek od výroby a přepravte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte starý výrobek, zabalte výrobek do suchého nebo vlhkého kartonu a dejte obepít páskou.

i Pokud máte starý výrobek, který není v dobrém stavu, můžete ho použít jako materiál pro výstavbu.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Mějte tyto informace vám pomohou používat zařazení ekologicky a účinněji.

- Změřte potřebný počet tabletů rozměry.
- Používejte barevné tiskové materiály. Pokud nemáte stran s potřebnou energií mějte straně v tiskové režimě.
- Zvolte režim, který je vhodný pro daný druh tisku. Vždy zvolte režim, ve kterém tisk pro přípravu je pomalejší. Vždy tiskové režimy jsou chráněny.
- Dělejte přeroky používajte dokna tiskové režim na obou stranách dokumentu. Hrnec se stává méně zranitelný a ukládá papír. Dostatek, ve kterém energie je 1/3.

- Měrný výkon může být vhodný pro poty. Dva režimy tisku mohou nastavit být nastavení 0,6/10.
- Přesný a čisté tiskové režimy. Nečistoty v tiskové hlavě mohou způsobit zhoršení tiskové kvality.

Úvodní použití

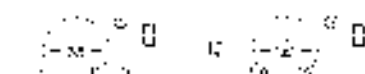
První čistění produktu



Předtím než začnete používat tiskárnu, přečtěte si příručku uživatele. Před použitím tiskárny přečtěte příručku uživatele. Před použitím tiskárny přečtěte příručku uživatele.

1. Spojte tiskárnu s počítačem.
2. Nastavte tiskárnu s počítačem tak, aby tiskárna byla připravena k použití.

Ovládací panel



Specifikace



• tlačítko zapnutí/vypnutí ústavního topení



• tlačítko On/Off



• tlačítko zrušení režimu zámek



• tlačítko zapnutí/vypnutí časovače



• tlačítko rychlého nastavení vnitřní teploty
zařízení (0°C celou
• tlačítko zrušení nastavení



• tlačítko Stop



• tlačítko zapnutí/vypnutí vlny
(Tato funkce je volitelná. Nemusí
být součástí vašeho výrobku.)



• tlačítko přechodu vlny časovače



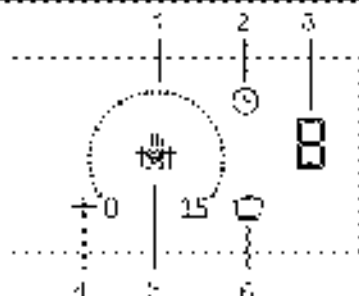
• tlačítko on/off ústavní časovače



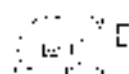
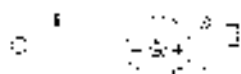
• symbol vlny desky (Hot or Cool
symbol) •
• Wi-Fi Symbol

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí
vašeho výrobku.)

i Grafika a popis: na jejím místě můžete
akumulovat údaje o funkce nebo o aktu-
álně nastavených parametrech.



- 1 Tlačítko On/Off
- 2 Tlačítko On/Off
- 3 Tlačítko zrušení režimu zámek
- 4 Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
- 5 Tlačítko rychlého nastavení
- 6 Tlačítko zrušení nastavení
- 7 Tlačítko Stop
- 8 Tlačítko zapnutí/vypnutí vlny
- 9 Tlačítko přechodu vlny časovače
- 10 Tlačítko on/off ústavní časovače



i Tímto tlačítkem se nastaví maskovaný režim
přístroje. Pokud chcete, můžete přepnout
přístroj do režimu "zámek", je povoleno
zapnutí/vypnutí ústavního topení.

i Ovládací panel má funkci vlny (vlny).
Můžete nastavit časovač pro vlnu a
přepnout vlnu.

Zapnutí vlny desky

1 Dvukněte se tlačítko "1" na ovládacím panelu.
Vlna desky je připravená k použití.

i Pokud se do 20 sekund nezvede deska
vlny, vlna desky se automaticky
zastaví.

i Pokud je deska vlny v režimu "Hot"
nebo "Cool", vlna desky se zastaví
a deska se bude ohřívát nebo
chladit.

Vypnutí vlny desky

1 Dvukněte se tlačítko "1" na ovládacím panelu.
Vlna desky se vypne a vlna desky se
povolená k použití.

i Pokud se vlna desky zastaví, vlna desky
je v režimu "Hot" nebo "Cool", vlna desky se
zastaví a deska se bude ohřívát nebo
chladit.

Ukazatel zbytkového tepla

• Pokud se na displeji zobrazí zbytek tepla "H", znamená
to, že deska je stále horká a je jí potřeba
zůstat v režimu "zámek" po dobu
několik minut. Tímto symbolem se
zobrazí "H" a znamená to, že je méně horké.

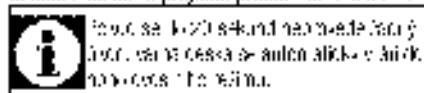
i Pokud se na displeji zobrazí zbytek
tepla, deska se ohřívá nebo chladí
a deska se zastaví.

Zapnutí vlny desky



1 Stisknutím tlačítka "1" zapnete vlnu desky.
• Symbol "0" se zobrazí na displeji.

2. Dotkněte se čísel nastavení varné zóny, která chcete zapnout a přejete se, aby se zapnula.




Nastavení teploty



Dotkněte se čísel nastavení nebo přejemte ovládací část nastavení teploty na displeji mezi "0" a "15".

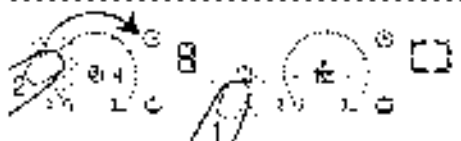
Vypnutí varných zón:

Vždyte se varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. Změněním teploty na "0"
Varnou zónu můžete vypnout změněním nastavení teploty na "0".
2. Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu:
Po vypnutí času časovače vypne příslušnou varnou zónu. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol  na displeji varné desky zmizí.
Po vypnutí času znovu zvolíte symbol. Pro vypnutí zubečkové signalizace slisněte tlačítko tlačítka na ovládacím panelu.

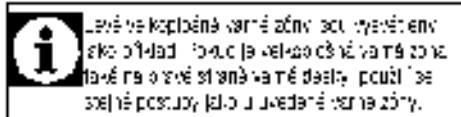
Zapnutí velkoplošné varné zóny (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Stisknutím tlačítka  zapnete varnou desku.
2. Stisknutím tlačítka velkoplošné varné zóny
na obrazovce displeji přejemte na obě varné zóny a na tom samém displeji se zobrazí symbol .



3. Dotkněte se čísel nastavení nebo přejemte ovládací část nastavení teploty na displeji mezi "0" a "15".

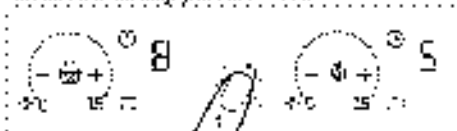
• Teplotu můžete změnit v číselní nastavení ovládací varné zóny.



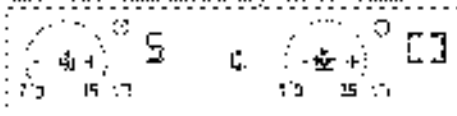
Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedná nebo obě levé varné zóny zapnuté (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Když jsou zapnuté jedna nebo dvě levé varné zóny, můžete ručně kombinovat obě varné zóny, takže se objeví

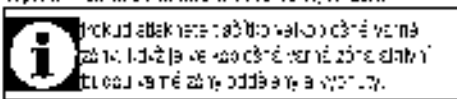
velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete po přechodu z levé varné zóny na obě varné zóny.




1. Slisněte tlačítko velkoplošné varné zóny, a tímto je jedná nebo obě levé varné zóny zapnuté.
• Měrná značka varné desky, která je přechodem, vypne se obrazovce displeji přejemte varnou desku. Pokud je časovač časovače, objeví se na displeji časovače časovače varné desky a na displeji hodnota.



- Po nastavení varné teploty nastavte požadovanou teplotu. • Obě nastavení času varné zóny.

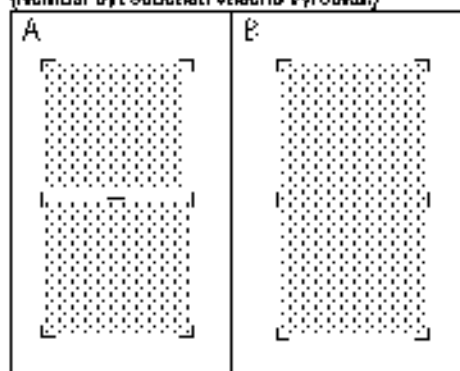


Vypnutí velkoplošné varné zóny (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. Změněním teploty na "0"
velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout změněním teploty na "0".
2. Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny.
Po vypnutí času časovače vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví 0 a na obrazovce časovače se objeví "00". Symbol tlačítka  na displeji zdispleji varné zóny se vypne.
3. Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund
• Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne.

Modely s osvětlením kolem varných zón:

(Nemusí být součástí vašeho výrobku.)


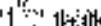



i Pokud jsou dvě oddělené varné zóny, záznamy se na obě strany, to znamená, aby varné zóny a velký výhled, které jsou záznamy, na obě strany. B, oddělené světlé by měly zhasnout, když je prostorové varné zóny, oddělené zpět do dvou oddělených varných zón, musí se rozdělovat světlé rozsvítit.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)


K zajištění maximálního výkonu, při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nepoužívá je na dlouhodobé ohřevání. Funkce zesilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když je funkce zesilovače dostupná, můžete pracovat s maximálními varnými zónami s výkonem.

Přímý výběr ZESILOVAČE:

1. Stisknutím tlačítka  zapnete výkon zesilovače.
2. Stiskněte tlačítka .

Vám umožní aktivovat, to nejvyšší výkon s výkonem zesilovače  se zobrazí na displeji varné zóny, v každé zóny je čas nastavení zesilovače, je možné pracovat s časovými limity, vám může být vyjma.

Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:


1. Po zapnutí varné zóny a prázdné minuty na dobu 27 sekund, při užitím stupňů stiskněte tlačítka .

i Varná zóna by měla být zapnutá na dobu 27 sekund po dobu 27 sekund.

2. Zvolte varnou zónu, bude fungovat, to maximální výkon s maximální varné zóny se přehrává časová 3 minuty. Po uplynutí doby zesilovače se

varná zóna opět ne nastaví, teplotu, a znovu se při zapnutí funkce teploty.


Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):



Číslo tlačítka  můžete vybrat vybrat nastavení zesilovače.



Zamknutí tlačítek

Chybným způsobem se změně funkci během provozu varné desky, můžete aktivovat zamknutí tlačítek.



Aktivace zamknutí tlačítek

1. Stiskněte  po dobu 3 sekund, abyste uvolnili ovládací panel.

Číslo se změní (překročí tlačítka) a také,  je zamknutí tlačítek a ovládací, kontrola tlačítek  ukáže.

i Varnou plochu, tlačítek se zapnou na všechny ostatní tlačítka, je-li číselník, a také, . Do stlačením se zobrazí číslo, tlačítek, kontrola tlačítek  se zobrazí, aby stlačením, je zamknutí tlačítek a ovládací, vypne-li varnou desku, když jsou tlačítka zamknuta, změna tlačítek musí být vybrat, aby se mohli vrátit na desk, opět zapnou.



Deaktivace zámků

1. Stiskněte tlačítka  po dobu 1 sekundy.
- Operace funkce deaktivace zruší signální, kontrola tlačítek  zhasne, ovládací panel je odemčen.

Funkce časovače


Tato funkce vám umožní ušetřit. Můžete nastavit, aby automaticky vypnul, aby ušetřil energii, když je zapnutá, automaticky vypne po uplynutí varné zóny doby.



Zapnutí časovače




1. Stisknutím tlačítka  zapnete varnou desku.
2. "0" se zobrazí na displeji varné plochy.
3. Při datu zvolit varnou zónu, která chcete zapnout.
4. Stiskněte tlačítka  pro zapnutí časovače.

"00" se zobrazí na displeji, pokud je varná zóna.




3. Stiskněte počet sekund, který chcete nastavit, tlačítek .

* Stisknutím  se powerlo nastavení. Pokud nastavení  nastavení bude za 27 sekund automaticky vypne.

	Časovač lze nastavit pouze pro vaření až 90 minut. Časovač se vypne automaticky.
	Časovač je vybaven funkcí předehřívání. Předehřívání lze nastavit pouze pro vaření.
	Časovač lze nastavit pouze pro vaření až 90 minut. Časovač se vypne automaticky.

Vypnutí časovače



Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyjde zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím tlačítka .

Vypnutí časovače předčasné

Vypnutí li časovač předčasné varná deska bude pokračovat v ohřevu. Na nastavení teploty, druhu ohřevu vypněte.



Časovač se vypne předčasně těmito způsoby:

1-Vypnutí časovače snížením jeho hodnoty na "00";

1. Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout
2. Stiskněte tlačítko  pro vložení časovače předčasně vypnutí zóny.
3. Tisknutím tlačítka "00" na displeji předčasně vypnutí zóny, snížíte hodnotu stisknutím tlačítka .

2-Deaktivace časovače stisknutím tlačítka

časovače po dobu okolo 3 sekund;





1. Stiskněte tlačítko  předčasně vypnutí zóny po dobu okolo 3 sekund;  se vypne časovač bude mluvit.


Funkce automatického vaření

Popis této funkce můžete najít v části na E-návodů údržby.

1. Hřívání teploty
2. Vaření
3. Smažení






Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

1. Stisknutím tlačítka  zapnete varnou zónu.
2. Stiskněte tlačítko  varná zóna, u které chcete aktivovat funkci automatického vaření.
3. Pisknutí varná zóna se aktivuje na úrovni udržování teploty po prvním dotyku. Na obrazovce se objeví symboly "P1" a .
4. Pisknutí varná zóna se aktivuje na úrovni vaření po druhém dotyku. Na obrazovce se objeví symboly "P2" a .



5. Přístroj sám varná zóna se aktivuje na úrovni udržování po třetímu dotyku. Na obrazovce se objeví symboly "P3" a .

» Varná zóna může vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače


1. Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka  pro zvolenou zónu.
2. Stiskněte tlačítko  pro zapnutí časovače. Na displeji se objeví symboly "00" a .
3. Nastavte počet minut odlišení stisknutím tlačítka .
- » Varná zóna bude hřívání nastavované díky vaření této na zvolené úrovni automatického vaření.
- » Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyjde zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím tlačítka .

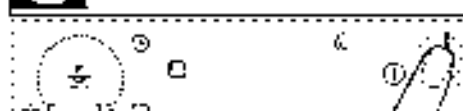
Deaktivování funkce automatického vaření


1. Přístroj sám vypne automatickou funkci stisknutím tlačítka  a svůj funkce automatického vaření.
2. Pokud chcete, aby varná zóna vařila na vyřídění úrovni udržování teploty, funkci automatického vaření, nastavte předchozími teploty stisknutím tlačítka . Varná zóna bude vařit s nastavenou teplotou. Pokud jste předtím nastavili časovač, nastavte čas vaření se zastaví a vaření bude pokračovat při stejné teplotě.


Funkce Stop


Funkce Stop umožňuje okamžitě zastavit funkci varné desky, které jsou v provozu (kromě časovače).

	Funkce je povolena pouze v zóně, která je aktivována. Funkce funguje pouze v zóně, která je aktivována.
---	---



1. Stiskněte tlačítko  během provozu varné desky. Všechny aktivované zóny budou pokračovat na nižší úrovni teploty.

2. Stiskněte tlačítko  a zóna, na které se používá funkce automatického vaření, bude pokračovat na nižší úrovni teploty.

2. Stiskněte tlačítko  a zóna, na které se používá funkce automatického vaření, bude pokračovat na nižší úrovni teploty.



Každá z našich nádob zaručeně, s maximální kapacitou na desce, která vám poskytne plochu, která byla zaplavená před začátkem vaření jídla.

Bezpečné a účinné použití plochy indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska sdílí s ohřevem kuchyňská nádobí. Proto má varování a je velmi důležité varovat desku čistou vyčistit. Funkce automatického varování se nezapíná.

Indukční deska je vybavena dovednější bezpečnostní systémy. Mnoho zařízení má velmi bezpečnost během jejího používání.



Indukční deska má čtyři zóny s maximální výkonem 1450, 1800, 2100 a 2800 W. Každá zóna má svou vlastní kapacitu, která závisí na velikosti a typu nádobí. Pro každý typ nádobí je uvedena doporučená velikost nádobí. Před použitím desky se ujistěte, že nádobí je vhodné pro vaření.

Limity provozní doby

Období, které deska je vybavena limity doby provozu. Je-li nádobí z jakýchkoli důvodů v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je kořená plocha přehřátá, deska se vypne a deska se ochladí znovu.

Limity doby provozu desky jsou nastaveny podle typu. Při této době probíhá proces ochlazení desky.

Vanou plochy lze znovu soustředit, což se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Limity provozní doby

Typ nádobí	Limity provozní doby
0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14

0	1
0	1
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	9
9	10
10	11
11	12
12	13
13	14

Ochrana proti přehřátí

Deska má ochranu proti přehřátí (přehřátí) a ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být automaticky vypnuta.

- Přehřátí varná plocha může být vypnuta.
- Vzhledem k tomu, že deska je vybavena ochranou proti přehřátí, může být automaticky vypnuta.

Bezpečnostní systém proti přehřátí

Deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přehřátí. Pokud se deska přehřátí, může být automaticky vypnuta. Systém může být vypnuta, pokud se deska přehřátí. Před použitím desky se ujistěte, že deska je vhodná pro vaření.

Upřesnění nastavení výkonu

Indukční deska je vybavena tlačítkem pro nastavení výkonu. Každá zóna má svůj vlastní výkon. Pokud je výkon nastaven, může být automaticky vypnuta. Před použitím desky se ujistěte, že deska je vhodná pro vaření.

Hlučný provoz

Indukční deska může být hlučná. Pokud je deska hlučná, může být automaticky vypnuta.

- Hluk může být způsoben přehřátím.
- Hluk může být způsoben silným prouděním vzduchu.
- Přehřátí desky může být způsobeno přehřátím.
- Hluk může být způsoben přehřátím desky.
- Hluk může být způsoben přehřátím desky.
- Hluk může být způsoben přehřátím desky.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Žádné vyčistění se provádí a případně prodlouží se omeza, pokud je výrobek používán dle ÚSD.

NEBEZPEČÍ:
Čistění se může stát nebezpečím, pokud se použije v blízkosti dětí a zvířat.
Hraďte se v blízkosti dětí a zvířat.

NEODPŮČÍ:
Nepoužívejte žádné jiné prostředky než doporučené.
Nepoužívejte žádné jiné prostředky než doporučené!

- Vždy používejte prostředky určené k čištění. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.
- Pro čištění povrchů použijte měkké a vlhké hadičky. Vždy používejte měkké a vlhké hadičky.
- Vždy kontrolujte, zda tyto hadičky nejsou suché a nepoužívejte je, pokud jsou suché.
- K čištění povrchů použijte pouze doporučené prostředky. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

i Používejte pouze doporučené prostředky. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

i Na čištění použijte pouze doporučené prostředky. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

Pro čištění sklokeramické desky použijte doporučené prostředky, aby se odstranily špinavé skvrny. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

Pro residues on the glass ceramic surface should never in any circumstances be scraped with hard blades, as this will scratch the glass.

Pro čištění sklokeramické desky použijte doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

i Používejte pouze doporučené prostředky. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

Pro čištění sklokeramické desky použijte doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku. Používejte pouze doporučené prostředky a nejlépe ty, které se nacházejí v blízkosti výrobku.

7 Odstranování potíží

Při zaplňování a ochranném výrobek vyvolává kovový zvuk.

- Když se od něj *uvolně* součástí, nebo se uvolnil a zabouchal. Tak >>> *Najděte o závadu*

Výrobek se vibruje.

- Hlavní příčina je to, že má udržitelné >>> *Zkontrolujte opěrky / podpěrky skříně. Pokud je to nutné, vyberte je podle zrušení akustiky*
- Všechny části jsou na sobě špatně uzavřeny >>> *Zkontrolujte zaplňovací těsnění.*
- Pokud se dílčí namoří / křiví vnitřní deska, znovu napravit >>> *Upněte šroubky a připevněte. Počkejte 20 sekund a znovu je zaplňte.*
- Je skříně ochrana proti rážím? >>> *Počkejte až deska vychladne.*
- Hřez není upevněn >>> *Zkontrolujte hřez.*

U hřezů se objeví malé množství kovu nebo znečištění.

- Kromě toho je hřez na skříně uvolněn. >>> *Zkontrolujte, zda je na svém místě hřez*
- Váš hřez není vhodný pro daný váření >>> *Zkontrolujte, zda je váš hřez vhodný pro danou desku*
- Hřez není upnutý nebo drobné hřez není dostatečně široké na vnitřní desku >>> *Zkontrolujte šířku hřez a posuňte jej do středu vnitřní desky.*
- Vnitřní deska nebo hřez se přehřívá >>> *Počkejte, až vychladne.*

Znečištění vnitřní desky se objeví po provozu výrobek v uzavřené skříně.

- Máte uvolněná těla váření pro vnitřní desku >>> *Náležejte na vnitřní desku nebo dokončte váření*
- Je skříně ochrana proti rážím? >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Uvolněné části skříně rážím přehřívá >>> *Ujistěte se, že je správně upevněna.*

Hřez se nezapne, když je vnitřní deska zaplňována.

- Váš hřez není vhodný pro daný váření >>> *Zkontrolujte, zda je váš hřez vhodný pro danou desku.*
- Hřez není upnutý nebo drobné hřez není dostatečně široké na vnitřní desku >>> *Zkontrolujte šířku hřez a posuňte jej do středu vnitřní desky.*



Je-li u výrobku uvedeno, že je třeba odstranit potíže, nebo je třeba postupovat podle určitých doporučení, přečtěte si prosím příručku uživatele. Pokud problém přetrvává, obraťte se na svého prodejce nebo servisního pracovníka nebo prodejce. U některých výrobků lze kontaktovat přímo výrobce. Pokud potřebujete další informace, obraťte se na svého prodejce.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

Průmyslová ul. 109, 100 00 Praha 10 – Zbraslav

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomoc ve telefonu i online, případně požaduje optické vybavení JUKU

Telefon	770 135 371 770 135 324
email	zsk@beko.cz, info@beko.cz
Centrální kontaktní středisko pro ČR	www.beko.cz
5 LK 136 277 – podnikový zákaznický servis	www.beko.cz

ZÁKLADNÍ PODMÍNKY

1) Základní podmínky pro poskytování služeb zákaznického centra jsou uvedeny v tomto dokumentu, který je součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost").

2) Všechny stížnosti, poptávky, požadavky a připomínky budou vyřazeny a vyřešeny v rámci možností Společnosti. Společnost si vyhrazuje právo odmítnout poskytnout služby, pokud nelze poskytnout služby v souladu s podmínkami této smlouvy. Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

3) Všechny služby poskytované společností jsou poskytovány v souladu s podmínkami této smlouvy, které jsou součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost"). Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

4) Společnost poskytuje služby v souladu s podmínkami této smlouvy, které jsou součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost"). Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

5) Společnost poskytuje služby v souladu s podmínkami této smlouvy, které jsou součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost"). Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

6) Společnost poskytuje služby v souladu s podmínkami této smlouvy, které jsou součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost"). Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

7) Společnost poskytuje služby v souladu s podmínkami této smlouvy, které jsou součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost"). Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

8) Společnost poskytuje služby v souladu s podmínkami této smlouvy, které jsou součástí smlouvy uzavřené mezi zákazníkem a společností BEKO s.r.l. (dále jen "Společnost"). Společnost si vyhrazuje právo změnit podmínky této smlouvy bez předchozího upozornění.

g) Při návštěvě servisní technika kupující prokáže existenci záruky předčtením číselného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy (sele. autorizovaná servisní střediska nebo prodejce) povinní vydat kupujícímu žadnou kopii opraveného litra, nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen poskytovat veškeré doklady související s kupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškerá údaje. Záruční litra se v případech, kdy výrobek zneškodnil používání výrobku, produkuje a o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a patřičných norm. Funkce chlazení, mrazení a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ka koupí vztáhl podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjne, org. s. Luźná 716/2, 160 00 Pajno 6 – Mokosze nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku veškově dšíc tvrdí 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstranění/výřubních vad po dobu následujících 30 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.beko.pl. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 22 72 11 22 77 (800 350 333) <http://www.beko.eu/obsługa-spożecze>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

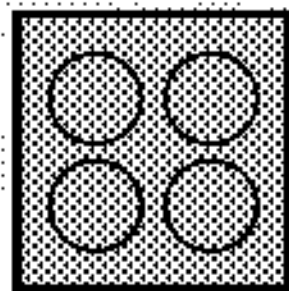
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dopravce přímo u zákazníka výměru výrobku za nový. Nárok na výměru uplatňuje zákazník po zastání všech patřičných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení), vyjádření servisním technikem na e-mail: skłobmac@beko.pl nebo poštou na adresu: BEKO Spolka Akcyjne, org. s. Luźná 716/2, 160 00 Pajno 6 – Mokosze. Spotřebitel nemá právo v případě prodloužené záruky na výměru kupení dílky. Uplatnění práva na bezplatné odstranění/výřubních vad podléhá za nevadným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku činnými záležitostmi, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péčí o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s nasazením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vada bytové instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození žněm
- je výrobek určený z důvodu použití nevhodného ořivkování a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, například vady způsobené nevhodnou manipulací, na spotřebení vztlaké běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměru náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, změru a změru oběhové dveří chlazení

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beiko

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Lees eerst:

Dank u voor het aanschaffen van een Beko product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product. Het voordeel is niet alleen de beste technologie van hoge kwaliteit. Ook daarom dat u de beste gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zult krijgen over waarom het product in gebruik is, hoe u het onderhoud en de reparatie voor de beste resultaten. Als u het product aan iemand anders overdraagt, wijst naar aan de gebruikershandleiding ook bij. Weig alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergest u niet dat de gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op soortgelijke andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of belangrijke aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade van eigenaar.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor heet oppervlakken.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç, Cumhuriyeti Nispeti 6
34445 Sütlüce/İstanbul /TURKEY
Made in TURKEY

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu** **4**

Algemene veiligheid

Elektrische veiligheid

Productveiligheid

Beveiligd gebruik

Kinderveiligheid

Levenscyclusproces afbouw

Verpakking en/of afvalstoffen

2 Algemene informatie **9**

Overzicht

Technische specificaties

3 Installatie **10**

Voor installatie

Installatie en verbinding

Opschaling van stroom

4 Voorbereidingen **14**

Tijd om energie te besparen

Let op het gebruik

Levenswijziging van het toestel

5 De kookplaat gebruiken **15**

Algemeen informatie over koken

Garantie van de kookplaat

Beveiligd gebruik

6 Onderhoud en verzorging **23**

Algemeen informatie

Verzorging van de kookplaat

7 Problemen oplossen **24**

8 Garantie Details **Error! Bookmark not defined.**

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de hoogte zijn van de betrokken gevaar. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
/zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketter en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Controleer het apparaat niet als het defect is of zich schade vertoort.
- Controleer of de funktieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet worden gebruikt wedergeheimen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de 'Technische specificaties'. Laat de aardingsinstallatie aanlegger door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheer te gooien! Er is kans op elektrische schokker!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparat behandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhouds dienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusomg goinstalceerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De afschakeling dient te geschied door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is

ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de teagankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behelve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 5 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw boored ingevormogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltiden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanalen heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilaties eeuwen vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vol olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **CPGHI - I:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaak goederen op de kookplaten
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Het gevaar van een brand van de gazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en de elektrische verwarmingselementen af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en wach twee minuten voordat u de deur opent.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bedraad te worden door een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot heen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pan ten altijd droog zijn.
- Kookplaten van Juvafornuis zijn uitgerust met "Inductie - technologie". Juw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie, *Algemene informatie over koken, pagina 15*, selecteer van de panen
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen

aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insuliepomp of saccharometer.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend toornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of toornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Verder de betrouwbaarheid van de draadbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker vast bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vuil zit op de ingesteekte stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Concurrerend gebruik is niet toegelaten.
- **OPMERKING:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmings toestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinden eruit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe altijd de en van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en staat het toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen teps boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de **WEEE**-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EEU). Dit product is voorzien van een classifictiesymbool voor afscherming van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product wordt vervaardigd uit verschillende materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Geef het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk afval afgevoerd. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u dat verzamelpunt vindt.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

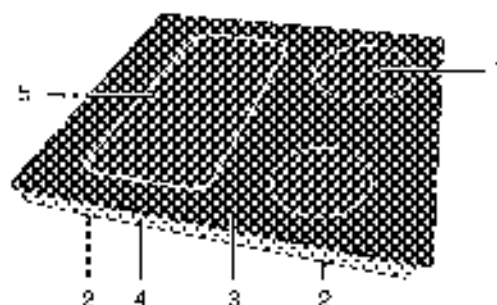
Deze originele en/of nieuwe producten voldoen aan de EU-richtlijn RoHS (2002/95/EG). Het bevat geen schadelijke stoffen en/of andere stoffen die in deze richtlijn zijn aangegeven.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingen zijn niet toegankelijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het recyclebaar of scheidbaar verpakingsmateriaal, wordt regelmatig gerecycled. Wierf het niet weg bij het normale huishoud.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------|
| 1 | ruisdekselcap | 4 | besideel |
| 2 | mergplaten | 5 | ruisdekselcap |
| 3 | keukenafzuipvak | | |

Technische specificaties

Elektrische aansluiting / Frequentie	DN: 220-240 V / 50 Hz No
Staal afmetingen (breedte)	max. 720 mm
Staal afmetingen (diepte)	225-300 mm
Kanalen / Filtermaten	min. 110 x 220 x 1,5 x 1,5 mm
Beleidsafmetingen (maximale draagdiepte)	55 mm / 330 mm / 510 mm
Beleidsafmetingen (minimale draagdiepte)	750 (420) x 100 (420) mm
Greepless	
Greepless	Inductiekookplaat
Stroom	150-144
Stroom	1600-3100 W
Stroom	Inductiekookplaat
Stroom	150-144
Stroom	1500-3100 W
Stroom	Inductiekookplaat
Stroom	150-144
Stroom	1600-3100 W
Stroom	Inductiekookplaat
Stroom	150-144
Stroom	1600-3100 W

- i** De aanbevolen specificaties mogen worden overschreden bij gebruik van de juiste accessoires en bij gebruik van de juiste accessoires.
- i** De afmetingen kunnen variëren afhankelijk van de afmetingen van de accessoires.

- i** Wanneer een apparaat wordt gebruikt op een inductiekookplaat, moet de kookplaat worden gebruikt op een inductiekookplaat. Het is niet aanbevolen om de kookplaat te gebruiken op een andere kookplaat.

was vermeld in de tabel "Technische specificaties".
 Het is de aansluitingskast die toegevoegd moet aan
 de voedingsleiding van het product met de juiste
 transformator gekoppeld. Het bedrijf is niet aansprakelijk
 voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het
 product zonder een juiste aansluiting overeenkomstig
 de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
 Het product mag alleen door een
 bevoegd persoon worden aangesloten op de
 netleiding. Het is niet toegestaan het
 product te gebruiken met een andere
 aansluiting dan de aansluiting die is
 bedoeld in de technische specificaties.

GEVAAR:
 De afrocmkabel mag niet worden
 vastgemaakt, vastgemaakt of anderszins
 beschadigd worden met andere onderdelen van het
 product.
 Het beschadigde afrocmkabel moet door een
 bevoegd elektricien worden vervangen.
 Anders bestaat er een risico op een elektrische
 schok, verzanding of brand.

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke
 voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening, worden
 vermeld samen met de gegevens vermeld op het
 typeplaatje van het product. Het model label
 bevindt zich op de achterkant van het product.
- De afrocmkabel van uw product moet overeen
 komen met de gegevens in de tabel "Technische
 specificaties".

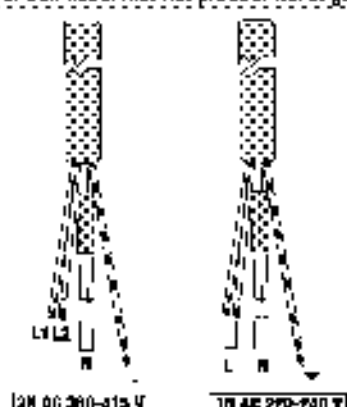
GEVAAR:
 Koppe het product los van het elektrische net
 voordat met werken aan de elektrische installatie
 begonnen wordt.
 Er is risico op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

i Tijdens het aanleggen van de bouwafwijking dient
 u de volgende plaatsen (zie elektrische
 aansluitingen) na te lezen en te gebruiken:
 - verbindings- of stopklemmen die over de
 aansluiting in het geval de stroomvoorziening
 niet voldoende energiegeeft voor de stopklem
 in de afrocmkabel overvoltage, dient het
 product direct van de vaste elektrische
 installatie te worden losgekoppeld voor de
 stopklem of contacten te gebruiken.

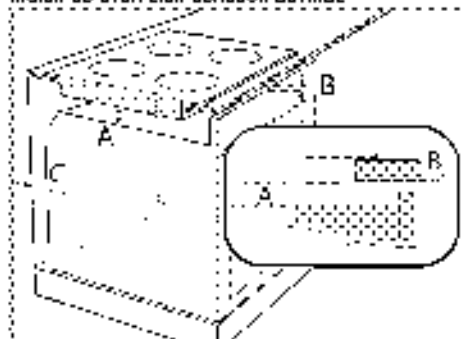
1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de
 afrocmkabel af te koppelen dient er een
 elektrische draad, bijvoorbeeld een
 koperdraad van inderhaal,
 lijnvolledigheid, de aansluiting (afrocmkabel);
 aangesloten te worden en de elektrische polen van
 deze af te koppelen. Het is niet toegestaan
 van het product te worden toegevoerd op de
 IFF-richtlijn. Het is niet toegestaan van deze
 instructie kan op andere de problemen voortvloeien
 en de garantie van het product mogelijk maken.

Aanzetten de bescherming door een beveiligde
 systeemtoestel wordt aanbevolen.
 Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



2. Sluit voor eenfase aansluiting op cracoer van
 twee fase aansluiting
 - Grijs/Zwart kabel = L (fase 1)
 - Blauw/Wit kabel = N (fase 2)
 - Groen/geel kabel = PE (aard)
3. Sluit voor tweefase aansluiting op cracoer van
 drie fase aansluiting
 - Blauw kabel = L1 (fase 1)
 - Zwart kabel = L2 (fase 2)
 - Blauw/wit kabel = N (fase 3)
 - Groen/geel kabel = PE (aard)
4. Sluit voor tweefase aansluiting op cracoer van
 drie fase aansluiting
 - Zwart kabel = L1 (fase 1)
 - Grijs kabel = L2 (fase 2)
 - Blauw/wit kabel = N (fase 3)
 - Groen/geel kabel = PE (aard)

Her product installeren
Indien de oven zich beneden bevindt:



- A 150 mm
- B 2 mm
- C 20 mm

Indien de plank zich beneden bevindt:
Men dient een ventilatieopening aan het
achter gedeelte van de maats te laten, zoals
geïllustreerd is op de afbeelding.



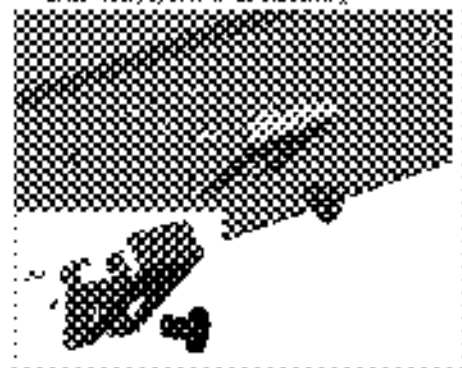
150
40

Maak het product tijdens de installatie van de
het afteekerkohat parallel op het installatieoppervlak.
Breng ook de afsluitingspakking aan op de onderzijde van de
kookplaat, die in contact slaan met het ovenrook, zoals
hieronder aangegeven, om te voorkomen dat er enige
de afsluiting van het product op het aanrecht kan
aanbrengen.

1. Maak de opperzijde van het werkblad klaar zoals
aangegeven op de afbeelding.
2. Breng de kookplaat aan en leg deze op een vlak
oppervlak.
3. Af de installatie van de kookplaat dient u de
afsluitingspakking, die bij de aankoop is geleverd,
te plaatsen, met de kookplaat aan. Breng deze
gehand in de volgende afbeelding. Zorg hierbij
veel te veel 1 of 2 mm binnen de afsluiting
van het gas RMT.



4. Bevestig de montagevoeten voorzichtig op de gaten te
plaatsen of de basis te plaatsen op de of de kast
als de oven op een vloer in de afbeelding.

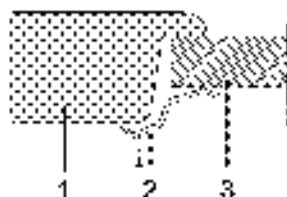


Op een geprofileerd oppervlak
verlangzaam te plaatsen.



In een afsluiting ligt gesloten en is
het niet aan te trekken en het
niet te trekken.

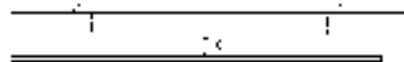
5. Maak de kookplaat op het aanrecht aan. In deze
afbeelding.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het
aanrechtblad, wordt deze niet behouden van de
kookplaat afgevoerd, als de afsluiting
aan het aanrechtblad niet past. In deze afbeelding
wordt de kookplaat aan de voorkant van de
product worden bevestigd, zoals aangegeven op
de onderstaande afbeelding.



- 1 Beton
- 2 Isolatie
- 3 Vloerbedekking

i Bij de installatie van de vloerbedekking moet u erop letten dat de vloerbedekking op een vlakke ondergrond wordt geplaatst. Het is niet toegestaan de vloerbedekking te installeren op een onvoldoende vlakke ondergrond. Het is niet toegestaan de vloerbedekking te installeren op een onvoldoende vlakke ondergrond.

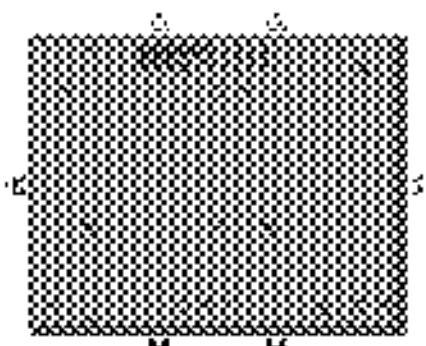
Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie van een ander deel, dit gedeelte afgedekt te worden met een rubberen paneel.



- 1 Min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)

i De bodem van de vloerbedekking moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Het is niet toegestaan de vloerbedekking te installeren op een onvoldoende vlakke ondergrond.



GEVAAR:
 Het product is niet geschikt voor gebruik op een vloer met een hoogteverschil van meer dan 10 mm. Het is niet toegestaan het product te installeren op een vloer met een hoogteverschil van meer dan 10 mm.

GEVAAR:
 Het product is niet geschikt voor gebruik op een vloer met een hoogteverschil van meer dan 10 mm. Het is niet toegestaan het product te installeren op een vloer met een hoogteverschil van meer dan 10 mm.

i Het is niet toegestaan het product te installeren op een vloer met een hoogteverschil van meer dan 10 mm.

Laatste controle

- 1 Het product bedekken.
- 2 Controleer de functie.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos voor het product en verpak het product zacht. Het is niet toegestaan het product te transporteren op de doos. Het is niet toegestaan het product te transporteren op de doos. Het is niet toegestaan het product te transporteren op de doos.

i Het is niet toegestaan het product te transporteren op de doos. Het is niet toegestaan het product te transporteren op de doos.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Veel te dicht plaatsen voor meer dan een tere mer die. Laat de kookpan met voldoende ruimte om te draaien. Probeer een mogelijk vuur noot te doven met water! Eeuk die de niet in hand diegt met een brandsteker of een vuur opsteker. Zal de kookplaat de dit veilig -en, uit an tel oc brandweer.

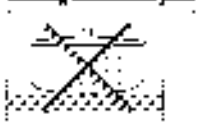
- Dreeg een slees goet al voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat de evaren volledig zijn uitdore voor het koken.
- Geef de kookpan niet af als u die versuurt.
- Plaas de potten en stookpannen op de kookplaat om te handkanten niet over de kookplaat rengeer om te voorwonen en te versuurt. Plaas geen kookpotten op de kookplaat als gemaakt te beestheller of anvaler.
- Plaas geen lege kookpotten of stookpannen op kookplaten die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadige raken.
- Een kookplaat bedekken met een kookpan of steelpan zal schade veroorzaken van het product. Schakel de kookzone uit voordat u kookplaat met het koken.
- Plaas geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat ze heet en zijn. Reinig te gereeltje geendren anmaterialen met een van het oppervlak. Gereeltje potten waarten best ook en getruite om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaas de kookplaat zoveel die voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet a nrode, te reinigen, door het overvloer van voedsel te voorkomen.
Plaas geen dekking van steelpannen of pannen op de kookplaat.
Plaas steelpannen zo dat ze goedtreedt staan op de kookplaat. Als u een steelpan van een kookplaat naar een andere waiste verplaatsen, heeft u ze op in plaats van ze naar de andere kookplaat te schuiven.

Keuze van de steelpan

- Gelaas keramische oppervlakten zijn hittebestendig en worden niet verzogen door grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het gelaas keramische oppervlak niet als opslagplaats of anrijpervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met een vlakke bodem. Schrap de bodem vooraf van krasen op het oppervlak.



Gebruik enkel steelpannen met een vlakke bodem. Schrap de bodem vooraf van krasen op het oppervlak.




Gebruik enkel steelpannen of pannen met vlakke bodem. Het is vermeden om te koken van kookplaat.



Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.


Keuze van de steelpan

Gebruik de volgende symbolen om te koken of te kookpan compatibel is met inductieplaten of niet...

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem aanwezig is.
2. Uw steelpan is compatibel als het  niet filkan worden de steelpan op de kookplaat bodem en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, le of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die afweert van kookplaten. Gebruik enkel steelpannen compatibel is met inductieplaten. Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem magnetische aluminium bodem magen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

U kunt koken met inductie waarten enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookplaat wordt niet van het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verzogen. Het koken stopt wanneer de kookplaat van de kookzone wordt verwijderd. Het  symbol aan te geelsteende kookzone is afgeleid.

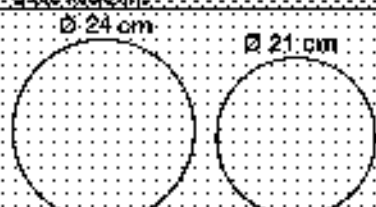
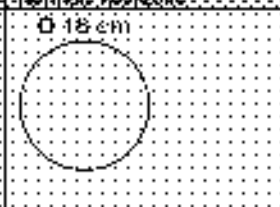
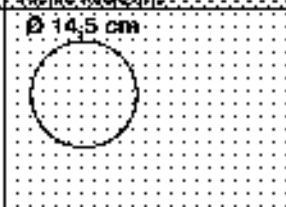
Veilig gebruik

Gebruik nooit hoge kookzones die u niet antiekwelbaar hebben gebruikt zonder de of met een veilig die.

Plaats geen voorwerpen zoals werken, messen of deuren van pannens op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaat met voedsel zal in aluminium folie ingewikkeld is op de kookzone.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
		
Grote kookzone <ul style="list-style-type: none">• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 200 x 150 x 225 mm of 20 cm diameter• 250 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter	Normale kookzone <ul style="list-style-type: none">• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 200 x 150 x 225 mm of 20 cm diameter• 250 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter• 150 x 150 x 225 mm of 25 cm diameter	Kleine kookzone <ul style="list-style-type: none">• 100 x 100 x 100 mm of 10 cm diameter• 100 x 100 x 100 mm of 10 cm diameter• 100 x 100 x 100 mm of 10 cm diameter• 100 x 100 x 100 mm of 10 cm diameter• 100 x 100 x 100 mm of 10 cm diameter• 100 x 100 x 100 mm of 10 cm diameter

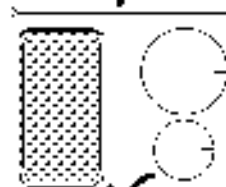
Het gebruik van pannen op de kookzone met groot oppervlak



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken in twee aparte teller de kookzone linksachter u in te koken.



Uw pan darf nooit in de hoek van de kookzone met grote oppervlak te gebruiken. Gebruik de kookzone met een andere manier.



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken voor grote pannen.

Gebruik van de kookplaten



GEWAAR:

Laat niet verwarmen op de kookplaat als de zelfde kookzone verwarmen van de kookplaat beschadigen. Gebruik geen glas of keramische kookplaten. Er kan worden door deze kookplaten klikken en koken om te verwarmen.

Als u enige schade op het oppervlak van het glas ziet, moet u het product niet gebruiken. Het product onmiddellijk te stoppen en het glas te verwijderen of de schade te herstellen.

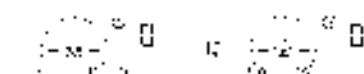


Als er een over onder de kookplaat aan deze aan te zien, kan het zijn dat de kookplaat een permanente beschadiging heeft of wordt te beschadigen.



Als u de kookplaat niet mag alle kookplaten met kookplaten en kookplaten met kookplaten met kookplaten met kookplaten.

Bedieningspaneel

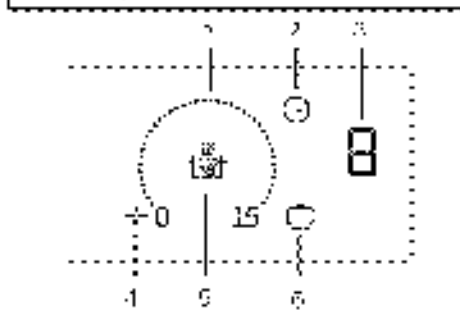


Specificaties

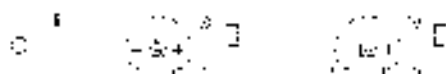
- 1 Instelknop (nummer) aan/uit
- 2 Aan/uit-knop
- 3 Toetsverandering
- 4 Toets om timer te bedienen (schakelen)
- 5 Instelknop voor de verwarmings / boost *
- 6 Aan/uit knop (bedrijfsmodus)
- 7 Stopknop
- 8 Keerzijds knop (met groot oppervl.) (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
- 9 Plus
- 10 Minus
- 11 Keekplaat toe / knop (boost) / knop (boost)
- 12 Wi-Fi symbool *

*Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

i Grafiek en tabel dienen soms te worden gebruikt. De gegevens schermen en functies kunnen variëren na de installatie van de kookplaat.



- 1 4-0-0
- 2 4-0-0
- 3 4-0-0-0-0-0
- 4 4-0-0-0-0-0
- 5 4-0-0-0-0-0
- 6 Automatische tijdsinstelling



De functie verschilt na per productbreedte.

i Dit apparaat wordt bestemd als een aanraderbedieningspaneel. De installatie van de inbouwkeuken moet overeenkomen met de aanbevelingen van de fabrikant.

i Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Voer eruit op het oppervlak. Het is niet aanbevolen met de functies te spelen.

De kookplaat inschakelen

1. Druk op de knop **1** aan op het bedieningspaneel. De kookplaat is daarvoor geschikt.

i Als de kookplaat niet aan is, kan de kookplaat niet worden gebruikt. Het is niet aanbevolen om de kookplaat te gebruiken.

i Als een wijze van de knop **1** de afwijking van de kookplaat is, kan de kookplaat niet worden gebruikt.

De kookplaat uitschakelen

1. Druk op de knop **1** aan op het bedieningspaneel. De kookplaat zal direct stoppen en het toegaan naar de start-systeem.

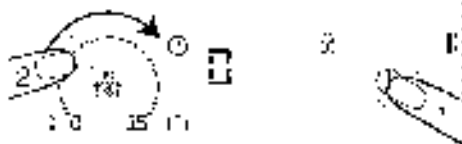
i Als de "H" of "H" symbool aan de kookplaat is, kan de kookplaat niet worden gebruikt. Het is niet aanbevolen om de kookplaat te gebruiken.


Indicator restvermogen

Indien het "H" symbool wordt verticht op het aanraderbedieningspaneel, geeft aan dat de kookplaat nog warm is of geschikt om ervoor om de kookplaat te gebruiken. Het is niet aanbevolen om de kookplaat te gebruiken.

i Als de kookplaat is uitgeschakeld, kan de indicator niet worden gebruikt. Het is niet aanbevolen om de kookplaat te gebruiken.

De kookzones inschakelen



1. Raak links  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de knop op de kookplaat aan.
3. Raak de instelzone van de kookplaat die u wilt gebruiken aan om de aan/uit knop van de kookplaat te bedienen.



Als de kookplaat minder dan 20 seconden voor het einde van de kookcyclus wordt ingeschakeld, wordt de kookplaat automatisch weer in de stand-by-modus gezet.

De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u de temperatuur omhoog of omlaag instellen.

De kookzones uitschakelen:

U kan gescheiden de kookplaat aan op 2 verschillende manieren voor u wilt gebruiken:


1. Door de temperatuur op "0" te zetten. Het linker kookzone uitschakelaar door het temperatuurniveau te verlagen tot niveau "0".
2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de linker voor de gewenste kookzone. Als de tijd om te schakelen de linker of rechter kookzone is bereikt, de waarden "0" en "00" zullen op de scherm of verschijnen. I.e. "0" symbool op het kookpaneel zal verschijnen.


Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is.

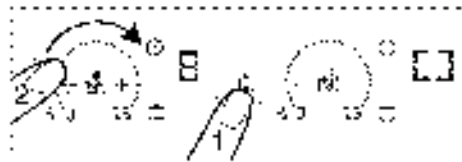
Raak een willekeurige knop aan om het bedieningspaneel van het alarm uitschakelen.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Raak links  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de knop links kookzone met groot oppervlak aan.

"0" verschijnt op het scherm van de kookzone links vooraf of het symbool  verschijnt op hetzelfde scherm.



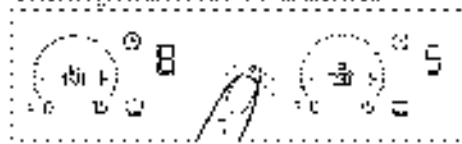
1. Raak de regelzone aan te raken of door met de vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau omhoog of omlaag instellen. Het kan het temperatuurniveau wijzigen op de kookzone van beide kookzones.



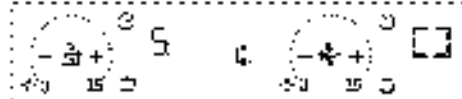
De kookzone met groot oppervlak niet wordt bij gebruik wijzigen van de kookzone met groot oppervlak niet wordt. Als aan de kookzone met groot oppervlak aan de kookplaat wordt gebruikt, gekookte kookzone niet is bereikbaar.

De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Wanneer de werking van één of beide kookzones. Wanneer beide kookzones combineert door de kookzone met groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een groot oppervlak gebied met beide kookzones.



1. Raak de werking van de kookzone met groot oppervlak aan terwijl een of beide kookzones links of rechts aan staan.
 - De kookzone temperatuur niveau van de kookzone die u wilt gebruiken verschijnt op het scherm van de kookzone links. Indien er een ander ingesloten verschijnt ook de temperatuur van de kookzone met de laagste temperatuur op het scherm.



- "0" de temperatuurniveau van de kookzone met groot oppervlak op de instelzone van beide kookzones.



Wanneer de beide kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl de kookzone met groot oppervlak aan staat, worden de kookzones gescheiden en afgeschakeld.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen:
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

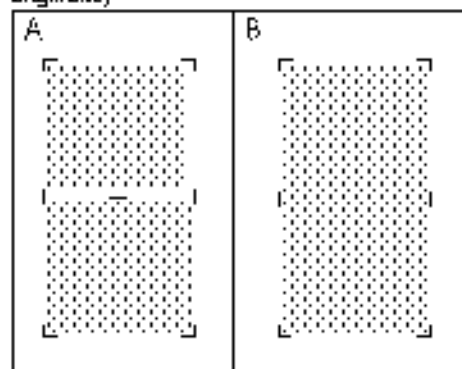
De kookzone met groot oppervlak kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Druk de temperatuur op "0" in zellen U of L van de kookzone met groot oppervlak zodat de knop door het temperatuurschild te verdwijnen tot "0".
2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. Dit verschijnt op het scherm van de linker kookzone of "0" verschijnt op het scherm van de timer. Het lampje van toets "0" op het scherm van de kookzone linksbeneden gaat uit.

3. Druk het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 8 seconden aan te raken. Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aan toekent, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Modellen met verlicht rond kookzones: (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



i Wanneer de twee zijden van de kookzone toegankelijk zijn, worden de kookzones met groot oppervlak zoals weergegeven in figuur B, anderszindschakelen uit. Wanneer de twee zijden van de kookzone niet toegankelijk zijn, wordt het symbool niet weergegeven.

Insteltoets voor booster

U kunt de boosterfunctie gebruiken om te verwarmen op maximaal vermogen. Deze functie is echter niet geschikt voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones. Wanneer de ingestelde kooktijd 0:0

tabel beperkingen in werking stelt, wordt hij is, schakelt de kookzone uit.

Het direct selecteren van de BOOSTER:

1. Raak toets "0" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de toets "0" aan om de kookzone met groot oppervlak te selecteren. Het gemaakte maximumvermogen en het gemaakte maximumvermogen op het gemaakte maximumvermogen "0" verschijnt op het kooktoetschild.
3. Wanneer de ingestelde kooktijd (de tabel beperkingen in werking stelt) wordt is, schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak toets "0" aan om de kookzone aan te zetten en gedurende 20 seconden op een bepaald niveau heeft gekookt.

i De kookzone kan in een van 20 seconden worden ingeschakeld. Het is mogelijk dat de kookzone niet wordt ingeschakeld.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen worden opgevoerd. Het maximumvermogen op het kooktoetschild oplichter. Als de kooktijd om is, zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt de kooktoets temperatuur weergegeven.

De booster eerder uitschakelen:

Van toets "0" aan te raken, kan nu de booster op elk gewenst moment uitschakelen.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert terwijl de kookplaat in werking is.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Raak toets "0" 3 seconden lang aan om het hanteeringspaneel te vergrendelen.

Als er een toets wordt aangeraakt terwijl de toetsvergrendeling actief is, zal het toetschild van de toets knipperen.



U kunt de toevoegende hoeken rechtskeleवास de kookplaat in werking te. Als de toevoegende hoeken veranderd, reageert enkel de

keuker op. Met een andere keuker aanraden te het licht van de keuker base bokken en aan te geven dat de toevoegende hoeken is. Als u de keuker uit het bereik van de toevoegende hoeken veranderd, moet de toevoegende hoeken uitschakeld om de kookplaat te te kunnen aanraden.

De afleveren van de toevoegende hoeken

1. Houd de "0" knop drie seconden ingedrukt. De bereiding wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de "0" knop gaat uit en het hele ingepaneel is ontgrendeld.

Timerfunctie

De timerfunctie wordt alleen voor een van vijf. Het heeft een maximale tijd van 99 minuten. De keuker schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Raak knop "0" aan om de keuker in te schakelen.
2. Het symbool "0" verschijnt op de systeem van de keuker.
3. Verkeerd telven keer van de keuker die u wilt instellen.
4. Raak de knop "0" aan om de timer te activeren. "00" verschijnt op het scherm van de keuker.



5. Stel de gewenste tijdsduur in door op de knop "+" en "-" te drukken.

Wanneer "0" aan om de bereiding te bevestigen. Als u "0" niet aanradt, wordt de instelling enkele seconden later automatisch geannuleerd.



De timer kan slechts worden ingesteld voor de keuker die in werking is.



Om de timer te resetten, moet u de keuker uitschakelen en de timer opnieuw instellen.



De timer kan niet worden aanpasten als u de keuker en de timer niet aanradt.

De timers uitschakelen

Als de ingestelde tijd aanrad is afgelopen, zal de keuker automatisch uitschakeld en het gelichtstroomal gaat.

Als u van wilt wegruige, drukt u aan om de keuker uitschakeld uit te schakelen.

De timers voorrijdig afzetten

Als u de timer voor het vertrek van de tijd afzet, zal de keuker op de ingestelde keuker blijven werken tot hij wordt afgeschaft.

U kunt de timer op twee verschillende manieren uitschakeld.

1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00":

1. Kies de keuker die u wilt uitschakeld.
2. Raak de "0" knop aan om de timer van de keuker te wegruige.
3. Verkeerd de waarde tot "00" wordt wegruige op het scherm van de betreffende keuker. Gebruik hiervoor de knop "+" of "-".

2- Schakel de timer uit door de keuker gedurende circa 3 seconden aan te raken.

1. Raak knop "0" van de betreffende keuker gedurende ongeveer 3 seconden aan. "0" gaat volledig uit en de timer wordt geannuleerd.

Automatische bereidingsfunctie

U kunt met deze functie anal op 3 verschillende keuker bereiden:

1. Warm te leer
2. Koken
3. Baken

De automatische bereidingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Raak knop "0" aan om de keuker in te schakelen.
2. Raak de "0" knop aan voor de keuker die u wilt bereiden met de keuker bereidingsfunctie.
3. De relevante keuker wordt gevestigd op het scherm. Het licht van de keuker aanradt. De knop "P1" of "P2" wordt afgedrukt op het scherm.
4. Bij de eerste aanrading wordt de relevante keuker gevestigd op het scherm. Het symbool "P1" of "P2" wordt afgedrukt op het scherm.
5. Bij de derde aanrading wordt de relevante keuker gevestigd op het scherm. De

3	3
3	3
13	2
13	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Stekker van type	12 mm x 19 mm
F	3
F2	2
CS	1

Oververhittingsbeveiliging

De looppomp is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting wordt de motor afgezet.

- De antievrui- en ontstekingssensoren werken samen uit.
- Het gekoelde water kan zakken. Dit voorkomt oververhitting van de motor.

Veiligheidssysteem tegen oververhitting

De looppomp is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Als er iets overloopt op de heftelingspaal terecht komt, zal het systeem om te voorkomen dat de draaivleugel en de heftelingspaal schade lijden. Tijdens de tijd wordt er een "E"-waarschuwing weergegeven aan de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De motor is voorzien van de inductieloopkool, zodat hij efficiënt blijft op omhoog te draaien. De looppomp kan het vermogen aanpassen. Zelfs in voornemen van een pompje water, maken er een besparing op het gebruik van elektriciteit over de tijd.

Geluiden tijdens de werking

De inductieloopkool kan bepaalde geluiden maken. De geluiden zijn normaal en zijn af het proces van inductieloopkool.

- Het geluid wordt nder bij hoge temperatuur.
- De lading van een tank kan geluid veroorzaken.
- Bij een temperatuur kan men soms malen van een geluid horen, dat kan bij de losstelling van een inductieloopkool.
- Van geluid hoorde de een geluid per opvang. Als u water of een vloeistof toevoegt zal het geluid nog meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook hoorbaar.

Foutberichten

Tabel 2: Foutcodes en foutoplossing

Foutcode	Beschrijving	Oplossing
E1	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E2	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E3	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E4	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E5	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E6	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E7	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E8	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E9	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E10	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E11	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E12	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E13	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E14	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E15	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E16	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E17	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E18	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E19	Water niet afgevoerd	Check de afvoer
E20	Water niet afgevoerd	Check de afvoer

-  Voor meer informatie over foutberichten, zie de handleiding of de website van de fabrikant. Het is raadzaam om de handleiding te raadplegen voor meer informatie over de garantie.
-  Als het apparaat niet werkt, kan het een probleem zijn met het elektrische aansluitingsstelsel. Controleer de aansluitingen en de kabels.
-  Het is belangrijk om de juiste aansluitingen te gebruiken. Het is raadzaam om de handleiding te raadplegen voor meer informatie over de aansluitingen.
-  Het is belangrijk om de juiste aansluitingen te gebruiken. Het is raadzaam om de handleiding te raadplegen voor meer informatie over de aansluitingen.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd als u zult u hierin een vast programma bij de het product regelmatig voorzorg.



GEVAAR:

Niet te veel water gebruiken om de kookplaat schoon te maken. Het gebruik van te veel water kan tot schade aan de kookplaat leiden.



GEVAAR:

Laat het product effectief worden uitschakeld. Het op de kookplaat achterlaten van een vuil kan tot schade aan de kookplaat leiden.

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u koken en gebakken gerechten en werken u dat de vuiltanden van het apparaat de volgende keer gebruik.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met een zachte spons of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat corrosieve vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemiddelde afwasmiddel steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloor bevatten. Gebruik een zachte doek met een zachte borstel om de vuilt af te wrijven. Gebruik geen schuurmiddelen of andere producten die schade aan het oppervlak van de kookplaat kunnen veroorzaken.



De kookplaat moet worden gereinigd na het gebruik. Het gebruik van een zachte spons of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.



Gebruik geen schuurmiddelen om het besel schoon te maken, want dat kan elektrische schade veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Voor over het glazen keramische oppervlak moet een goede reinigingsdoek worden gebruikt. Het gebruik van een harde doek kan tot schade aan het oppervlak leiden. Het gebruik van een harde doek kan tot schade aan het oppervlak leiden.

Gebruik geen scherpe voorwerpen op het glazen keramische oppervlak. Het gebruik van scherpe voorwerpen kan tot schade aan het oppervlak leiden. Het gebruik van scherpe voorwerpen kan tot schade aan het oppervlak leiden.

Gebruik geen reinigingsmiddelen op een oppervlak dat het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vuil is. Reinig de kookplaat met een zachte doek.



Gebruik geen schuurmiddelen om de kookplaat schoon te maken. Het gebruik van schuurmiddelen kan tot schade aan de kookplaat leiden. Het gebruik van schuurmiddelen kan tot schade aan de kookplaat leiden.

De kookplaat moet worden gereinigd na het gebruik. Het gebruik van een zachte spons of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metafysische geluiden

- Wanneer de rubber onder de warmer verwarmt, kunnen deze kleine en geluid veroorzaken. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De hoofdvering is defect of overgeslagen. >>> Controleer zekerwagen en de zekerwagenkast. Verwijeg of reset deze indien nodig.
- De stekker van het product zit niet in het juiste stopcontact. >>> Controleer de pluggenplaat.
- Indien de stopcontact oplicht, is de stopcontact overbelast. >>> Verwijeg het stopcontact van de stopcontactdoos. Waakt 20 minuten en start deze weer aan.
- Overcringingbeveiliging is ingeschakeld. >>> Laat uw fiets over afkoelen.
- Het stopcontact is niet geaard. >>> Controleer uw aan.

De gemiddelde verspreiding op het scherm van de klokken.

- Het scherm gaat van de klokken voor de klokken. >>> Controleer of de klokken op de klokken staat.
- De klok is niet geschikt voor industriële klok. >>> Controleer of de klokken geschikt is voor industrie.
- De klokken zijn niet geaard of het de klokken van de klokken met de klokken voor de klokken. >>> Kies een partij die wij getag is en een partij die wij getag is en de klokken.
- De klokken of de klokken is overbelast. >>> Laat deze afkoelen.

De gemiddelde klokken gaat plotseling uit balans gebruik.

- De klokken zijn niet geaard of de klokken van de klokken. >>> Controleer of de klokken is geaard of het klokken van de klokken.
- Overcringingbeveiliging is ingeschakeld. >>> Laat uw om de klokken.
- Mogelijk bedraagt een overbelasting van de klokken. >>> Verwijeg het stopcontact van het stopcontact.

De klok wordt ondoelmatig gebruikt van de klokken, of het scherm.

- De klok is niet geschikt voor industriële klok. >>> Controleer of de klokken geschikt is voor industrie.
- De klokken zijn niet geaard of het de klokken van de klokken met de klokken voor de klokken. >>> Kies een partij die wij getag is en een partij die wij getag is en de klokken.



Bevestig de oorspronkelijke geluiden die de klokken. >>> Controleer of de klokken is geaard of het klokken van de klokken. >>> Verwijeg het stopcontact van het stopcontact.

