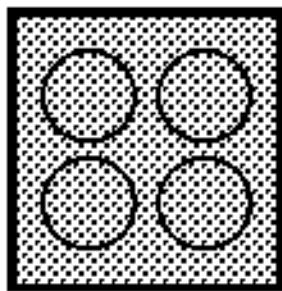


Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 84800 FH-

IT | DE | CZ | NL

105.9276.05/EAD/15.03.2019/4.2
//5/2829/3

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Saremo qui sotto un apparecchio Beso. V'auguro di dare retta agli avvertimenti di questo apparato e realizzato con le più rigorose norme di sicurezza. Pertanto, dopo aver letto questo manuale, è consigliabile documentazione allegata con attenzione, non di usare l'apparecchio e di conservarla per riferimento futuro. Se un'apparato viene trasferito ad un altro proprietario, si suggerisce leggere anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale è molto importante.

Ricordare che i costi riuniti da un utente può essere applicato a anche a vari altri ricorsi. Le differenze tra i ricorsi sono detallate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale è stato utilizzato i simboli che seguono:



Informazioni importanti e consigli utili sull'utente.



Avvertenza su varie situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza su pericolo di incendio.



Avvertenza per superfici calde.

Angelik A.5.

Karaağaç caddesi No:2-6

34445 Sıhlice/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



| | | |
|---|-----------|--|
| 1 Istruzioni importanti e avvertenze per | | |
| sicurezza e ambiente | 4 | |
| Sicurezza generale | 1 | |
| Sicurezza dell'acqua | 4 | |
| Sicurezza del prodotto | 5 | |
| Lez previste | 7 | |
| Sicurezza dei bambini | 7 | |
| Smaltimento di vecchi apparecchi | 7 | |
| Smaltimento del materiale ed imballaggio | 7 | |
| 2 Informazioni generali | 8 | |
| Parlantica | 8 | |
| Specifiche tecniche | 8 | |
| 3 Installazione | 9 | |
| Prima della installazione | 9 | |
| Installazione e collegamento | 9 | |
| Smaltimento di vecchi modelli | 12 | |
| 4 Preparazioni | 13 | |
| Consigli per il risparmio energetico | 13 | |
| Decorazione | 13 | |
| Fornitura di gas | 13 | |
| 5 Come utilizzare il piano cottura | 14 | |
| Informazioni generali sulla cottura | 14 | |
| Regola piano cottura | 16 | |
| Funzione di controllo | 16 | |
| 6 Manutenzione e cura | 23 | |
| Informazioni generali | 23 | |
| Curda ed pulizia | 23 | |
| 7 Ricerca e risoluzione dei problemi | 24 | |

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 mancano 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 i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione e istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vicini a un adulto che non giochi con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche i manuali utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere eseguite solo 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 utilizzarlo almeno 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/terreno con tensione e corrente specificate in

Sicurezza tecnica". Far eseguire a messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sa è responsabile di problemi derivanti dall'uso del apparecchio senza messa a terra conforme a regolamenti locali.

- **No i lavori ma l'apparecchio scarica o versa acqua su d'esso. C'è il rischio di shock elettrico!**
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se i cavi d'alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persone simili a lui qualificate, 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 e qualificata e autorizzata.

- In caso di danni, scollegare il prodotto e smontarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente nei fusibili sia compatibile con il prodotto

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le carte accessori 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 controllati almeno che non ricevano contatti supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudicate le condizioni sono danneggiate dal uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei contatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini a prodotto come i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Maneggiare tutta le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare un shock elettrico.
- AVVERTENZA: La cottura senza suono visione 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, se es., con un coperchio o una caccia ignifuga.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura riscossa la di supervisione. Una cottura di breva durata deve essere vigilata continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non coi sovraffare oggetti sulla superficie di cottura.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incendiata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro del piano cottura calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni circuito elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non tocca la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare ardimento sulle padelle.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura in cui possono diventare ca di.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usare un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione di vapore che si ferma su un cestello sulla superficie del piano cottura o sul fondo delle padelle può far irruzione e la caduta. Per questo, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano secchi e asciutti.
- Le piastra calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e caldi deve essere usato con cautela ecatte a cottura ad induzione; altri metti le piastre calde non funzionano. Vedere informazioni generali sulla cottura, pagina 14. Scelta delle padelle.
- Poiché i cani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- AVVERTENZA: Utilizzate solo le protezioni del piano cottura

- progettate dal produttore della cucina e indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per uso o le protezioni del piano cottura integrate.
- L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare roventi.

Per l'attacco i cavi antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che a su su si adatti bene a la 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 su la 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.
- I produttori non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali d'imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali d'imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali d'imballaggio sono realizzati con materiali risalibili. Una volta messi correttamente discosti dalla vista, i rifiuti risalibili. Non smaltire mai i rifiuti risalibili.

bambini entro i materiali d'imballaggio. Smaltire tutta la parte d'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini entro la distanza dell'apparecchio mentre è in uso e non lasciare 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 U.E. 2012/19/EU. Questo apparecchio riporta il simbolo dei rifiuti per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con i materiali di cui ci sono nei prodotti che possono essere rifiutati e sono stati studiati per essere riciclati. Non smettere i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti come ci sono i rifiuti alla fine della vita del servizio. Dovrebbe essere smembrato per il riciclaggio. Si apprezzerà molto la separazione dei rifiuti di questo tipo di apparecchio.

Conformità alla Direttiva RoHS:

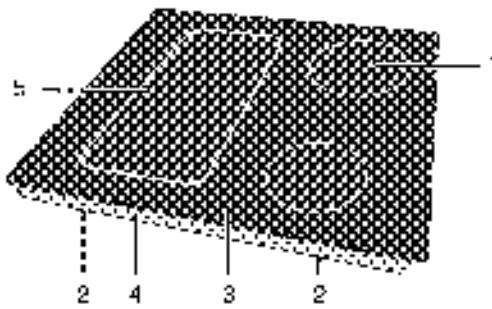
L'apparecchio qui illustrato è conforme alla Direttiva U.E. 2011/65/EU. Non contiene materiali pericolosi specifici della Direttiva.

Smaltimento del materiale d'imballaggio

- I materiali d'imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali d'imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali d'imballaggio sono realizzati con materiali risalibili. Una volta messi correttamente discosti dalla vista, i rifiuti risalibili. Non smaltire mai i rifiuti risalibili.

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Piatto di cottura ad induzione | 4 | Coperchio base |
| 2 | Versetto per il rinciaciglio | 5 | Fiatto di cottura ad induzione |
| 3 | Suo figlio n° versatore | | |

Specifiche tecniche

| | |
|--|--|
| Caricamento massimo: | 10 kg - 240x340 mm - 300x415 mm - 500x300 mm |
| Caratteristica elettrica totale: | 1000W 230V~ 50/60Hz |
| Dimensioni: | 240x340 mm |
| Potenza nominale: | 1000W 230V~ 50/60Hz |
| Indicazioni istantanee sullo schermo digitale: | 550000330 mm 500000 |
| Indicazione della temperatura di cottura: | 750 W 230V~ 50/60Hz |
| Materiali: | |
| Placca di cottura ad induzione: | Aluminio |
| Indicazione: | 190x144 mm |
| Indicazione: | 190x300 mm |
| Scatola elettrica: | Piatto di cottura ad induzione |
| Caratteristica: | 1500W |
| Dimensione: | 230x340 mm |
| Indicazione anteriore: | Placca di cottura ad induzione |
| Caratteristica: | 2400W |
| Dimensione: | 190x300 mm |
| Indicazione laterale: | Piatto di cottura ad induzione |
| Indicazione: | 240 mm |
| Indicazione: | 240x300 mm |

| | |
|----------|--|
| i | È possibile utilizzare piatti, ciotole e pentole in ceramica per la cottura a induzione. I piatti di ceramica: |
| i | È possibile utilizzare piatti, ciotole e pentole in ceramica per la cottura a induzione. I piatti di ceramica: |

| | |
|----------|---|
| i | I piatti di ceramica sono ideali per la cottura a induzione perché non hanno un effetto magnetico sui magneti del dispositivo di controllo. I piatti di ceramica: |
|----------|---|

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da un tecnico qualificato secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il proprietario non sarà comunque responsabile dei danni derivanti da prodotti usciti da produzione non controllate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La ricevuta di vendita della società di rafforzamento è sufficiente per il piccolo e conveniente col dente.



PERICOLO:

Prima di procedere all'installazione, assicurarsi che il prodotto sia stato spedito con le corrette dimensioni.



PERICOLO:

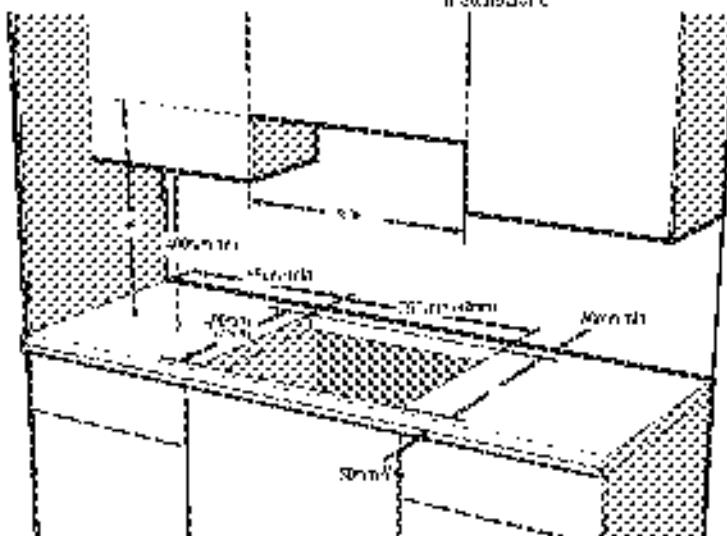
Prima dell'installazione, controllare se tutte le parti del prodotto presentano difetti. Se è così, non installarle.

I prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in più collettori in corrispondenza di uno o più ripetitori di risciacquo. La superficie è stabile e mobili sulle quali si vuole la ligure (altezza minima).

- Si può avere anche una colonna free standing. Consente una distanza minima di 750 mm dalla superficie ed il piano cottura.
- Prima di installare deve essere installata sopra il piano cottura, vedere le istruzioni da produttore della cappa sul dispositivo dell'installazione min. 650 mm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superficie, fermi di simboli e accessori usati come essere relativi al calore (120 °C minuti).
- Il piano di lavoro deve essere orizzontale e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni sulla installazione.



Per esempio: per installare su due collettori bisogna installare la guida.

- L'altezza minima da l'installatore è quella consigliata nel testo manuale di istruzione.
- Le altezze minime tra i collettori deve essere quella di circa 600 mm da piano cottura.

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra altrice andante da un circuito interno di circuito nella capacità della vicinanza nella livello "Soc." che

temperatura, per eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si ha il problema di una corrente elettrica. La nostra azienda non sarà responsabile di danni certi o da uso dei prodotti: su su cui è stabilita una clausola legale con norme e regolamenti locali.

PERICOLO:

Il cavo di alimentazione deve essere collegato a fondo al circuito elettrico per la corrente continua e deve essere installato in modo che non possa essere toccato da persone non autorizzate a manipolare il prodotto. Il prodotto deve essere installato in modo che non possa essere toccato da persone non autorizzate.

I produttori non sono responsabili rispetto alle correnti elettriche pericolose o pericolose per persone non autorizzate.

PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere sbloccato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un altro fatto qualificabili. Attualmente è necessario elenco elettrico, perché ci sono dei rischi.

- Il collegamento deve essere solo fatto da un elettricista qualificato.
- Lavori sull'alimentazione: i cavi devono corrispondere ai dati specifici, sul cavo c'è il tipo del n. 3. E se questa non è indicata sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione del quale deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

PERICOLO:

Prima di portare a termo il dispositivo elettrico, non togliere il prodotto dall'alimentazione elettrica. C'è il rischio di shock elettrico.

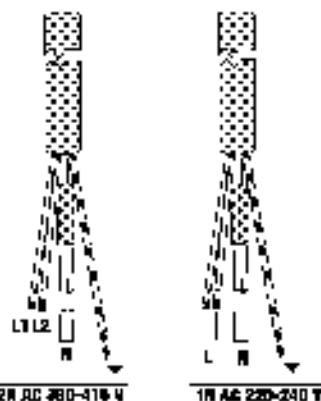
Collegamento del cavo di alimentazione



Mentre si collega il cavo di alimentazione, non toccare mai la fibbia di collegamento della fibbia di collegamento. Non toccare la fibbia di collegamento per la presa e la serra con le dita. Se i fili di alimentazione dell'apparecchio sono già stati collegati all'apparecchio non possono essere collegati direttamente attraverso una installazione elettrica senza un fusibile elettrico.

1. Se non è possibile sottrarre tutti i punti dell'alimentazione, dove essi sono collegati, l'unità di decompressione con un cavo 3 mm di distanza ci consente di utilizzare interruttori interruttore di sicurezza della linea, con valori di 1000 mA di questo dispositivo non può essere utilizzato non appena all'apparecchio secondo la direttiva IEC. La mancata osservanza di questi istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia del fornitore sociale.

Al consiglio una protezione aggiuntiva da parte del comitato di controllo per la commessa reale. Se un cavo è in contatto con l'apparecchio:



2N AC 280-215 V

1N AC 220-240 V

2. Per il collegamento a fase singola, collegare così come indicato di seguito:

- Cavo marrone = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutral)
- Cavo ciano/giallo = E (Terra) (nessuna funzione)

3.

- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/azzurro = N (Neutral)

3. Per il collegamento a due fasi, collegare così come indicato di seguito:

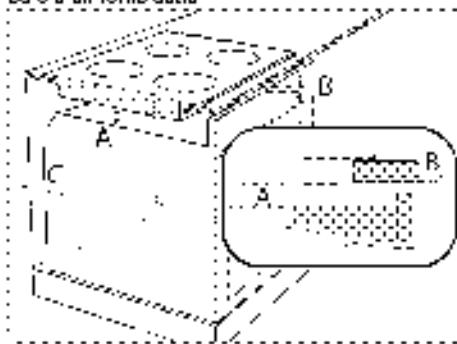
- Cavo marrone = L₁ (Fase 1)
- Cavo nero = L₂ (Fase 2)
- Cavo blu/grigio = N (Neutral)
- Cavo ciano/giallo = E (Terra) (nessuna funzione)

4.

- Cavo nero = L (Fase 1)
- Cavo grigio = L (Fase 2)
- Cavo blu/azzurro = N (Neutral)
- Cavo ciano/giallo = E (Terra) (nessuna funzione)

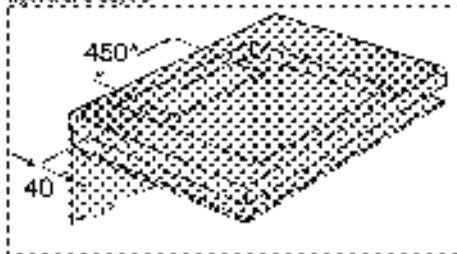
Installazione dell'unità

Se c'è un forno solle



Se c'è un tavolo solle

Ricorda: lasciare una certa distanza tra il centro di calore posteriore del mobile come illustrato nella figura (fig. 3000).



1. Dopo aver installato il piano cottura e il forno (fig. 2010), mettere l'apparecchio in posizione rispetto alle superfici di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante al piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri nell'unità o il ripiano.
2. Separare la superficie del ripiano come indicato nella figura.
3. Sollevare il ripiano cottura a testa in giù, mettendo a fuoco la superficie nuda.
4. Al ricorso sull'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nel kit di collegaggio all'attacco del piano cottura come è illustrato nella figura seguente, corrispondendo alle dimensioni 1-2 mm al massimo rispetto al bordo superiore del vetro.



5. Inserire le molle di montaggio inserendo le avvolture dei fili sui leggermente intagliati, come mostrato nella figura.

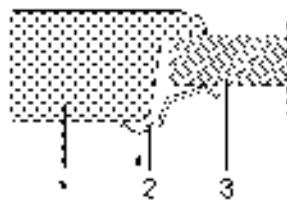


In tutti i modelli possibili delle cucine a gas, dopo l'installazione di collegare gli accessori.



rimuovere il filo di protezione per la maniglia della cerniere a seconda del modello (fig. 14 e fig. 6).

6. Mettere l'aperto cottura sul ripiano e al neutro.
7. Quando il piano cottura è fissato, si può uscire, sarà facile riportare con l'aiuto del manometro. Se le dimensioni del piano di lavoro sono incorrecte, è possibile montare i manici, di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come si vede nella figura sotto.



- 1 - Piano cottura.
2 - Vitestra o l'area azione.
3 - Ripiano.



Quando si inserisce il pannello centrale su un alloggiamento, inserire i risvolti tra i risvolti, per separare l'alloggiamento da pannelli centrali illustrati nell'figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un pannello stesso.

Per questo tipo, se è possibile è lasciare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una placca in legno.

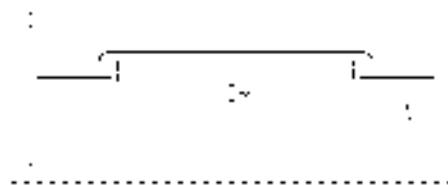
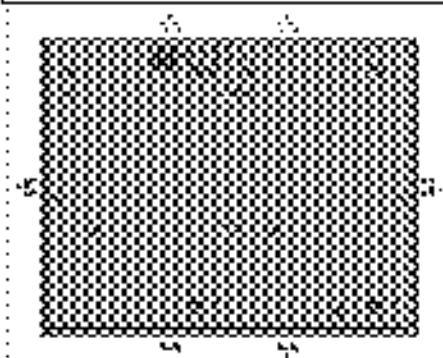


Fig. 11.11.10

Vista posteriore (forni di collegamento)



La posizione dei fusi di collegamento è indicata nella figura sotto e sono localizzati nel vano a destra in base al modello di prodotto. Posare i fusibili sui fusi di collegamento sul prodotto.



PERICOLO:

Se durante il collegamento a fili diversi non è trovata una presa in termini del dispositivo, potrebbe esser più danneggiato. Evitare di usare un circuito elettrico.



PERICOLO:

Il pannello centrale contiene componenti che devono essere controllati elettrici. Per questo motivo i piani centrali dove possono fissarsi al piano di lavoro solo devono essere tirati fuori di fissaggio, ciò serve solo per scopi di manutenzione e deve essere tirato soltanto per le mani. Attirare la presenza di persone per aiutare con il rimontaggio.



Per informazioni sull'espansione dei piani centrali vedere la sezione di controllo 4.1.14.

Controllo finale

1. Controllare tutte le apparecchiature
2. Controllare le funzioni

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare i prodotti in esso. Se gli oggetti sono disposti sul cartone, dovranno essere protetti. Il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone e spesso e assicurarlo con nastro adesivo.



Controllare l'ambiente per oggetti da prodotti per cui tali danni non vengono causati dai fissi o vuoti i trasporti.

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiuteranno a usare l'apparecchio in modo corretto e a risparmiare energia.

- Scegliere gli strumenti, scegliere i materiali di cucina;
- Utilizzare pentole e padelle con i capelli per la cottura. Scorrere il coperchio, il consumo d'energia ce può aiutare a mettere a fuoco;
- Scegliere il bruciatore acciaio per la cottura sia le celle che quelle delle pentole da cuore. Scegliere sempre le dimensioni corrette delle pentole per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia;
- Prestare attenzione all'utilizzo pentole nel fondo piatto o su due stufette dei piatti di cottura doppio;
- Pentole con fori i cassetti forniscano una migliore circolazione dell'aria. Si possono ridurre i consumi energetici fino al 10%.

- Controllare le pentole davanti alle caminate prima di usare di solito. Il fondo di pentole e padelle non deve essere più piccolo della piastra calda;
- Utilizzare padelle con coperchi e fondo caldo per un risparmio di energia e costituzione dei carriera e zone di cottura e il fondo delle pentole.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni reagenti chimici. Non usare dei geni aggressivi, per esempio i denti o i gocce di taglienti durante la pulizia.

- 1 Rimuovere tutti i materiali di riciclaggio;
- 2 Pulire il coperchio del prodotto con un panno con una spugna e quindi asciugare con un panno.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la pentola con più per cento di terzo. Non bollire i piatti cottura incassati: evitare si riscalda il vapore. Lo si deve fare solo riscaldando un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quanto alle grandi fuochi, coprirli con una cappa: tenere a un certo punto l'acqua. Spegnere il piano cottura se è stato fatto a dimenticare segni del fuoco.

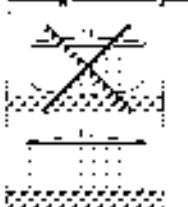
- Prima di friggere gli alimenti, eseguirli bene sui piatti e mettuti sulla piastra nel loro ordine. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scelti prima di friggere.
- Non aprire i contenitori usati quando si riscalda il vapore.
- Mettere per almeno 20 minuti sotto la piastra i piatti non scelti, senza però oltre 100 gradi: assicurare dei ripari stessi. Non mettere contenitori estensibili o che si riscaldano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori a base di vetro, su le quali non si sopporta la calore e che si riscalda rapidamente.
- L'uso di una zolla: i cibi non senza la corona fissa. Una pedata scelta provoca tempi all'apposito. Eseguire la zona di cottura quando la cottura è completa.
- Non si può usare nell'apparecchio adattare essere scelti e non mettere contenitori in plastica o alluminio o di vetro.
- Più tardi immediatamente tutti i piatti dei soliti sulla superficie.
- Tali contenitori non devono essere riscaldati per conservare gli alimenti.
- Usare solo pentole e contenitori con le loro pentole.
- Mettere la riunione appropriata ai alimenti: tale pentola o delle pentole. Così non bisogna eseguire alcuna operazione al piatto non necessaria e rendere inutilizzabile.
- Non si deve separare i piatti e pentole sulle zone di cottura.
- Mettere le pentole in modo tale che siano a circa duecento gradi di cottura. Quando si desidera spostare la pentola verso altre zone: i cibi sono scelti a 100-120 sulle zone di cottura.

Selezione pentole

- Le pentole di vetroceramica crescente di calore e non è influenzata da gravità differente di 30 perduta.
- Non usare su superficie la vetroceramica per coi suoni gli alberghi o legno.
- Usare solo pentole e pentole con fondo la calore riscatta. Rendi tagliando preventivamente su la superficie.



Gli scatti possono danneggiare la superficie di vetroceramica e provocare un curdi. Non usare contenitori con bordi curvi o convessi.



Usare solo pentole e pentole con fondo piatti. Eseguire una più facile trasferimento di calore.

Per i piatti cottura ad incandescenza, usare solo contenitori adatti alla cottura ad incandescenza.

Test: pentole

Selezionare i vedi che seguono per assicurare la compatibilità della pentola con il piano cottura ed infilare:

- La pentola è compatibile se il vapore (vapore) si è riscaldato.
- La pentola è compatibile se non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, ferro o alluminio con azienda fondo magnetico che contengono nichelio e avvertire i ricordi che è compatibile con la cottura ad incandescenza. Non devono essere usati carabinieri in vetro e ceramica, pentole e pentole in acciaio inox con fondo in alluminio o magnetico.

Sistema di riconoscimento della pentola

Nella cottura ad incandescenza, solo l'area sotto del contenitore nella zona di cottura periferica riceve energia. Il fondo del contenitore si riscaldano di distanza e solo quella zona è ricordabile a termometri. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura e sollecito del calore d'attraverso la pentola. La zona di cottura

selektører fra i sirkelen 4-5 km øst for jordkredsen.

Usa sicuro

Non so se ci sono livelli a cui di fondamentale importanza si rischia una perdita dell'effetto antidilatante senza alcuna compensazione.

**Non mettere oggetti nello scaffale come formelle, vassoi e
oggetti per la casa sul piano cottura poiché possono
diventare caldi.**

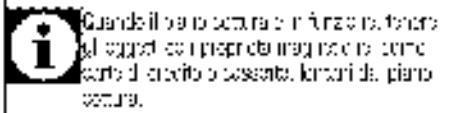
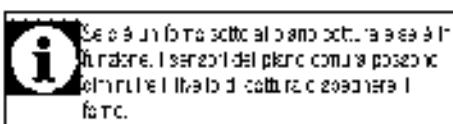
Non i seme fogli di allumaria per la cultura. Non mettere mai alimenti avvolti in ogni di allumaria esula 2013 (L-057/03).

Selezione delle zone di cattura edette al contenitore

Digitized by srujanika@gmail.com

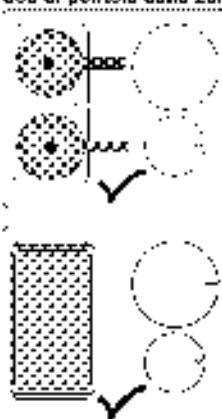
卷之三十一

0.24 cm. 21 cm. 0.18 cm.



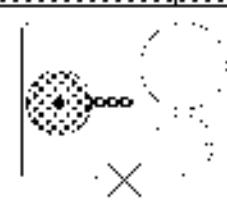
Selezione delle zone di cattura edette al contenitore

Uso di pentole sulla zona di cattura grande



la rotura grande
S'ha usat la zona
di rotura grande in
cu il ca
separatamente, 2013
di rotura posterior
sinistra e destra
cattiva accidio
negli.

Sai sub i vostri la storia
di cultura grande per
cento anni.



La penicillina c'è
risparmia entrambi i
costi della cura di
cattura grande. Non
usare la scatola di
collutta: n'è affatto utile.

Uso del piano cottura

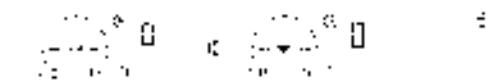


PERICOLO:

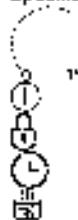
Non accendere il piano cottura con il piatto vuoto. Altrimenti il piano cottura si surriscalderebbe e danneggierebbe il piatto.

Non cuocere per molto tempo i cibi. L'aria circostante diventa pericolosa quando pescate da un cibo arrostito. In caso di danni alle persone (per es. bambini) visibili, spegnete l'apparecchio. È necessario contattare immediatamente i servizi di soccorso.

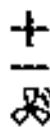
Pannello di controllo



Specifiche



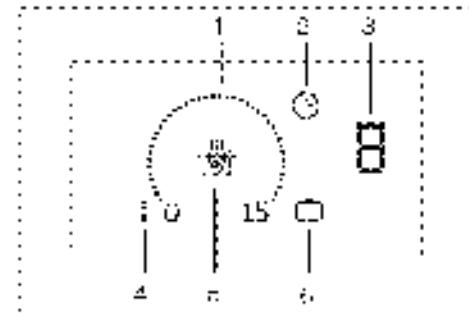
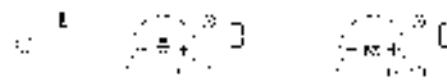
- Area di impostazione (per la temperatura):
- Tasto accensione / spegnimento
- Tasto blocco bambini
- Tasto attivazione/desattivazione timer
- Tasto di riscaldamento (pratica testa di riscaldamento della vetrina)
- Giocattoli
- Tasto di cottura automatica
- Tasto di arresto:
- Scalo di cottura (area di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato)).
- Tasto di illuminante (lavello finire)
- Tasto di illuminazione (veloce)
- Simbolo di filtri: Horno (Horno / Fodera simbolo)
- Simbolo WiFi



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



Indica le figure varie sullo schermo principale. Le immagini e i colori vari possono varcare a seconda del modello del forno XG 600.



- 1 Area di illuminazione
- 2 Tasto di timer
- 3 Doppia area di cottura
- 4 Stufa zona di cottura C
- 5 Tasto di riscaldamento (veloce)
- 6 Tasto di cottura automatica



Questa apparecchiatura è fornita anche con i terminali di porta filtri (forniti da fabbrica), che assicurano una pulizia di fondo. I filtri sono da pulire a causa del segnale audio.



Tenere sempre i vassoi di cibo fuori dalla luce solare o vicino a un fuoco, perché i vassoi e i piatti possono incendiarsi.

Accensione del piano cottura

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



Se non si accende alcuna operazione entro 20 secondi, l'orologio accenderà automaticamente la modalità standby.



Quando un'area (solo "A") è attivata a 100%, l'area di cotta sarà 100% e non utilizzerà più le zone B, C e D.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "O" sul pannello di controllo. Il piano cottura si spegnerà e tornerà alla modalità standby.



Se i simboli "H" e "I" si accendono sul display della zona di cottura e questo indica che l'area di cottura è aperto, ciò significa che questa area di cottura è ancora accesa. Non toccare e accese di cottura.

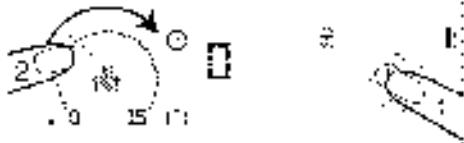
Indicatore calore residuo

Se il simbolo "H" è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere la ciotola o una piccola quantità di cibo. Questo simbolo indica che questo "H" indica una ciotola in zona del calore.



Quando l'area di cottura è accesa, indicato da uno o due simboli accesi, accende o non accende, come nella zona di cottura calda.

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "O" per accendere il piano cottura.
2. Simbolo "D" sul display della zona di cottura.
3. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sul tasto.



Se non si accende alcuna operazione entro 20 secondi, l'orologio accenderà automaticamente la modalità standby.

Impostazione del livello di temperatura

Toccardo l'area di regolazione e facendo scorrere il dito sul tasto, regolare il livello di cottura della "C" a "15".

Spegnimento delle zone di cottura:

Un'area di cottura salutari può essere aperta in 2 modi diversi:

1. Facendo calore il livello di temperatura fino al livello a "0".

Si può spegnere e fare calore in facendo calore la temperatura fino al livello "0".

2. Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata.

Quando l'orologio è acceso, il display visualizza la zona di cottura collegata al piano: "W" e "00" corrispondono ai fornelli lateralmente. Il simbolo "O" nel display del piano cottura sarà spento.

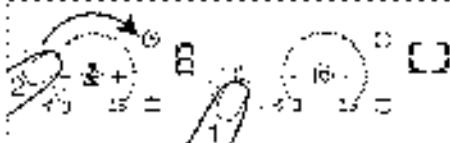
Quando l'orologio è acceso, succede un altro scenario: Toccare un'area libera del pannello di controllo per accendere l'allarme suono.

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

1. Toccare il tasto "O" per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande.

«O» si visualizza sul display della zona di cottura anteriore sinistra e l'indicatore "C" compare sulla guida display.



1. Toccardo l'area di regolazione e facendo scorrere il dito sul tasto, regolare il livello di cottura da 0 a 15.

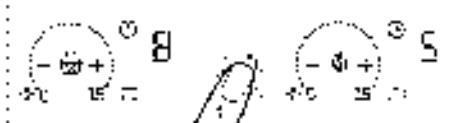
2. Si può modificare il livello di temperatura su tutte le impostazioni di entrambe le zone di cottura.



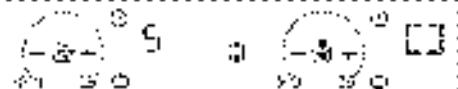
Le aree di cottura grandi L sinistra sono salutari come segue: 100% (è una zona di 60 cm) grande superficie della ciotola o ceppo. 50% (la stessa superficie applicata a 2 ciotole a 15% di ciascuna).

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).

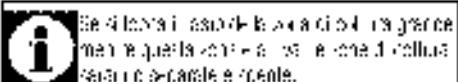
Notare che se califframo le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile controllare le zone di cottura di varie zone di cottura grandi. Così è possibile utilizzare una zolla di cottura affiancate con gli stessi colori.



1. Toccare i tasti di selezione della zona di coltura grande mentre si è attivando la zona di coltura grande in funzione.
2. Il valore di temperatura più basso della zona di coltura si avvia in precedenza, così uscire su display della zona di coltura antecedente sinistra, da che una durata conterrà il valore da timer per la zona di coltura con il valore inferiore con pari sul display.



» Poi si collocano in sequenza il valore della temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di coltura.



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

La zona di coltura grande può essere spenta in 3 modi diversi:

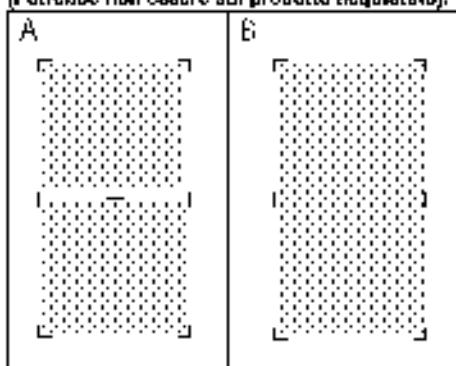
1. Faccendo calare il livello di temperatura fino livello a "0". Si può spegnere la zona di coltura grande facendo calore i livelli di temperatura fino a "0".
2. Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di coltura grande.

Quando l'orologio è attivo, il timer identifica la zona di coltura grande. Cominciando display della zona di coltura si snella c'è 00 comparsi sul display, col timer. La spia del tasto "O" sul display della zona di coltura posteriore sinistra si spegne.

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

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

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



i Quando le due zone di coltura separate sono mostrate nella figura B, la zona di separazione potrebbe accendersi. Quando entrambe le zone di coltura viene nuovamente separata, in cui la zona di coltura è separata a luce di separazione potrebbe essere illuminata.

Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riacquisto delle massime potenze si può usare lo "Indice Ecolux". Questo indica può, con maggiore per un tempo di tempo di impiego. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di coltura. Quando il tempo di ripristinazione da Booster (vedere a tavola con i limiti di tempo di funzionamento) è stato superato, la zona di coltura si spegne.

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "O" per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto "123".

La zona di coltura di cui si vuole ridurre l'indice di potenza massima è il simbolo arancione del Booster "123" comparsa sul display della zona di coltura.

» Quando l'orologio riconoscerà nel Booster (vedere a tavola con i limiti i tempi di funzionamento) è finito la zona di coltura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di coltura è attiva:

1. Toccare il tasto "123" dopo che la zona di coltura è stata in funzione per almeno 10 secondi a un certo livello.



La zona di coltura deve cominciare a funzionare almeno 20 secondi a questo stadio.

2. Toccare il tasto una selezionare funzione con la precedente messa in funzione lampaggio: si rispettivamente sul display della zona di coltura. Durante il periodo Booster è finita, la zona di coltura passa al livello di illuminazione impostato e solo i valori di tempo sono selezionati e visualizzati.

Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "OK" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

Blocco tasti

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

Attivazione del blocco tasti:

1. Toccare il tasto "OK" per 5 secondi per bloccare i tasti di controllo.
Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, si apre la finestra "OK" lampaggio.

i Si può usare il blocco tasti in modo che il timer controlla il blocco tasti. Per attivare, si tocca il tasto "OK" una volta. Quando il blocco tasti è attivo, la spia dei tasti "OK" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.
Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, si apre la finestra "OK" lampaggio.

Disattivazione del blocco tasti:

1. Tenere premuto il tasto "OK" per 3 secondi.
Il funzionamento sarà contestato per 10 seguenti secondi: a questo tasto "OK" si spegne e il campanello si avvia (sfiducia).

Funzione timer:

Questa funzione consente di cuocere con maggiore facilità. Non sarà necessario aspettare che il piano cottura per l'infuso puo' udire di coltura. La zona di coltura una volta sposta automaticamente a fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer:

1. Toccare il tasto "OK" per accendere il piano cottura.
2. Il simbolo "0" con pera sul display della zona di coltura.
3. Aumentare i valori della zona di coltura che si desidera accendere.
4. Toccare il tasto "OK" per attivare il timer cottura.

"00" compare sul display della zona di cottura corrente.



Impostare la durata desiderata facendo i seguenti:

+ -

• Toccare il tasto "OK" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "OK", l'impostazione sarà annullata automaticamente e resterà invariata.

i Il piano cottura impostato solo per la zona di cottura, non per la zona di infuso.

i Per impostare il timer delle altre zone di cottura, ripetere le procedure appropriate specifiche per la zona di cottura.

i Il timer può essere regolato a meno che la zona di cottura e la zona di infuso non per la zona di cottura siano selezionate.

Disattivazione del timer:

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Toccare il tasto "OK" una volta per accendere il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata del timer:

Se si rischia di non anticipare il piano cottura, continua a funzionare alla termine della impostazione finché si spegne.

1. Inserire un cucchiaio vuoto o un cipolla nel recipiente di cottura.

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

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.

2. Toccare il tasto "OK" per selezionare la seconda zona di cottura corrente.

3. Finché "00" viene visualizzato sul display della zona di coltura corrente, tenere il tasto "OK" premuto facendo i tasti "+" e "-".

2. Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

1. Toccare il tasto "OK" nella zona di cottura partente per circa 3 secondi; "OK" si spegne completamente e il timer viene annullato.

Funzione di cottura automatica:

Si può cuocere velocemente a 3 livelli diversi mediante i tasti riportati:

1. Mantenere il calore
2. Rafforzare
3. Trillare

Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer

1. Toccare i tasti "①" per accendere il livello di cottura.
2. Toccare i tasti "②" delle zone di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. La zona di cottura interessata si allunga al livello e comincia a rafforzare il calore dopo i primi 10 sec. "P1" e "③" compaiono sul display.
4. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di cottura normale dopo i secondi massimi "P2" e "④" compaiono sul display.
5. La zona di cottura pertinente si allunga al livello di trillare dopo il tasto locco "P3" e "⑤" compaiono sul display.
- » La zona di cottura inizia a funzionare con il livello di cottura automatica impostato.

Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer

1. Selezionare il livello di cottura automatica premendo brevemente il tasto "②" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare i tasti "①" per utilizzare il timer dell'attivazione.
- » I simboli "00" e "③" si accenderanno sul display della zona di cottura.
3. Impostare la durata desiderata, toccando i tasti "—" e "+".

» La zona di cottura continua la zoccolatura secondo il livello di cottura automatica scelto e lo fa per il tempo impostato.
» Quando il tempo in pulsante è finito, la piastra di cottura si spegne automaticamente con un segnale acustico.
Premere i tasti utilizzati per accendere i segnali acustici.

Disattivazione della funzione di cottura automatica

1. Spostare brevemente la zona di cottura pertinente e toccare il tasto "①" per riavviare la funzione di cottura automatica.
2. Scegliere che la zona di cottura funzioni al suo livello e disattivare la funzione di cottura automatica. Imprimere il tasto desiderato per la funzione di cottura locco con i tasti "—" e "+". La zona di cottura continua a lavorare 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

Al pressato interromperà tutte le funzioni (tranne il timer), utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

i Se i timer sono impostati per una zoccolatura di cottura, questo comando è funzionante al termine di questi.



1. Premere il tasto "⑥" quando il piano cottura è in funzione.

» Tutte le zone di cottura si avvia, continuare a premere il tasto "⑥".

2. Toccare di nuovo il tasto "⑥" per riavviare tutte le zone di cottura a distanza con le impostazioni precedenti.

i Il piano cottura prevede il tasto "⑥". Utilizzarlo per interrompere la zoccolatura e riavviare la zoccolatura che è stata avviata prima dall'azione di questo tasto.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi di funzionamento: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura grazie alla caratteristica dei suoi principi operativi. Portare il recipiente in contatto diretto ed effettuare la cottura. La zoccolatura meno può addossare a la superficie del piano cottura non si riscaldi.

I piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza degli utilizzi.

i Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 140, 160, 210 e 230 mm e ricoperto da vetroceramica.

Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il portacenere posto al di sotto e consente la funzione di induzione.

L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto per la zona di cottura a 230 e 160 mm, il portacenere rimane di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

I piano di cottura Ardestar d' un limite di tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura vengono accese, a una di queste si disattiva

subito come le copie un certo numero di tempi (per esempio la tabella 1). Sarà un fine assai più alle 2010 di cultura, anche il cinema, ed i meriti spiegati in questo.

Il livello di tempo di lavorazione dipende da: il tipo di temperatura selezionata, il tempo massimo di lavorazione. A seconda di questi livelli di tempo si ottengono:

La zona d'entra può essere ricevuta dall'ente dove si è svolto automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Liste da tariffe di funzionamento

| Code of Registration | Local Tax Reference No. |
|----------------------|-------------------------|
| 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 |
| 15 | 15 |
| Exempted from Tax | 13 (Exempted) |
| 16 | 16 |
| 17 | 17 |
| 18 | 18 |

Prezzi da surriscaldamento

Il piano anti-riate è costituito da sbarramenti che consentono l'evacuazione delle persone il più rapidamente possibile. Questo regole deve essere rispettato in caso di smisurato calore.

- La zona di coltura alleva poi spugne.
 - Il livello selezionato contiene scarti era. Queste cardiache e corrugate, non può essere usata sull'industria.

Sistemi di sicurezza da Imboccamento

Il piano critico è costituito da una rete di elaborazione e scambio di informazioni che si basa sui principi di controllo. Il sistema negli intercambi controllati viene definito come:

contura. L'avvertenza "F" compare sull'indicatore di servizio a basso carburante.

Impostazione precisa di pulizia

Impostazione pratica di paravano
I paravani collaterali e i due lati raggiungono immediatamente da
a cominciare dalla fine della linea esterna del corso dei ripari operativi.
Queste le impostazioni di distanza in modo molto
rapido. Così si può passare ad una portata
tendenzialmente accorta, senza di troppo temere anche se
è stato usato con la bontà.

Funzionamento rumoroso

Alcuni nomi possono essere del piano collare od indiano. Questi nomi sono corretti e fanno parte della cultura in due modi.

- Il succo di vite addetto a lieviti attivi al termometro.
 - La sua coltura solida può crescere tutto.
 - Allevi bassi può essere sottito in regaline suona avvolto a causa del principio spaziale.
 - Si può tenere tutto se viene lavorata una pentola d'acqua. Quando si mettono acqua e zucchero in essa questo succo spaziale.
 - Si può tenere nell'incubo della vetrina che non ha la temperatura, ma bollire.

Measuring all entropy

Tabella 2: Dati dei consumi della popolazione



Per altre informazioni, rivolgersi al dottor che possiede la certificazione di controllo elettrico o alla Z. Se gli è richiesto, fare richiesta di autorizzazione.



Se è necessario di cambiare il circuito elettrico, l'intero sistema di portabili si disconnette, un seguente dispositivo sarà posizionato alla "E" portante sul dispositivo.



La rete di illuminazione elettrica deve essere priva di corrente continua. Il circuito deve essere privo di tensione.



Non è consentito il passaggio a valle.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

In vista di servizio dall'apparecchio si adirige a problemi frequenti dimostrando se l'apparecchio è pulito ai interessi regnanti.



PERICOLO:

Sembra che appena finiti delle mani sulla piastra il vapore elettrico di calore può essere pericoloso.



PERICOLO:

Quando si utilizza l'apparecchio, allontanarsi dalla piastra
La superficie calda possono provocare un colpo.

- Pulire sempre l'apparecchio dopo ogni uso, in questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cibi tra cui maggiere, fette di carne, cibi che avranno reagito bruciare all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detergente. Inoltre, un panno morbido o una spugna può pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Nella ristorazione si consiglia di aspettare al compimento del cibo e di asciugare dopo la pulizia con tutti gli strumenti senza immediatamente asciugare.
- Non usare agenti di pulizia che contengono calce o cloro per pulire l'apparecchio e la manica in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido non abrasivo per pulire le maniche, prestando attenzione a tutte le parti, prima e dopo la pulizia.



È anche possibile cancellare la manica in acciaio inox con gli strumenti da cucina.

Non usare detergenti aggressivi.

Non usare pulitori e cacciagolli taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapor per pulire l'apparecchio perché ciò potrebbe provocare uno short elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido con acqua fredda. Invece di non lasciare agenti di pulizia su di essa. Asciugare con un panno morbido e asciutto. I vetri possono corruggere la superficie in vetroceramica quando si usa il pano caldo o la vela successiva.

I vetri esigono che si pulisca in cercheria non devono essere grattati, sia in nessun caso con forti indennità, sia il uso dei strumenti affilati.

Rimuovere le impieghi di cibo (tra cui la giallo) con una piccola spatola o il cucchiaio di massimo (o addirittura aceto o succo di limone). È anche possibile usare modelli speciali disponibili in commercio.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è asciugato bene. Poi, pulire la superficie di piano cottura con un panno asciutto.



Attenzione: la base di un fornello con un coperchio di vetroceramica deve essere pulita con una spugna elettrica e non con gli strumenti.

Alimentare la ceramica con una manica pulita che non ha oggi nei suoi perni metallo.

Se tempo prima si mette in leggero risciacquo sulle maniche e sulla altre superfici. Questo non influenza sul funzionamento dei prodotti.

Acciuffare le maniche sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, per un silicio.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori, malfunzionamenti e guasti.

- Quando le parti ci mettono a risciacquo, uscire o spararsi e provocare rumore. >>> Non è guasto.

L'apparecchio non funziona:

- Il televisore si accende e si spegne. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli e riaccendere.
- L'apparecchio non è collegato alla rete di tensione o la rete >>> Controllare il collegamento della spina.
- Il display non si illumina quando si accende il piano coltello. >>> Sostituire l'apparecchio mediante l'intercettore. Attivare l'intercettore per ricevere la posta televisiva.
- La protezione caucaurica dimenticata è attiva. >>> Disattivare al piano coltello di cui è dotato.
- La pentola usata non è accorta. >>> Controllare la pentola.

Il televisore non si accende se la porta di collera è chiusa.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di collera. >>> Controllare se c'è una ventola sulla zona di collera.
- La pentola non è correttamente inserita nel dispositivo. >>> Controllare se la pentola è correttamente inserita nel dispositivo.
- La pentola non è completamente inserita e la superficie da fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di collera. >>> Scegliere una pentola adatta a un più grande e concreto modo di coltello la pentola sulla zona di collera.
- La pentola e le zone di collera sono sottoposte direttamente al sole o all'aria calda. >>> Asciugare e raffreddare.

La pentola non si accende se la porta di collera è aperta.

- Potrebbe essere rovesciata il televisore i culturale per le zone di collera selezionate. >>> Scegliere i programmi 01 per la coltura e completa la coltura.
- La protezione caucaurica dimenticata è attiva. >>> Disattivare al piano coltello di raffreddare.
- Un oggetto polivalente copre il piano delle luci coltello. >>> Rimuovere l'oggetto da vicino.

La pentola non si accende se la porta di collera è aperta:

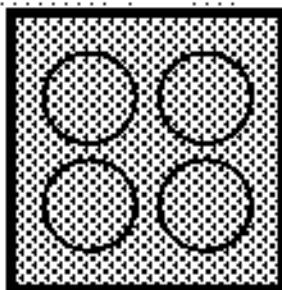
- La pentola non è correttamente inserita nel dispositivo. >>> Controllare se la pentola è correttamente inserita nel dispositivo.
- La pentola non è correttamente inserita e la superficie da fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di collera. >>> Scegliere una pentola adatta a un più grande e concreto modo di coltello la pentola sulla zona di collera.



Per dare l'argomento una più ampia spiegazione:
In questo caso lo schema indicato è quello di una pentola appena messa in moto. I tubi di raffreddamento sono ancora chiusi e la pentola non ha ancora cominciato a coltivare i campioni. Ancora non c'è temperatura. La pentola è ora raffreddata.

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

oelko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Achtung! geehrte Kunden, sehr geehrte Kunden.

Vielen Dank für den Kauf dieses EcoPro Prozesskäses. Wir möchten, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und technologischer Technologie hergestellt wurde, Ihnen lange Freude bereitet. Bitte rufen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle beigelegten Dokumente auf der Website unter www.ecopro.com.tr oder zu Ihrer nächsten Nachfrage an. Bei Wartung des Prozesskäses und der Bedienungsanleitung muss ein ausreichender Abstand zwischen den Händen und dem Gerät eingehalten werden.

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwendet werden folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder Ratschläge.
Rufen Sie uns an.



Warnung vor gefährlichen Situationen.
In letzter es zu Verletzungen oder
Schäden führen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.

Kurşunlu, caddesi No: 2-6
34445 Sultantepe/Istanbul /TURKEY

Made in TURKEY



INHALTSVERZEICHNIS

| | | | |
|--|-----------|--------------------------------------|-----------|
| 1 Wichtige Sicherheits- und Umwelt Hinweise | 4 | 4 Vorbereitungen | 14 |
| Allgemeine Sicherheit | 1 | Tipps zum Freigesperrn | 17 |
| Lokalische Sicherheit | 5 | Eis zu Kochen einrichten | 17 |
| Rechtsicherheit | 5 | Justierung des Gasreglers | 14 |
| Beslimmungsgemäß Verwendung | 7 | | |
| Sicherheit vor Feuer | 7 | | |
| Allgemeine Anleitungen | 8 | | |
| Verpackungsmaterialien sorgfältig auszuholen | 8 | | |
| 2 Allgemeine Informationen | 9 | 5 Bedienung Kochfeld | 15 |
| Gerätekennzeichnung | 9 | Allgemeine Hinweise zum Kochen | 15 |
| Schmiede Zulassung | 9 | Kochfeld verwenden | 17 |
| | | Bedienfeld | 17 |
| 3 Installation | 10 | 6 Reinigung und Wartung | 24 |
| Vor der Installation | 10 | Allgemeine Hinweise | 27 |
| Einbauteile und Anschlüsse | 10 | Kochfeld reinigen | 24 |
| Flanschpol. | 15 | | |
| | | 7 Problemlösungen | 25 |

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen ist es schärfster sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, seelischen 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 Wartungsservice dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die

unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur darin möglich, wenn solche Personen bereits eingeweiht 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 Preuk. am Journal anderen zur Personalkosten oder Secondhand-Beratung usw. geben 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 gelöscht. 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 geordnete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geordnetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, wenn Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

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

Produktsicherheit

- **WÄRMLUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erwärmen während des Betriebs teilweise zu einem Berührer. Kinder unter 3 Jahren fernhalten, fernern nicht kontrolliert beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Jetztsvermögen oder Konzentration durch Alkohol

- und/oder Tragen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdammt bei hohen Temperaturen durchaus Feuer zu ursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da sie selber während des Gebrauchs heiß werden können.
- Da auf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dünnsreiniger verwenden; anderntfalls besteht Stromschlaggefahr.
- WARNUNG: Inbeauftragtes Gerät mit einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände zu verursachen. Niemals versuchen, es weiter mit Wasser zu waschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammeln z. B. mit einer Deckel oder einer Feuerlöscherdecke abdecken.
- VORSICHT: Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzer Zubereitung muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNING:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochoberfläche aufzuhören.
- **WARNING:** Falls die Oberfläche geschrungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr ausschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalter Sie unverzüglich alle Brannen- und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Gerätsoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kontakt nach dem Einsatz über den Reglerabschalter und nicht auf Kochgeschwindigkeitsregler verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabel, 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 Kochoberfläche entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden,

dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

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

Brandschutzverkehrsanweisungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Haushaltgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich zur 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 wurden.

Sicherheit von Kindern

- **WAHRUNG:** 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 sicherer Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Das Produkt oder in ihrem Absatzablauf wird für elektrische und elektronische Artikel (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden müssen. Anfang Februar besteht unter seiner Ersatzzeit nicht mit den regulären Haushalt; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Gemeindeverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelpunkte in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

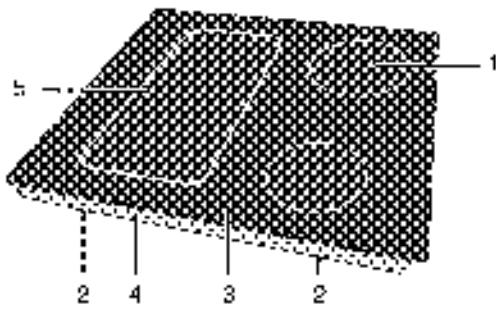
Das von Ihnen erworbenen Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS-Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und schädlichen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwendbaren Materialien. Entsorgen Sie diese verschleißgefährdete entsprechend sorgfältig. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem regulären Haushalt!

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------|
| 1 | Frontalplatte | 4 | Basisbeschichtung |
| 2 | Verzugsdichtung | 5 | Heißfestschraube |
| 3 | Steckerstrombegrenzer | | |

Technische Daten

| | | |
|-----------------------------|----------------------------|---|
| Abmessung (BxTxH) | 500 x 220 x 480 mm | 2N - 220 x 480 mm 2N - 280 x 418 mm - 50165 |
| Leistungsaufnahme (max.) | Max. 2200 W | |
| Gesamtgewicht | 22,4 - 16,5 kg | |
| Feststell-Magnetfeld (max.) | 30 mT (0,00222 A/m) ± 10 % | |
| Abstand zum Boden (min.) | 50 mm | |
| Abstand zum Boden (max.) | 120 mm | |
| Abmessungen | | |
| Frontplatte | Induktionskochplatte | |
| 500 x 220 mm | 250 mm | |
| 1000 mm | 100 mm | |
| 2200 mm | 200 mm | |
| Abmessung (BxT) | 100 mm | |
| 500 x 220 mm | 250 mm | |
| Volumen (ca.) | Induktionskochplatte | |
| 2000 x 400 x 600 | 140 mm | |
| Ladung | 1500 Watt | |
| 500 x 1100 mm | 0,01603 m³ Kochfläche | |
| Abmessung (B) | 240 mm | |
| 2200 mm | 220 mm | |

i In Zuge der Qualitätsverbesserung können technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen rein informativezwecken und können von tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

i Wiederholt am Hoch- oder in der bestehenden Dokumentation wurden unter Lagerbedingungen unter Berücksichtigung der abgebildeten Montage ermittelt. So eine Warte können je nach Raumumgebung und Nutzungswweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerüste rechtsdrehen und starten

Kundendienst gar keine gültiger Bestätigung erreichbar waren. Prozentuell belief sich die Differenz auf 10,6 Prozent. Der Betreiber hatte nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht ausdrücklich festgestellt wurden, eine Haftung eingerichtet.



- Die Versetzung des Aufstellungsortes der
deutschen Reichswehr ist die Sache des
Kriegs.



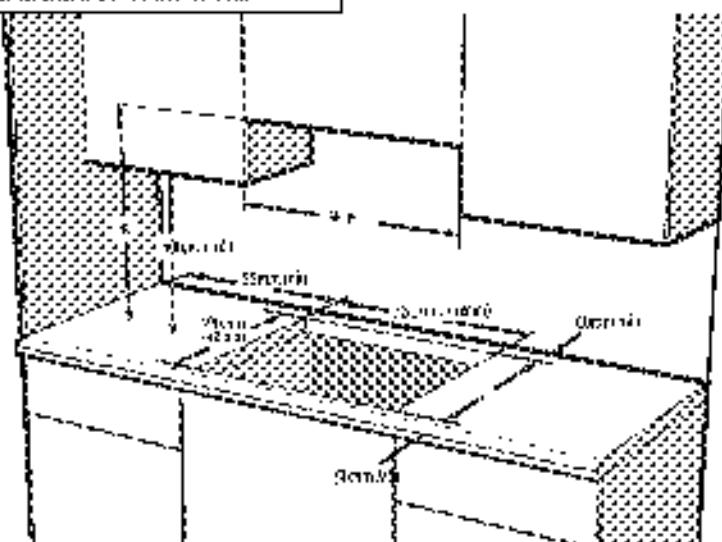
CEENUR

- DEPARTURE
The installation is located on the
Tobross mountain ridge, about 2 km
west of the village of Tobross.



ANSWER

- Gefahr:**
Gehen wir der Realität auf entgegengesetzte, schweren Leidensherren vor. Es ist Dobbs verloren, darf das Gericht nicht instellen werden.
Berechnung: Gerüte müssen grundsätzlich als Sicherheitsmaßnahmen erachtet werden.



- Minimale Ausprägungen von Implementierungen z.B. im Bereich der Verarbeitung
 - Minimale Ausprägungen im Bereich der Produktion

Einbauen und Anschließen

- * Die Installation des Certificates in Java
Übungsaufgabe mit dem Java-Code

Vor der Installation

Das Schriftfeld ist für die Erben in eine handelsübliche Scheckabstapfplatte eingeschoben. Zwischen Gerät und angrenzenden Kästen werden ein und mehrere Blätter einer Einzelrechnung und Verkäuferkarte abgebildet. Eine Abbildung auf der rechten Seite (Anreiter, Kasse).

- Das Kornfeld kann auch freikarriert benutzt werden. Achtet auf die minimale Abstand von 20 cm Abstand der Kornstellen.
 - Wenn eine Durchzugsanlage über dem Korn installiert wird, soll beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe mindestens 350 mm Abstand.
 - Verwendungsmaterial und Transportdistanz erülltum
 - Oberflächen, Kurvenstellbögen und vorher (ca.) Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens -30 °C)
 - Die Küchenabfallstelle muss wasserfest ausgerichtet und fixiert sein
 - Die Küchenabfallstelle entspricht der Erfordernisse ausreichend.



- Hilfe** kann die Tasche nicht in die Hände
oder zwischen Körper und Sattelkante auf.
Gasse kann die Tasche nicht gegen die
Horchstange legen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geprüfte Schutzleiterdose an, die mit einem Miniatur Leckstromschalter (maximaler Kopatz 30 mA) gegen den „Technischen Unfall“-Falleinfall ausgerüstet ist.

Lesen Sie durch einen qualifizierten Elektroiker die Leitung vom Stromnetz ab und schließen Sie die Leitung vom Gerät ab. Gehen Sie dabei mit ordentlichen Transformateuren vor. Der Hersteller hält nicht bei Schäden, die durch ein Ladezugs- oder Center ohne durch übertragige Erdung entstehen.



GEFAHR:

- Das Gerät kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Der Heißdampf kann Verbrennungen verursachen.

Der Heißdampf kann leicht zu Verbrennungen führen. Der Dampf kann auch nach Abstellen des Geräts noch weiter dampfen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nicht eingeklemmt, beschädigt oder zerstört werden und darf nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommen.

Isolierte Oberflächen müssen durch einen geschützten Netzstecker abgeschaltet werden. An Kontakt kann es auf Komplikationen, Kurzschlüssen und Bränden kommen.

- Der Anschluss muss genügend Platz für die Röhren vorrätig haben.
- Der Heißdampf muss nach dem Verhältnis frei zugänglich bleiben, die Heißdampfleitung jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Heißdampfleitungen, die in Abschnitt „Technische Daten“ untergeordnet sind.



GEFAHR:

Stellen Sie das Gerät so auf, dass von der Steckdose ausreichend Platz mit der Heißdampfleitung bleibt. Es besteht Stromschlaggefahr.

Netzkabel anschließen

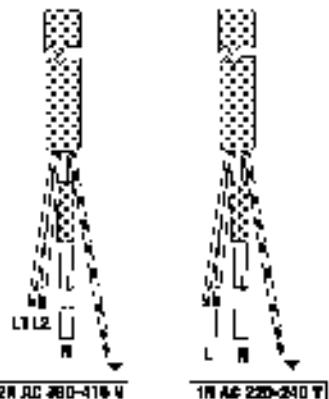


Schließen Sie die Elektroinstalation über die rote Leitung (L1).

Erkennbar unterscheiden eingesetzte und neue Kabel durch Steckkabel und der passende Stecker für den Ofen verwendet. Wie oben sollte die Anschlussseite des Geräts zu noch freien Steckdosen schauen. Dies kann eine Steckverbindung nach DIN VDE 0620 sicherstellen.

mit einem zusätzlichen Zwischenstecker verfügen. Die einschlägigen Installationsvorschriften für Deutschland (VDE 0100) sind dabei zu beachten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Einfrieren der Garantie kommen.

Wir empfehlen hier zu schützen, verbunden mit einem Fernerstromkreis beschalteter (Fl-Schutzschalter) Netzanchluss am Gerät:



230 AC 200-210 V

110 AC 220-240 V

2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Grauer/Schwarzer Kabel = L (Phase);
- Blau/graues Kabel = N (Nullkabel);
- Grün/graues Kabel = E (Erde);
- Gelb;
- Grauer/Schwarzer Kabel = L (Phase);
- Blau/graues Kabel = N (Nullkabel);
- Grün/graues Kabel = E; (Erde);

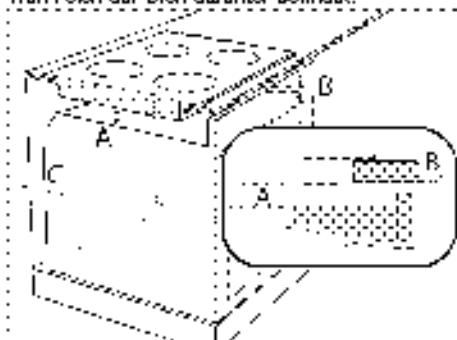
3. Bei Zweiphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
- Blaues Kabel = L1 (Phase 1);
 - Schwarzer Kabel = L2 (Phase 2);
 - Blau/graues Kabel = N (Nullkabel);
 - Grün/graues Kabel = E; (Erde);

4. oder:
- Schwarzer Kabel = L1 (Phase 1);
 - Grauer Kabel = L2 (Phase 2);
 - Blau/Blauiges Kabel = N (Nullkabel);
 - Grün/graues Kabel = E; (Erde);

1. Falls der Netzeinschusss mit „ vollständig geöffnet“ werden kann, muss ein trennbare Verbindungskabel über oder durchdringung in mindestens 3

Gerät installieren

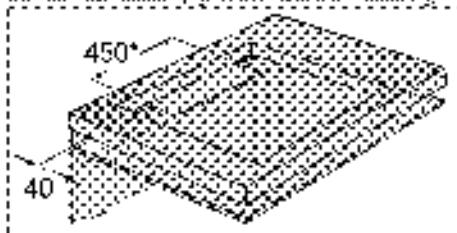
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



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

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Reicht die alte Heißluftöffnung im hinteren Bereich des Körpers (siehe rechts stehende Abbildung)



Mindest

Platzieren Sie Ihr Modell horizontal während der Installation parallel zur Infrarotheißplatte (siehe Bild) oder die Öffnung auf die Seite des Kochfelds auf, wodurch die Arbeitsplatte durch eine (ganz nachhaltige Beschreibung) sorgfältig verhindert wird, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

- entfernen Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
- 2. Drehen Sie das Kochfeld horizontal; platzieren Sie es auf einer flachen Unterlage.
- 3. Bringen Sie bei Installation des Kochfelds wie angeführte die vorgeleitete Richtung und um es herzulegen. Achten Sie darauf einen Abstand von 1 bis 2 mm von den Kreuzrohren des Gaszubehörteils anzuhalten.



4. Richten Sie die Montagewerkzeuge, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher unter dem Gehäuse und schrauben sie fest.

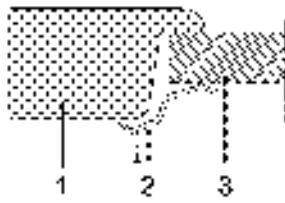


Um zu gewährleisten, dass die Frischluftöffnung über die abgerundeten Vorderseiten des Produktes verläuft, ist es erforderlich, dass die Montagewerkzeuge am unteren Rand des Gehäuses befestigt werden.

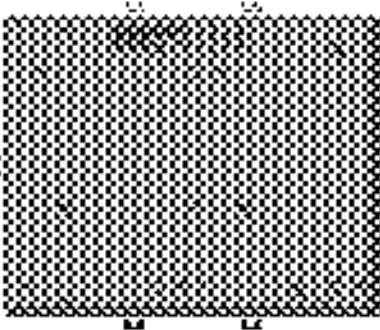


Die Vorder-Vorlageleder sind Ihren Produkten entsprechend produziert.

5. zentrieren Sie das Kochfeld auf einer Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, dass es sich nicht am Boden mit dem Boden befindet. Wenn die Installation mit dieser Körnung nicht möglich ist, so ist die Arbeitsplatte jedoch sicher, können weitere 2 Montagewerkzeuge an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung positioniert werden.

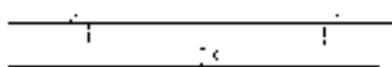


- 1 Schüttel
- 2 Vorrätegardeinde
- 3 Vorrätsplade



i Bei der Herstellung des Schüttels in einem Modell muss er Einbauteilen entsprechen, um von einer Anwendung von Kochfeld, Spülmaschine und Abwärmen ausgenutzt zu werden. Dies ist so die Funktion eines integrierten Ofens zu gewährleisten.

Wichtig: Wenn Sie die Unterteile des Produktes entfernen können, da diese über einer Schüttelstütze installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Metallplatte abgedeckt werden.



Mit einem E-therm

i Nach der Sättigungsfüllung kann mit einem ca. 160 m²/h Leistungsfaktor des E-therms rasch eine Abdampfung erreicht werden. Bitte beachten Sie dabei die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen.

Rückeneinsicht (Anschlussöffnungen)

i Es müssen die nach unten abgewinkelten Verbindungsleitungsteile und die Klemme an einer entsprechenden Anschlussleitung angeschlossen werden. Die Anschlussleitung muss einen Verbindungsstecker für einen Praktik.



GEFAHR:

Die Anwesenheit übernahm Öffnungen sollte vermieden werden, da sie unter Umständen zu einer Entzündung des Gas- und elektrischen Systems führen kann.



GEFAHR:

Die Röhre darf nicht zwischen einem Gas- und einem Wasserrohr oder zwischen Gas- und Wasserleitung verlegt werden. Der Abstand zwischen den Rohrleitungen muss mindestens 100 mm betragen. Bei einem Kontakt kann es zu einem Kurzschluss kommen. Beim Kontakt mit dem Gasrohr kann es zu einer Entzündung des Gases kommen. Beim Kontakt mit dem Wasserrohr kann es zu einem Kurzschluss kommen. Beim Kontakt mit dem Wasserrohr kann es zu einem Kurzschluss kommen.



i Die Anwendung von Vorlageblechen ist kein Produktionsverfahren, sondern ein Montageverfahren.

Endkontrolle

- 1 Betrieb des Geräts.
- 2 Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls die Gerät einzeln transportiert werden soll. Legen Sie sich an die Hinweise zu dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen, verpacken Sie das Gerät in Pappkartons, Lollypopschalen oder dicker Folien, anschließend gut mit Klebeband sichern.



i Wenn Sie das Gerät in einem Tresor aufbewahren, entfernen Sie die Steckdose, die im Gerät ist. Das Gerät darf nicht geladen werden.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

- Mit den folgenden Hinweisen kann Sie Ihr Gerät um ca. 20% und einsparbar.
- Lassen Sie gekühlte Gerichte vor der Zubereitung zu.
 - Kochen Sie mit Deckel. Mehr Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch auf ca. 50% mehr.
 - Wählen Sie stets die zum Kochvolumen passende Kochgeschwindigkeit. Ein Leichter wird sich in Ihrer Kochgeschwindigkeit passenderen Energieverbrauch, mehr Energie.
 - Achten Sie darauf, beim Kochen mit Blickwinkel gründlich Kochgeschwindigkeit und Boden zu verwenden. Kochgeschwindigkeit und Boden lässt die Wärme besser und spartet dabei eine Menge an Energie.

- Die Größe der Kochgeschwindigkeiten passen zur Kochzeit passen. Der Boden der Kochgeschwindigkeit nicht kleiner als 60 cm Körnchen sein.
- Lassen Sie das Kochfeld und den Deckel des Kochgeschwindigkeiten Wärmedurchdränger verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschwindigkeit.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Bei erster Inbetriebnahme sind sämtliche Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Wir rüsten Sie wie aggressiv wir Reinigung und, keine Sorgen und ohne Klebstoff oder spuren Gewebeabfälle bei der Reinigung.

- 1 Entfernen Sie so schnell wie möglich alle Klebstoffe.
- 2 Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm anwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr nie mind. bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochgeschirr niemals unverzweigt, wenn Sie mit harten Utensilien, Überhitze Öl und Fette können. Bräus verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öl oder Fett Feuer entzündet werden, entfernen Sie es mit einer Feuerdecke, sobald mit einem leicht brennbaren Tuch. Tragen Sie das Feuer von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Verwenden Fritteuren tragen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das 100°C Fett. Achten Sie darauf dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren halb aufgezaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Positionieren Sie das Kochgeschirr auf dem Kochfeld, dass zwischen Gl. 10 cm. Siedewand und anderen Kochstellen einen Abstand. Stellen Sie keine Gefäße auf das Kochfeld, die zur Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf ungeschälte Kartoffeln. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Konserven verwenden, ohne Kochgeschirr darin zu platzieren, verwenden des Schalen am Reiß-Schalen Sie die Kochgeschirr nach dem Gebrauch aus.
- Beenden Sie die Kochfunktion der Steuererhitze, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium daran ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände sofort. Malen Sie solche von der Oberfläche. Übrig gebliebene Lebensmittel grundsätzlich nicht in anderen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachen Rändern.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmittel in das jeweilige Kochgeschirr, damit Sie durch Darauf ansetzen Sie sich nicht zu Heiße Hände, auch überlaute Spülzeiten. Legen Sie die Endzeit des Kochgeschirrs nicht zu vor Kochanfang ab.

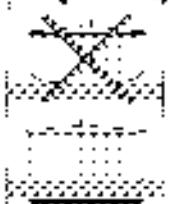
Stellen Sie Kochgeschirr so auf der Kochfeld, dass es direkt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, richten Sie das Kochgeschirr so an, dass es über das Kochfeld zu schleben. Da es erforderlich ist Schichten der Glaskeramik einzurichten.

Kochgeschirr wählen

- Glaskeramik - ist sehr zäh und beständig gegen starke Temperaturenunterschiede.
- Nutzen Sie die Glaskeramik nicht als Arbeits- oder als Schreibplatte.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit unbeschichtetem Boden. Schärfe Kanten vermeiden Kratzen an der Oberfläche.



Überlauft die Spülzeiten können die Glas-keramik beschädigen und Bräus verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausdrücklich Kochgeschirr mit ebener Boden verwenden. Durch wird die Hitze optimal übertragen.

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

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie zu hand folgen der Maß oben, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktions- und Edelstahl kompatibel ist:

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnetanhänger steht.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn und an der Unterseite Ihres Kochgeschirrs auf einer kreisförmigen Anordnung angebracht sind. Kochgeschirr aus Eisen, Stahl, Zinn oder Eisen mit speziellen magnetischen Anhängern verwenden, um durch eine Angabe schützen Sie Ihre Haushaltsgeräte, dass die Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Blei- und Plastikkochgeschirr ohne magnetische Anhänger sind verwendbar.

Kochgeschirrkennungssystem

Beim Rechnen mit freierlich wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Koordinate liegt. Das Rechnen ist abgebaut, d.h. die Intervalle des Koeffizienten sind vom System entfernt; zugehörig dieser Bereich wird automatisch ein \perp . Die Koeffizienten werden Koeffizienten übernommen. Wird die als spezielle Koeffizienten mit dem \perp -Symbol markiert, so wird sie ignoriert.

Sicherheit: Benutzung

Will für die keine bei der Tropenkrankheit zu sein
Sie einen anhaltenden Schaden (Fieber) Kochgeschirr
oder Lenz mit nur sechs 4 Personen



Falls es in der Kreisfreien oder einer Kreisstadt eine Oberpräfektur oder ein Bezirk ist, können die Befehle des Landeskirchenrats die Beziehungen zwischen dem Landeskirchenrat und den Bezirksbehörden regulieren.

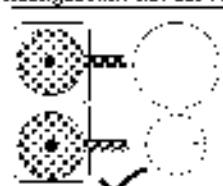


Frage 1: Wie ist die Beziehung zwischen
Energieeffizienz (z. B. Wirkungsgrad oder
Kosmetik) vom Kochfeld fern? Zeigen Sie dies
in Pfeile an.

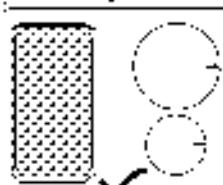
Kaufzone passend zum Kaufpreisrahm wählen

| Ø 600 mm | Ø 700 mm | Ø 800 mm |
|--|--|--|
| Ø 24 cm | Ø 21 cm | Ø 18 cm |
|  |  |  |
| Ø 600 mm | Ø 700 mm | Ø 800 mm |
| • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 42.361 m² (4.637 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm | • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm | • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 196.349 m² (21.903 m²) 1000 1000 x 1000 mm • 22.543 m² (2.475 m²) 1000 1000 x 1000 mm |

Kaufhauschirr auf der Flexkuchenzone verwenden.



Se können die Hesiodschne in zwei Hälften als separate Hirnzone und rechte linke Hirnzone teilen.



Se können die
Marktchancen für sehr
größes Hochgeschäft in-
nutzen



**Das Kochbuch
in der heide**
Michaela Klemm
Hauskochanz
bedacht. Nutzen Sie
die Kochanze nicht
zu häufig! Weitere

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

Die Leuchten sind bedeutet, wenn das Leuchte aus ist, oder im Stand b, Ustrib, und die Leuchter nicht sichtbar. Die Beleuchtung der Außenwände soll so sein, dass man von der Rückseite eingeschaut wird.

Kochfeld verwenden

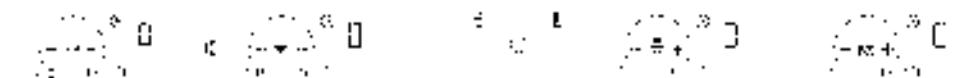


GEFAHR:

• Lassen Sie kein Feuerwerk am Kochfeld stehen. Schießen Sie kein Feuerwerk auf das Kochfeld oder einen Leiter. Es kann explodieren. Wenn Sie ein Feuerwerk am Kochfeld haben, drücken Sie sofort die Rettungstaste am Steuerrad und gehen Sie vorsichtig vom Gerät weg. Kurzschluss verhindern.

• Führen Sie Beschäftigungen vor Elektronik, Bedienung von Stromgeräten selber unterbrochen. Sie sofort die Stromverbindung unterbrechen, wenn Sie Stromschläfer können.

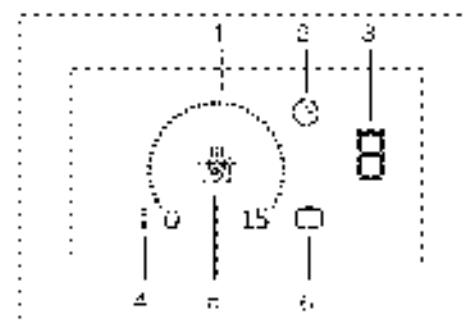
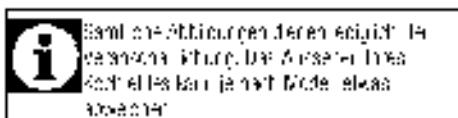
Bedienfeld



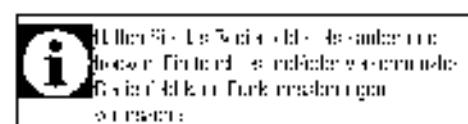
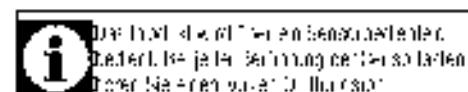
Technische Daten

- Ein-/Austaste
- Ansperrere-Taste
- mer-auf-zähnen/beckfordern-Taste
- Schnellhebtafel-Hochleistungsauswahl-Taste (Funktion)
- Automatischer-Zapfen-Taste
- Stopptaste
- Breitköchende-Großwelle-Taste*
- Tropf-abröhnen-Taste
- Tropf-verringern-Taste
- Hob & Hebe-Symbol*
- WLAN-Symbol*

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



- 1 Ersteberste
- 2 Trieb-Taste
- 3 schaum erzeug
- 4 schaum erzeug 2
- 5 Kochfeldtafel
- 6 Automatische Gasp. Taste
Wertet durch 2 doppelt und 3



Kochfeld einschalten

- 1 Drücken Sie die Taste am Bedienfeld. Ihr Kochfeld ist jetzt einschaltbar.



- die Innenabzußrunden keine Testen
ausgeübt werden - wechselt das Kochfeld
automatisch wieder in den
Betriebszustand



Gleichzeitig wird die Funktion „**W**“
Taste aufgelegt und die entsprechende
Geräusche Sicher überwinden verdeckt
wird.

Kochfeld abschalten:

1. Berühren Sie die **(1)**-Taste am Bedienfeld.
Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den
Betriebszustand.



Wenn das Symbol „**H**“ oder „**F**“ nach einer
Abrechnung in der Kocherinnerzone
erscheint bedeutet dies, dass die
eigige Kochstelle noch heiß ist.
Schalten Sie bitte Ihre

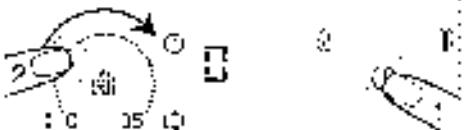
Restwärmeanzeige:

Wenn das Symbol „**H**“ in der Kocherinnerzone auf
leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle
noch heiß ist und zum thermischen Hinweis System
verwendet worden kann. Beim Abheben „wieder“
scheint dieses Symbol in ein Blaues „**H**“.



Bei einem Fehleranzeige wird z.B. ein Teil
der Kochanzeige mit **H** und **F** auf
den entsprechenden Kochzonen.

Kochzonen einschalten:

- 
1. Scheren Sie das Kochfeld mit den Tasten **(1)** ein
zur „**D**“-Symbol in Kocherinnerzonen
 2. Berühren Sie den Linealbutton der Kochzone,
die Sie einschalten möchten, und rutschen Sie mit
Ihrer Fingers über den Bereich



- die Innenabzußrunden keine Testen
ausgeübt werden - wechselt das Kochfeld
automatisch wie für **1** / **2**
die Abrechnung

Temperaturstufe einstellen:

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie
mit dem Finger darüber leicht zu ziehen Sie eine
Temperaturstufe zwischen **0°** und **15°**.

Kochzonen abschalten:

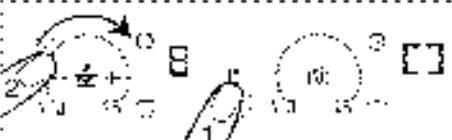
Für ausgeschaltete Kochzonen bestehen erforderlich
unbedingt heiße Wasser ablauf.

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „**0°**“
Sie können eine Kochzone abschalten. Indem Sie
diese Temperaturstufe auf **0** drehen.
2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der
ausgewählten Kochzone:
Durch einen von vorgegebenen Zeitintervallen der
Timer die Ihnen zugewiesene Kochzeit selbsttätig
ab. Das Werk „**0°**“ oder „**00°**“ erscheint auf allen
Anzeigen. Das Symbol **(2)** verschwindet aus
dem Display.

Nach Ablauf der Zeit wird ein Signalton zum
Abstellen des Signals beruhigen Sie einfach
die vorliegende Taste am Bedienfeld.

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

1. Schalten Sie das Kochfeld mit den Tasten **(1)** ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahlwabe
zur **0** wird im Display der Kochzonen links
angestellt und im gleichen Display erscheint das
Symbol **(3)**.



3. Durch berühren des Linealbuttons und noch
Stern mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie
eine Temperaturstufe zwischen **0** und **15**.
4. Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich
beider Kochzonen ändern.

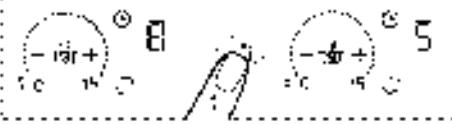


Die Einstellung ist bei „**1**“ und „**2**“
die den Kochzonen „**1**“ und „**2**“ zugeordnet
ist unterteilt in 4 Schritte: „**0**“ als eine
Rechtecke zugeordnet „**1**“ als eine
Rechtecke zugeordnet „**2**“ als eine
Rechtecke zugeordnet „**3**“ als eine

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

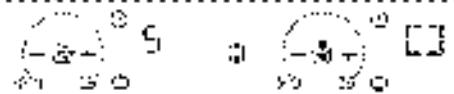
Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten,
können Sie beide Kochzonen direkt innerhalb der
Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können
Sie die beiden Kochzonen zusammenarbeiten.

1.7.2.1.



1. Benennen Sie die zuvor aktivierte Kochzone, wenn eine oder beide der Ihren Kochzonen abgedeckt.

• Der geringere Temperaturwert der ersten gewählten Kochzone erscheint im Display zur Kochzone von links. Wenn Ihre Timer-Ziffer eingegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



• 80-Zimmer- oder Temperaturwert erschließend. Ansonsten, benennen Sie die gewünschte Temperatur im Freizeitbereich beider Kochzonen festlegen:



Gern Sie die Tasten vertheilen zwischen den rechten und linken Kochzonen so, dass Ihnen die Kochzonen frei zugänglich sind.

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

Die Breitkochzonen können durch unterschiedliche Weisen abgeschaltet werden:

1. Durch Einstellen der Temperaturliste auf „0“: Sie können die Kochzone abschalten. Wenn Sie deren Temperatur auf „0“ stellen:
2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzonen

Nach Abschaltung wird durch Zuhilfenahme der Tasten der Kochzone selbsttätig ab. Übersteht in einer linken Kochzonenzeile „00“ erscheint in einer rechten Kochzonenzeile „00“.

3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzonen-Symbols

Wenn Sie die Breitkochzonen-Symbole 3 Sekunden lang berühren, wird die Kochzone abgeschaltet.

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

| A | B |
|---|---|
| | |



Wenn die beiden rechten Kochzonen nicht zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden, kann diese schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzonen wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie die maximale Leistung einer. Mit einem zusätzlichen Turbo-Heizbereich zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann ebenfalls nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (z.B. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie die Kochzone mit der Taste „①“ an.
2. Benutzen Sie die Taste „↑“.
3. Kochzone, die aktiviert wurde, attelektiv mit maximaler Leistung und des minimalen Turboheizen-Arbeits-Zeit („00“) erscheint im Display der Kochzone.
4. Wenn die Turboheizen-Zeit (z.B. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Benutzen Sie nach Fixieren an der Kochzone und mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmen Stärke die „↑“ Taste.



Die jeweilige Kochzone erhält zu einem bestimmten Zeitraum von 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsfähigkeit.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung. > Rechter blinker in der Kochzonenzeile. Nach Abschluß der Turboheizen-

Verwählen Sie die Kochzone auf die durch eingestellte Temperatur und die ausgewählte Temperaturliste wird angezeigt.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

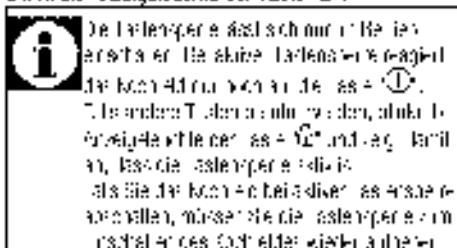
Durch Betätigen der Taste '1' (Taste, links, sich die Ihnen zugehörige Tastenfläche abheben).

Tastensperre:

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

1. Berühren Sie '0' am Spurz des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten bestätigt werden, wird die Anzeigebeschleunigung (Taste '0').



Tastensperre abschalten:

1. Halten Sie die Taste '0' 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton klingt zur Bestätigung. Die Anzeigebeschleunigung (Taste '0') erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Timerfunktionen:

Diese Funktion vereinfacht das Kochen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes stehen. Die Kochzone erhält sich am Ende der von Ihnen eingegebenen Zeit automatisch aus.

Timer einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste '0' ein.
2. '0°' erscheint in der Kochzoneneigenter.
3. Erhöhen Sie die Stärke der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste '0'.

'00' erscheint im Display, der jeweilige Kochzonen-



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

• Beachten Sie '0' zum Beenden der Einstellung. Wenn Sie '0' nicht berühren, wird die Einstellung nach einer Sekunde automatisch abbrechen.

i Der Timer kann nur so bereit eingesetzter Kochzonen verwendet werden.

i Verwenden Sie die soßen Schritte bei Bedarf weiter Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer erstellen möchten.

i Der Timer kann erst dann eingesetzt werden, wenn zwei Kochzonen und Temperatureinstellungen zugewählt wurden.

Timer abschalten:

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erläutert dies. Den Signalton können Sie durch Berühren einer Kochzone leicht abstellen.

Timer vorzeitig abschalten:

Bei vorzeitiger Abschaltung des Kochfelds, das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperatur und die Zündschalter werden wieder eingeschaltet.

Jetzt kann das Kochfeld auf zwei unterschiedliche Weise vorzeitig abgeschaltet werden:

1. Timer durch Einstellung der Zeit auf '00' ausschalten:

1. Wählen Sie die die Kochzone, die Sie abstellen möchten.
2. Wählen Sie die Taste '0' am Kochfeld und rufen Sie durch Berühren der Taste '0'.
3. Vermindern Sie den Wert nach Beendigung der Tasten + und -, bis '00' im Display der relevanten Kochzone eingezeigt wird.

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

1. Berühren Sie die Taste '0' der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; '0' erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Kochfunktion:

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen gehen:

1. Warmhalten
2. Gießen
3. Brühen

Automatische Kochfunktion ohne

Timereinstellung einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste '0' ein.

2. Reinigen Sie die Teste „□“ deckenweise an, um Sie die automatische Garfunktion aktivieren zu können.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Beleuchtung bei der Wärmeleinen-Stufe aktiviert. Die Symbole „P1“ und „□“ sind angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Beleuchtung bei der Zitronen-Stufe aktiviert. Die Symbole „P2“ und „□“ sind angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Beleuchtung bei der Butter-Stufe aktiviert. Die Symbole „P3“ und „□“ sind angezeigt.
- „Die Kochzonen arbeiten bei der Automatischen Garfunktion.“

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatische Garer-Stufe durch Reinigen der „□“-Teste vor entsprechender Kochzone.
2. Reinigen Sie zum Aktivieren des Timers die Teste „○“.
- „Die Symbole „○“ und „○“ leuchten an der Kochzonenanzeige.“
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Testen „—/+“ ein.
- „Die Kochzonen arbeiten nur mit der zugehörigen aktiven Kochzone. Wenn Sie z.B. weiter bei der Butter-Stufe auf „Hoch“ (Max.) zur eingestellten Zeit geschaltet, erhält sich das Kochfeld automatisch ein Signalton abdingt. Der Signalturm öffnet wieder mit einer kurzen Taktzeit abschalten.“

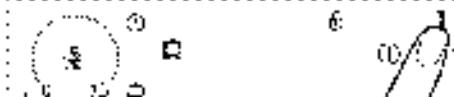
Automatische Garfunktion abschalten

1. Beidem die entsprechende Kochzone komplett abgeschaltet. Unter Achtung auf die entsprechende Garfunktion die Teste „○“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet wurde, soll sie durch Beleuchtung der Testen „—/+“ die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur erfüllt nur mit der zugestellten Temperatur definiert. Falls der Timer zur eingestellten wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht angebrochen und die Kochzone bei der eingestellten Temperatur weiter.

Stoppfunktion

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

i „Sobald Ihnen gesagt wurde, auf diese auch beim Abwasch unbedenklicher.“



1. Position Sie im Bildraster beliebig die Teste „□“. Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei mit Ihnen zu warten.

2. Kombinieren Sie nun die Teste „○“ wieder schnell abwechselnd. Kochzonen wieder einschaltet, die vorherigen Einstellungen beibehalten erhalten.

i „Gleichzeitig kann auf jedem Feld eine verschiedene Farbe „□“ oder „○“ für die Farbe der entsprechenden Zonen. Diese Bedeutung einer Teste ist daher.“

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Modus einer Funktionsweise steht die Induktionskochzone das Komplett mit allen seiner Heiz- und im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschwundet. Es entsteht eine zentrale und die Überfläche des Kochfeldes erhitzt nicht. Die Induktionsfelder strömt aus gezeichneten Eisenleiterbahnen ausgestrahlt, die beim Einsatz maximale Sicherheit bietet.

i „Die Kreisfrequenz liegt zwischen 25 bis 100 kHz. Durch einen Bereich von 25, 100, 250, 1250 mV ausgefallen. Das von Induktionsfeldern wird automatisch eingeschaltet, wenn die Komplett-Kochfunktion eingeschaltet wird. Erst wird nur den braucht, wo das Komplett in mittleren Kochzonen. Komplett ist jedoch eine ein mindestens Erreichbarkeit gewährleistet.“

Betriebszeitbegrenzungen

In Kochfeld ist mit einer maximalen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie beispielsweise mehrere Kochzonen das Abschalten vorgenommen haben, bevor die Kochzonen nicht Arbeit einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) finanziell abgeschaltet. Falls die Kochzone in einem Timer stehen, kann sich die Temperatur nicht erhalten.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperatur abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperatur erreicht.

Neben dem Sitzplatz auf dem Meile eingestrichen wurde zum sechzehnten und zweiten eingeschafft.

Tabelle 1: Beiträge zur Entwicklung

| Periferia | Periferia |
|-------------------|--------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 1 |
| 2 | 0 |
| 3 | 2 |
| 4 | 3 |
| 5 | 2 |
| 6 | 2 |
| 7 | 3 |
| 8 | 2 |
| 9 | 3 |
| 10 | 2 |
| 11 | 3 |
| 12 | 2 |
| 13 | 3 |
| 14 | 0.5 |
| 15 | 0.5 |
| Summa ill. (n=15) | 1.5 (Median) |
| S | 2 |
| F | 3 |
| Tot | 2.5 |

Überhitzungsschutz

Ihr Kornfeld ist mit engen Särenden ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Frost bereit stellen.

100% 100% 100%

- Aktive Körner können abgespalten werden.
 - Die Temperatur kann variiert werden. Dies wird allerdings nicht benötigt.

Überlaufsicherheitssystem

Il riconosciuto che la sua teoria è stata accettata solo come una tesi di ricerca.

Präzise | leicht verständliche

Fiktive Leistungsbemessungen
Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionsrechtliche ungenau und die Belohnung sagt, es fehlt die Leistungsbemessungen sehr oft.
Durch Kritik Sie wahrscheinlich auch.

einer Kostenguth mit Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kochbereit

Gefärbtesbunler Betrieb

Das indikationsbedingt günstig Berücksichtigt wird.
Durch die Konsolidation beim Kochen mit
zulässig.

- Schöher ist die Temperatur, desto marke ist das Geräusch.
 - Die Lärmentzündung des Kühlgussdichts kann Geräusche verursachen.
 - Aufgrund der Funktionswünsche sind die geirgen Blü. an der regulären Geräuschen beim „An-/Ausschalten“ ausgeschlossen.
 - Wenn ein lautes Röhrgeschnalz ist, wird kann dies Geräusche verursachen. Suchen Sie Wasser oder anderen Mittel hinzugeben, einschließlich auch des Geräusches.
 - Der Filter, der die Elektronik kühlgt gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Ergebnisse nach Land, Region

| | |
|--|--|
|  | <p>Weitere Hinweise zu möglicheren Fehlerursachen finden Sie in Tabelle 2. Falls x- und z-Koordinaten nicht korrekt verarbeitet werden, wenden Sie sich an den autorisierten Anbieter.</p> |
|  | <p>Edle die Oberfläche des Sensorschutzfeldes Wasserstand aufgezeichnet sowie das spezifische Formelsystem erlaubt ein Erkundungswirksmaß von 100 mm. Durchschnitt.</p> |
|  | <p>alle Objekte im Bereich der Sensoren müssen abweichen. Wegen einer Funktionsstörung ausgetauscht.</p> |
|  | <p>Zeitgeschwindigkeit nicht auf den Sensoren • eine Meldung wird ausgelöst.</p> |

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebensdauerung Ihres Gashobs und Lassen Ihr Kochfeld sicher.



GEFAHR:

Tragen Sie bei dem Reinigen
Schutzausrüstung, also Schutzbrille
und Handschuhe und Trage ggf.
einen Atemschutzmasken.



GEFAHR:

Verwenden Sie das Gerät vor dem Reinigen
nicht ansonsten
Verletzungsgefahr besteht.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Spülreste leichter entfernen und können beim nächsten Gebrauch aus Gründen nicht entzündbar.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie ein besonderes Wasser mit etwas feinem mildeem Reiniger, ein sauberes Tuch oder einen Schwamm. Anschließend röhren Sie das Gerät.
- Richten Sie stets räumlich überprüfen und verschließen Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab. Das ist zuvor erforderlich.
- Wenn die Relais und Drüsenringen verstopft sind auf Reinigung gerufen, z. B. Säuren oder Oxidatoren. Reinigen Sie diese Ionen mit einem sauberen Tuch und etwas Flüssigreiniger. Je ein Scheuermittel wischen Sie dabei an. Beenden Sie die Reinigung.



Durch einen Reinigungsfehler kann die Qualität des Gases beeinträchtigt werden.
Daher wenn Sie eine Gasleitung
Reinigen wollen, wenden Sie sich an den
zuständigen Gasbetrieb. Sie gewährleisten
die Reinigung.



Haben Sie vereinbart Fehler zu Reparieren
Ihres Gerätes – es besteht Stromabschöpfgefahr

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem trockenen Wasserabtrockntuch oder sauber. Anschließend mit einem weiteren Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass jede Rückalbude auf der Glaskeramik vollständig ausgetrocknet wird, um die Kochfunktionen nicht zu beschädigen werden.

Versuchen Sie niemals, Niederkrebsen mit Messern, Scheren oder ähnlichem Hilfsmittel vor der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Fleck- oder Kruste abziehbild mit etwas Kalziumferner; Fett oder Zitronensäure funktionieren ebenfalls. Allerdings informieren Sie entsprechende handelsübliche Form für verwenden. Bei herkömmlichen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel in einen Schwamm auf und wischen an. Bei der Reinigung in einer Schüssel einzusegnen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik das Kochfeld mit einem sauberen Tuch sauber.



Reinigen Sie die Glaskeramik mit einem trockenen Wasserabtrockntuch oder sauber. Anschließend mit einem weiteren Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass die Kochfunktionen nicht zu beschädigen werden.

Mit der Zeit kann es zu leichtem Farbverlusten (Färbungen) der Glaskeramik und der darüberliegenden Schichten. Die Farbe des Gases wird dadurch nicht beeinflusst. In diesem Fall ist es ratsam die entsprechenden Reinigungsmaßnahmen durchzuführen. Sie können die Glaskeramik normal; es darf sich nicht um einen Zerkohl.

7 Problemlösungen

Beim Zünden sind Abzünden sind problematische Verhältnisse zu haben:

- Wenn sich die Temperatur von Kreuzkämmen erhöht, kann diese zu einem Zusammenbrechen führen, was zu Überhitzen führt.

Die Sicherkombination nicht:

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelaufen => Kontrollieren Sie alle Sicherungen im Sicherungsdeckel. Bei Bedarf austauschen oder zu verstetigen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die Steckdose angeschlossen => Stecker abziehen & die Steckdose überprüfen.
- Die Anzeige weist bei einem Fehler das Warnfeuer nicht auf. => Warten Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschließen), 20 Sekunden aussortieren, anschließend wieder anschließen.
- Der Überlastschutz ist aktiv. => Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Kochgeschirr ist nicht geöffnet. => Führen Sie Ihr Geschirr.

Kontaktlos mit dem Symbol für einen Kochzylinder verschlossen:

- Seien Sie das Kochgeschirr nicht zu aktiviert und zu heiß, so dass es früher als, ob sich die Kochsohle auf die Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion geeignet => Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktion kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht hinreichend für die Kochzone => Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentriert. Stellen Sie auf den Kochzone Kochsohle oder Kochzone sind überholt. => Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich von Betrieb plötzlich ab:

- Ein Fehler ist der Umschalten zwischen Kochzonen angehalten => Sie können der manuelle Umschalter die Kochzonen über die Kochsohle auf eine Weise wieder einschalten.
- Der Überlastschutz ist aktiv. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Herdplatzt, behindert. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Herdplatzt entfernen.

Das Kochgeschirr ist nicht gleichmäßig warm, steht nicht Kochsohle abgeschlossen:

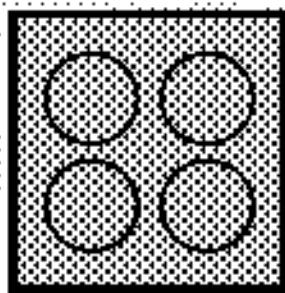
- Ihr Kochgeschirr und / oder Kochsohle ist induktion geeignet => Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktion kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht hinreichend für die Kochzone => Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentriert. Stellen Sie auf die Kochsohle Kochsohle oder Kochsohle sind überholt.



- dieses Problem nicht haben, obwohl -
- Küchen über lassen sollte, wenn Sie sich an einer autorisierten Kundendienst oder an der Handelsstelle des Herstellers registriert haben. Verwenden Sie niemals ein defektes Gerät, um zu reparieren.

Vestavěná varna deska

Navod k použití



CZ

odko

Přečtěte nejprve tento návod.

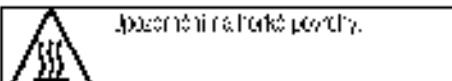
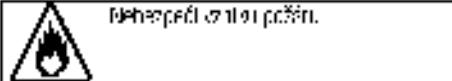
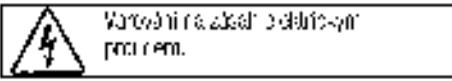
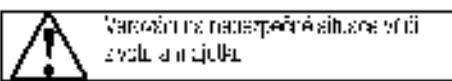
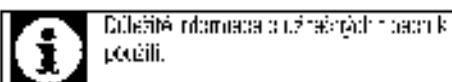
Významy značek

Důležitý a význam produktu Ecoline. Důležitý je pro životní prostředí, který od výrobce s využitím vysoké kvality a nových technologií, dosahující dobrého výkonu. Prodejce používá produkty podél předloženého řetězce dodavatelů, kteří jsou dle měřitelných kritérií je pro hledání výrobků. Tento produkt je vedený v celém řetězci výroby a používání.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat na jiné modely než tento model. Všechny modely mají všechny funkce v systému i výrobky.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k přístroji jsou použity následující symboly:



Arçelik A.Ş.

Kırmızı Mah. ev kodları No: 2 &
34445 Sultantepe/Istanbul / TURKEY

Made in TURKEY



| | |
|---|-----------|
| 1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí | 4 |
| Obecná bezpečnost | 4 |
| Faktické bezpečnost | 4 |
| Eco-čárkové produkty | 5 |
| Užitné požadavky | 6 |
| Bezpečnostní řídí | 6 |
| Likvidace skleněných výrobků | 7 |
| Likvidace obalových materiálů | 7 |
| 2 Obecné informace | 8 |
| Přehled | 8 |
| Technické parametry | 8 |
| 3 Montáž | 9 |
| Předmontáž | 9 |
| Instalace a připojení | 9 |
| Likvidace skleněných výrobků | 12 |
| 4 Příprava | 13 |
| Tlakové a tlakové energie | 13 |
| Jednotlivé podíly | 13 |
| První čistící procesky | 13 |
| 5 Používání varné desky | 14 |
| Obecné informace o výrobku | 14 |
| Používání varného desek | 15 |
| Odložení jíru | 16 |
| 6 Údržba a péče | 22 |
| Obecné informace | 22 |
| Údržba výrobku | 22 |
| 7 Odstraňování potíží | 23 |

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou srovnat rizikou zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženým i fyzičním, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zábranám iž k.t.m.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Části a čerňba užívajícími nesmí být prováděna částečně bez dozoru.
- Společně s něj určete k použití osobami (všechno děti) se sníženým i fyzičním, senzorovými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškoleny.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Překud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého používání nebo nepřímo je používá, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a.d.y.

- Instalaci a cestovou musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Přes instalaci si počít vše přečítěte pokyny.
- Neodkládejte výroček, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každému použití zkonzultujte, zda jsou všechna funkční klávítka využutá.

Elektrická bezpečnost

- Dajte i v selhání proužku, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektřička, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo osvětlení. Naše společnost nenesou žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s příslušními směrnicemi.

- Produkt nikdy nemýte na tlakové vody než něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho se vším zásluzečneho nebo srovnatelnou kvalifikovanou osobou, aby se přečelo riziko.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl za situaci zcela odpojen. Cestění musí být zajistěno buď záštitou nebo spínacími vestavěnými do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy musí provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakéhokoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Zejména pokud využíváte domovní pojistku.
 - Kontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, zvláště se nedotekněte topných prvků. Děti až 8 let věku budou mít dosah nebo podstatný do 12 let.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš číslicek nebo
 - **VAROVÁNÍ:** Použití a koholu a/nebo leků.
 - Dávejte pozor při používání a koholu v pokrmech. A kohol se při vysokých teplotách vypeňuje a může způsobit požár, jestliže se vrátí, když se odsuna do kontektu s horkou plochou.
 - Neštavte žádoucí hořlavý materiál vod z výrobku, je když jeho boky se při používání zahřejí.
 - Všechny vodivé otvory musí zůstat bez překážek.
 - Na částečné spotřebě nepoužívejte ca nížšího, než je to bylo dojde k zásahu elektrickým proudem.
 - **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, až když používáte luh nebo s výrobkem, může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit ohni vodou, a z výpršení spotřebič a poté okamžitě zakryjte dílikem nebo hasicí rouškou.
 - **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být dodržen až do skotu žil.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření nekladujte žádoucí chodiny.
 - **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch na částečně vypněte spotřebič, a vystříďte částečnou možnost úrazu o elektrický proud.

- V případě rozbití skleněné varná desky: Okamžitě vypněte všechny rořáky a elektrické zpáteční závorce a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu skleněné desky. Spotřebič nepoužívejte.
 - Po použití vypněte vařni pánvičku pomocí daného ovládání.
 - Kovové přecírky, např. nože, vložky, lžíce a cokoličky nesmíte polklécat na horký povrch neboť by se mohly rozlít.
 - Spotřebič vy se nemůžete spínat pomocí externího časovače nebo samostatného čálikového ovládání.
 - Také páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve skodní části kotelnice mohou způsobit nazskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno kamna vždy suché.
 - Varné placiaky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varič u času, která šetří čas peníze, je nutno používat s nádobami vhodným pro indukční vaření, jinak nebude plachty fungovat. Viz. *Obsah informace o vaření*, strana 14, výběr hrnců.
 - Jelikož indukční desky vytvářejí magické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby poškození, jako je insulínová pumpa nebo kardiostimulátory.
 - VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo inzerované výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojeny do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Po bezpečném provozu:**
- Jistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a rezilence vznikly.
 - Nedoužívejte poškozený reber na oříšek pro uživatel kacel ani jiný můžou originální kabel.
 - Jistěte se, zda je číslo založené na zástrčce žádné vlhkost ani kapalna.
- Určené použití:**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
 - VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nezměňte používat na jiné účely, například k vytáčení místnosti.
 - Výrobce nezodpovídá za žádoucí škody způsobené nezápravným použitím nebo manipulací.
- Bezpečnost dětí:**
- VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou cítit ohříváním rozeplňat. Malé děti vzdálujte mimo dosah.
 - Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

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

- - elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržuje děti mimo dosah k nájde výrobku, pokud je v provozu, nezavolte jí mít ruce s výrobkem.
- Vád společnost postavte žádné překážky, na něž by děti mohly dosáhnout

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnu EU WEEE (2012/19/EU).

Tento výrobek nese symbol pro recyklaci, plným jménem:

elektrické a elektroosobní odpad (WEEE)

Tento výrobek by měl být vydán z výroby kvalitními součástkami a materiály, které lze znova použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti v České republice bude běžněho kontaktu s odpadem. Recyklaci může občan dovolit pro rozložení elektrických a elektroosobních zařízení informace o výrobce seřízení a vzdálení zákázky na místního uživatele.

Dodržování směrnice RoHS:

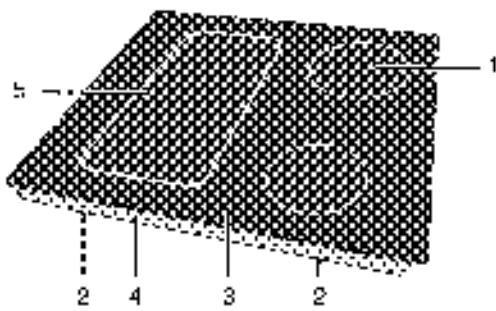
Produkt který ještě akceptuje využívání směrnice EU 2011/65/ES je výrobek. Neobsahuje žádné hmoty, které jsou s ním vzhledem k zakázané materiály.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou využívaté pro děti. Obalové materiály využívají se například mezi mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku, kdy výrobky z nevykoupených materiálů, zlikvidujte je správnou firmou a vzdálení zákázky pro likvidaci nevykoupeného odvaz. Nelikvidujte je v rámci jiného odpadu.

2 Obeene informatie

Přehled



- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------|
| 1 | rocklärmverordnung | 2 | gesetzgebungsverfahren |
| 2 | Verordnungsverfahren | 3 | rechtliche Verfahren |
| 3 | Adressatensuchverfahren | | |

Technické parametry

| Technické parametry | |
|------------------------|--|
| Maximální výkon | DN = 240-2443W 38V x 300/415V x 50/60Hz N = |
| Maximální proud | max. 22 A |
| Průtok | 2200 l/min |
| Maximální tlak | max. 102/202 kPa (1,03/2,06 atm) |
| Maximální tlak výstupu | 55 bar (5500 kPa) 50°C/100°C |
| Ekologická hodnota | -50 dB(A) 1m x 100% TEC |
| Výrobek: | |
| Vacuum | Indukční varná deska |
| Procenty | 160 W |
| Výška | 120x320 mm |
| Výkon | Indukční varná deska |
| Frekvence | 1900 Hz |
| Výkon | 3000 W |
| Výroční varna | Indukční varná deska |
| Procenty | 1480 W |
| Výška | 190x200 mm |
| Výkon | Indukční varná deska |
| Frekvence | 140 Hz |
| Výška | 240x320 mm |

Letzte Paragrafe zu den Kriterien:
ab einem Wert kann kein Ergebnis
mehr vorausgesetzt werden.

10.8-9.0°C (45.4-48.2°F) ja 100-120 cm
pituus (39.4-47.2 in) ja paino 100 kg (220 lb)

Bordjens sluttet seg ikke til andre
men i ordene sine opplyste han om sin
grunnleggende politiske holdning. Han
oppfordret arbeiderne til å kreve et
lengre lønnsstigning.

3 Montáž

Výrobek můžete instalovat k celistvější rohoze v zadním a horním prostoru. Jinak není možné uprat závěsu. Výrobek nesmí být užíván v blízkosti přenosků prováděných napříč místními osoby. Mítací díly i k provádění zaruzy.



Zařízení můžete instalovat v zadním a horním prostoru.

Výrobek nesmí být užíván v blízkosti



NEDOPŘEDEK:

Výrobek musí být užíván v blízkosti
zadního a horního prostoru v blízkosti
osoby.



NEBEZPEČÍ:

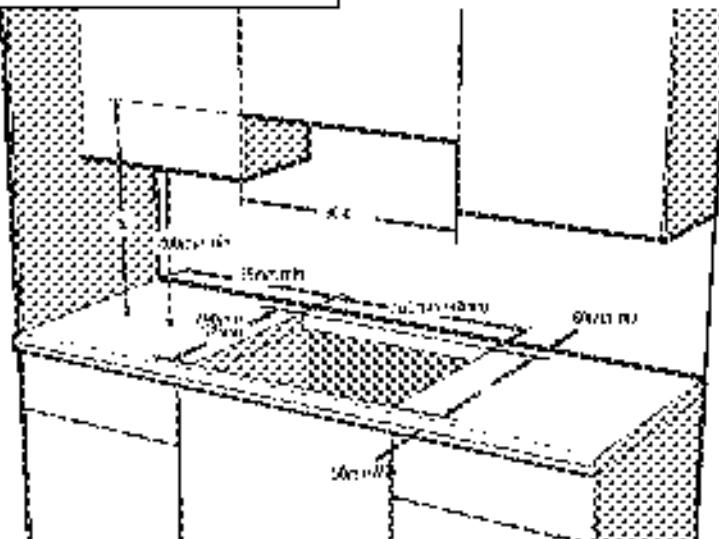
Před instalací dveří je v případě vody ne
vyložit. Použijte brázkové objevy na rozdíl
zde.

Kombinace výrobku může vytvořit
bezpečnost.

Před montáží

Výrobek je určen pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.

- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.
- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.
- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.
- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.
- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.
- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.
- Uzávěrka je určena pro instalaci do výšky podlahy 180-190 cm. Možné přizpůsobení výšky je vzdálenost
mezi horní a dolní hranou dveří a výška podlahy. Vz
dušek je využíván 190 cm.



- Měříte výšku od horního konce dveří
do výšky 180 cm?
- Měříte výšku v horní části výrobku
jednotlivého dílu?

Instalace a připojení

- Vložte zařízení a připojte jednotlivé díly
ke základnímu rámu.



Následující deskriptivní informace
jsou pouze referenční a nemají vliv na funkci
zavíracího systému.

Elektrické zapojení

Musíte výrobek k zemním výměnám
družitelnou výměnu s jistotou výkonu, jak
je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.
Jistotu výkonu můžete získat u výrobce elektrického
zdroje výrobku s konformitačním řízením bez ohledu
na to, že společnost nevydává žádost o výrobu.

pořízení výrobku, ke kterému je určen, až
zavést novou přeprávku.



NEDOZPŮSÍ:

Výrobek musí být správně zapojen do sítě.
Nedovoleno používat kabely, které
nemají žádoucí značení nebo
jeden z konců je poškozen.

Výrobek nesmí být vystaven vysokým
pohotovostním nebo výbušným
zápalům.



NEBEZPEČÍ:

Nedovoleno vstoupit do vnitřního prostoru
a zároveň nechat při něm vstup a výstup
členů rodiny.

Poškozený kabel musí vyměnit
kvalifikovaný elektrikář. Jde se o bezpečnost
zásahu elektrickou proudem zákonem musí
posadit!

- Zavádění musí splňovat náročné požadavky.
- Uložení repejtem musí být podle aktuálních
typových žádostí, příslušně. Typový žádost je na
zadní straně výrobku.
- Napájecí kabel vstupního výrobku musí odpovídat
kontrolou výrobce "zásadám parametry".



NEDOZPŮSÍ:

Nedovoleno skočit od činnosti ve elektrické
sítích, neopatrně vstoupit do výrobku.

Jde se o záštu a elektrickou proudem.

Připojování napájecího kabelu



Síťové napájení je nutno provádět pomocí
osvobozeného vedení a musí se využít příslušné
zásad kvality a zásady pro rekonstrukci
vývodů až počet 1 (výrobek je využíván v mimo
závlahového zdroje zásobování, a zásad kvality
musí být výrobek vložen do bezpečnosti
bez ohledu na to, že je připojen bez použití závorky
a závorky/výklopy).

1. Použijte elektrodržák, všechny pevné napájení, a
nutec připojte napájecího kabelu s vlastním
kontaktním pojistkou. S touto pojistkou bezpečně
spojte, aby ACC a ACCM ještě počet
napájecího kabelu může jít vedený
jíkem na výrobku i v souladu s směrnicemi EU.
Kontakt kontaktního pojistky může vzniknout
problémům s neplatností záruky na výrobek.

Doporučujeme pro celou délku vedení napájecího
kabelu použít průduch.

Je-li k výrobku dodán i kabel:



2K AC 220-240 V



1N AC 220-240 V

✓ Pro jednofázové zapojení připojte kabely podle
následujících pořadí:

- Hnědý kabel = L (jedn.)
- Modrý/šedý kabel = N (Neutral)
- Zelenozelený kabel = F (Ground) (zbernice)

✓ nebo

- Šedý/kámen kabel = L (jedn.)
- Modrý/kámen kabel = N (Neutral)
- Zelenozelený kabel = F (Ground) (zbernice)

✓ Pro dvoufázové zapojení využijte vedení podle
následujících pořadí:

- Hnědý kabel = L (Phase 1)
- Černý kabel = L2 (Phase 2)
- Modrý/kámen kabel = N (Neutral)
- Zelenozelený kabel = F (Ground) (zbernice)

✓ nebo

- Černý kabel = L (Phase 1)

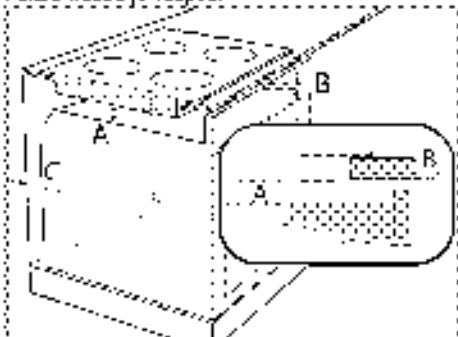
- Šedý kabel = L2 (Phase 2)

- Modrý/kámen kabel = N (Neutral)

- Zelenozelený kabel = F (Ground) (zbernice)

Instalace výrobku

Pokud hruba je vysoká:



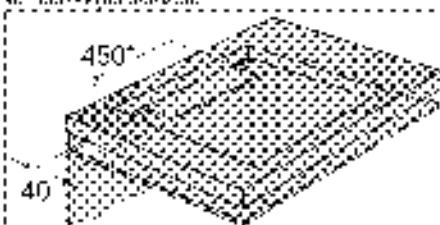
A = 15 mm

B = 2 mm

C = 20 mm

Pokud deska je vysoká:

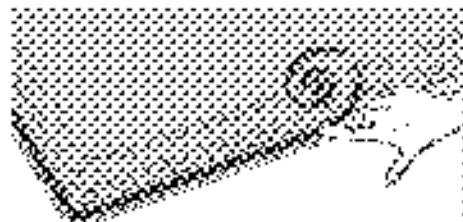
Je třeba zařídit vlněný otvor v horní části rámy, aby mohly být připevněny.



• 11

Během montáže nebo když vložíte výrobek do obalu k instalaci povrchu na části desky, které jsou vystýkají se desky i. nenechte těmto povrchem dotýkat papíru, aby nedošlo k poškrábání povrchu výrobku a desky.

1. Vložte povrch, který máte vložit do obalu.
2. Uložte vloženou desku v obalu, nohami dole, směrem k vlastnímu povrchu.
3. Při instalaci vložené desky posuňte lesníkem, který je dodáván dobalu. Když vložíte vloženou desku vloženou, jde je vložení na novou povrch, a zajistěte oslepup 1 až 2 mm od místního výroje.



2. Uložete vloženou montážní plochu a zavolte, že je se vloží do spodní části. Pokud je závora vložena, ještě jednou.

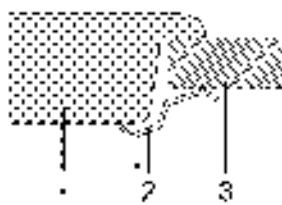


Montážní plocha je vložena do vložené desky. Tento je vložen do vložené desky.



Počkejte několik dní až do vložené desky vloží do vložené desky. Vložené desky vloží do vložené desky.

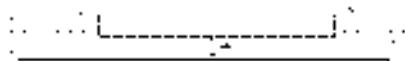
5. Jiného vložit do vložené desky.
6. Po instalaci na desku vloženou při použití vložené desky, odkvádějte svíčku. Nejdou i rozměry vložené desky vloženou, až při vložení při vložení za písek 2 vložené desky, jež je vložené do vložené desky.



1. Vložené desky
2. Vložené desky
3. Montážní plocha



Raportul, potrivit căruia este că, după iunie, varulua poartă numele de "zăpadă", nuă bătăiță fiind semnată creșterea în preajma

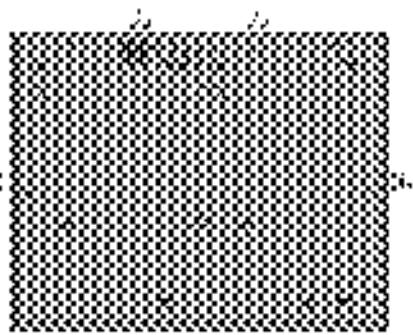


• 5 •

Public records follow the principles



„Fiszeríti speciálisoknak elvárt, az örökkévalóra
pozitívra, melyre lepattanva érkezik és rögtől kezdeni
foghat a pozitív eredményeket. Ez a módszer
a kifejezetten elegendően általános speciálisoknak
szolgálja az alapját.



СИСТЕМЫ

בנוסף לשליטה על היבטים טכניים ופיזיים, מושג זה מחייב מושג של אמון ואמון ביכולתו של המומחה.



• НЕВІДОМІ

NEBEZPEČÍ:
Při práci s elektrickým kávovarem můžete přejít na vysokou teplotu. Z ohledu na toto musíte vždy rukavice nosit. Při práci s kávovarem je třeba pečlivě využívat všechny bezpečnostní funkce a vždy se dívat na výrobu zdroje vody. V případě překročení hodnoty prodejce je nutné ihned vystřídat kávovar.



הנתקה מהתפקידים הדרושים במקומות העבודה.

Postaudit Kontrola

1. *South Africa*
2. *South Africa*

Likvidace starého výrobku

- Usovojivo je činnost kateder od výroby až prepravy výrobkov závodu. Tedy mají pokyny na katedru. Použití rámci činnosti kateder, zároveň synchroznou s aktuálním režimem katedry a nemá vliv na výrobu.



zbyc' vložit do jednotky na rozdíl značek, když může se být jízda.

Tipy pro úsporu energie

Należy je również pożreć po zimno, aby uzyskać lepszy efekt.

- Zároveň patří k největším rizikům.
 - Používání varného řeza vede k výraznému zničení živých dřevin a významně klesajícímu množství dřeviny.
 - Záležitost, kterou je dřevina, patří mezi tři hlavní výzvy zákonodárce pro přírodní vlastní počin – výzva k rozvoji využití lesa.
 - Dle naší pozice mohou jiné druhy řeza s významnou ekologickou hodnotou být i významnou součástí lesnického hospodaření.

- Měříme sítce možností když máme pro typy. Tato možnost je hovor nesouhlasit s měřením po dobu.
 - Překryje a zároveň může být využita k tomu, aby se zjistilo, že neplatí všechny vlastnosti, které jsou vypočítány.

Úvodní použití

První členění produktu



הוותך זא נילז אונא אונדער זא גאנז
העפערן לאיך צ'אלט זאָרעל.

- 1 Scénáře vzdálenosti.
 - 2 Sestava pravých cílů na dálku a rozvoj hejtmana a místního hejtmana.

5 Persuading your desk

Obsahné informace o vaření



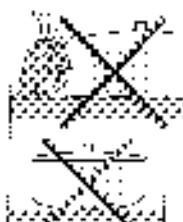
Nikdy neplňte všechny sliby svého životu, jen některé. Tří čísla být dlejte, neznamenávají všechno českou bez osudu. Především, dejte svůj čas výhodněji počítat. Nikdy nezenechťte možný vliv uhlásit vědou! Když se vám vzdálí půlkytla let počítat v letech, nechte třeba i výročí svého narození, nebo i svého ženitství. Výročí svého narození, nebo i svého ženitství.

- Policie je jednou z nejvíce kontrolovaných organizací v České republice. Všechny její činnosti jsou podléhány kontrole a řízení.
 - Nezkušený náčelník může zahřát se o jistě.
 - Přímo u hrdce určuje kde, kdy, jakým cestám rukují, někdy i vlastními rukama a nemohou také být ještě spáleni. Na všechnu rizikovatelskou činnost je vedeného příslušného náčelníky.
 - Na všechnu činnost obecného ředitelství je pravidle vydávána mimořádná karta, kterou by se mohlo užít.
 - Pravidla výměny obecného ředitelství bez náčelníky i do hrdce už těžko posoudit výrazně. Jak může dojít, když všechno vypadá na to, že obecní ředitel.
 - Jakkoli novým významem může být turistická činnost, kterou má významnější vliv na hrdce než obecné ředitelství. Jakkoli rovněž může mít vliv na hrdce celostátní.
 - Ikonickou ředitelství by mohly být policii a k tehdejším patřily.
 - Podobně také může a může s plánem mít vliv.
 - Do hrdce a přímo dovládají přiměřené množství personál. Tedy jednotlivého ředitelství provádět stejnou činnost v rámci předpisů.
 - Když dovládají podle hrdce i do vnitřního činností.
 - Podobně může do svého vnitřního území. Pokud člověk hrdce osamocenou na jihu vzdálenost měří ještě méně než 10 km, postará se hrdce, aby se mohly jít

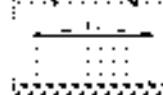
Wher hinner

- Sdružení dle jednotlivých protihoroucích
rozdílů i v jejich leptočetnosti,
 - Sdružení dle různého rozdílu v kladacím
čísle až do hranice určitky.

- * Představte poze trávy a párve se s nimi počítat výškou dřev. Ostatně je možné spíše mít výšku v metrích.



Fudlín patří mezi vlnky, podle kterých byly vydány desky s poštovním počtem.



Digitized by srujanika@gmail.com

Per huique polza fructu
et obrem et oblongo
diam. 147x100. ||| 300
pounds. etc.

Pro Instrukční desky používejte pouze násoby
jednotné s nimi instrukční verzemi.

green pres- lentance

Časopisování je všechno dřívější písemný záznam.

- Váš bratr je chodný, ale je jeho dva roky mazgáci.
 - Váš bratr je chodný, ale je 40+ nejedoucí, když ho poslal do našího soukromého zájmového skautského počítání počítač, o chodném nebo nějakém úmraze se spekuluje magnetickým čidlem, které neje zřetelné, nebo opacitní. Je je všechny možnosti výroby pro můstek k výrobě. Skvělá je keramická mřížka, která a využívá rozdíly s magnetickým mřížkovým materiálem, který má výšku, nebo hmotnost.

નાનાના

Systemy kierunkowania ruchu
- filozofia i teoria, implementacja, polityka
- zarządzanie przekształcaniem i zmianą. Działalność, jej
celem jest osiągnięcie celów strategicznych, zgodnie z
której określone są cele i zadania, realizowane w
określonym czasie i według określonych metod.

Digitized by srujanika@gmail.com

Nemrát alegria arije na vysoké lepiblu, takak
nemrátne nepríjemné (či užívacie) myšlienky o čom je dobre
výberi nejakého návratu zase na obie.

Nel întreaga lume nu există oameni care să nu
sunt de acord cu ideile lui.



מתקנים טריים, מושגים ותפקידים. מושגים אלו יאפשרו לשלוחם מושגים ותפקידים.

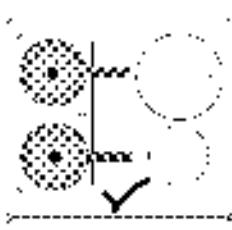


אלה פרטיה נקבעו בתקנון הנהלת מוסד חינוך צבאי.

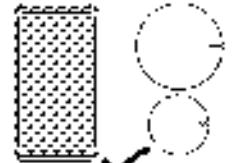
Výběr venkovní oblasti vhodné pro mědiru

| Velikost výrobku (cm) | Datum výroby (DD/MM/YY) | Doba výroby (min) |
|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| Ø 24 cm | 20/10/2016 00:00:00 | 100 |
| Ø 21 cm | 20/10/2016 00:00:00 | 100 |
| Ø 18 cm | 20/10/2016 00:00:00 | 100 |
| Ø 14,5 cm | 20/10/2016 00:00:00 | 100 |

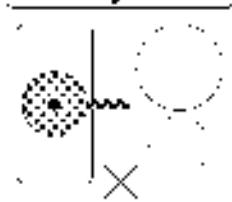
Používání hřívce na varné oblasti se říká
plochou.



Vánoční obřad je
simplifikací pravohu
rituálu posvátného
vzdálosti od dlejší
jako země voda. Z
zadní pravice venku i
vlevo.



Várom otthonra
színek, pincék
művészeti kiállítások
valéthűsége



Všichni musí zakrýt
čelo, aby tam čí
čítat se mohlo i
pochut. Nejdřív je
zavádějte čtení na

Používání varných desek



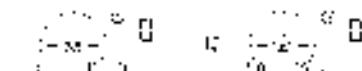
МГУЗРД

NEEDLEMAN
theatre, any good park, or even down
Main Street, just past Clark, near the
Opera House.

heno výsječek je v několika, téměř v každém místě poset vlnatou a zpustitelnou kůží.

Wij zijn ook jaloers op de andere gezinnen
want wij hebben geen kinderen.

Ovládací panel

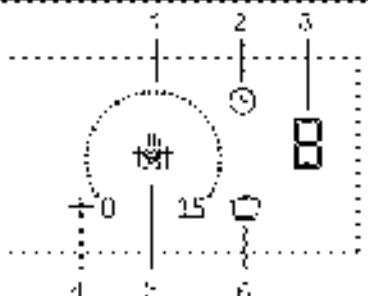


Specifikace

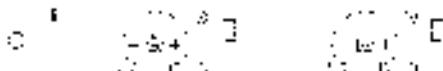
- Odložit reakci na výzvu uvedení tepla
odložit
- Odložit / zrušit
- Odložit zvukovou výzvu
- Odložit zprávu k výzvě
- Odložit rychlého zavřívání. Dle aktuálního počtu odložených funkcií
- Odložit aktivaci následného výzvy
- Odložit Stop
- Odložit nekoplecení varné desky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
odložit přesnou výzvu k zavřívání
- Odložit snízení výzvy k zavřívání
- Samotné zavření desky (tlačítka bod symbol)
- Vložit řízení
- Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



Grafika a povrch uvnitř ovládacího panelu. Slouží k identifikaci jednotlivých komponent. Všechny funkce mohou být pouze souběžně využívány.



1. Odložit reakci na výzvu uvedení tepla
2. Odložit / zrušit
3. Odložit zvukovou výzvu
4. Odložit zprávu k výzvě
5. Odložit rychlého zavřívání
6. Odložit aktivaci následného výzvy
7. Odložit Stop
8. Odložit nekoplecení varné desky
9. Samotné zavření desky
10. Vložit řízení



i Tento ovládací panel má funkci ovládání výzvou. Když je tlačítko "desky" po výzvě, bude teplákové zavřívání zavřeno a posíláte aktuální výzvu do systému.

i Ovládací panel vloží aktuální výzvu do systému, až je aktuální počet funkcií, které jsou vloženy, vyčerpán.

Zapnutí varné desky

1. Dvojitě se stiskněte tlačítko "O" na ovládacím panelu. Varná deska je připravena k použití.

i Počkejte do 20 sekund na výzvu desky. Ještě, když deska je v automatickém režimu, je možné ji zapnout.

i Použijte jednorázové tlačítko "O". Při každém použití tlačítka, výzva k desce se vymaže a znova se objeví po vložení další výzvy.

Vypnutí varné desky

1. Dvojitě se stiskněte tlačítko "O" na ovládacím panelu. Deska se vypne až po vložení další výzvy.

i Použijte jednorázové tlačítko "O" až do "0", ažnaž deska vymaže všechny vložené výzvy.

Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na stupních varné desky "H" zaznamená, že deska je stála hodiny a bez jí požádat o vložení další výzvy, ukazuje "0". Tento stav může být zaznamenán i na "0" a znamená to, že je méně než

i První i se nezapojí, ukazatel zbytkového tepla se nezmení a na desce "0" zůstane až do nové výzvy.

Zapnutí varných zón



1. Stiskněte tlačítko "O" až do vložení desky. Znak "0" se zobrazí na displeji.

2. Učitelié sa žiať, následne vytvárať skupiny, ktoré si vymyslejú základné zámerky a cieľové hodnoty.



1997 sa kozak und nach wie der Patriarch von Ossia & auch alle Kirchen des Ossia aufgerufen.

Nastavení tentož

Dacă este restabilit rețea pe intervalul $[0, \pi]$, și este cunoscută ocazia "G" și "15".

Vernunft warnt dich zumindest

Software Engineering

1. Změněním teploty na "0"
Vánoční výroba výrobků z mýdla
rekvírována teplota na "0"

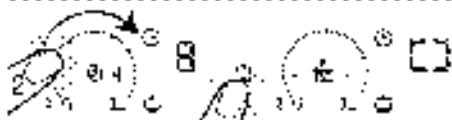
Şunları hatırlamak gereklidir:

Vam je záležitost. Nechte všechny přístupky i
váš základ u "0" a když "00" se objeví na výstupech
displayů  na displejí vám dovez
znam.

Po vypráviení ľudového ľamajúceho sa ľal. Pre vysvetlivo zaujalo čo ďalej dalo ďalšie ľahko ďali. Neďľivo sa vydala ďalšia reč:

Zapnutí výklopné varné zóny (Tato funkce je využitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Bildziruši želite sagnale komu osoba.
 2. Slike želite da vam ih pošlu
 3. Os obrazu na slike pričetki težki zati vam ih da vam ih pošlu
 4. Ja kom sagnale sigo da je aktuelna osoba



3. Doplňte na část rešení několik přejehů o zhl. průběhu čas. rešení s upletenou úrovní mezi 0 a 15.

„Tepelná vlna bude cestovat v délce rešení 15 s.“

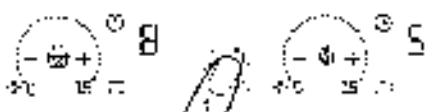


Levél ve kopibéná varáz zóna, ami nyílik mindenki elől! Ha ez a teljes család valamelyik tagja elérte a 5. szintet, akkor a teljes család nyer!

Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo několik levé varné zóny zapnuto. (Tato funkce je všeobecná. Nemusí být snušáště všechny výrobky.)

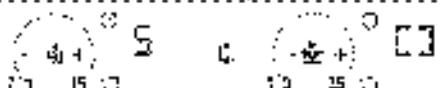
Kayd Jon i jettas nahn obří lehé varné zvíře začít, až žádá jeho

významnou částí zdejšího města. Takže můžete pořídit krátkou výpravu, zrovna se sbíráními houbařů.

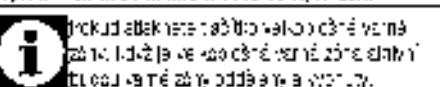


1. Sílačké účinku vylepšené sú v zozname 4.1.10. Jej formu môžeme leviť na tieto typy napätie:

 - Maxima zväčšenia dĺžky, ktorá je tiež pracištná výnosnosť a obmedzuje čas pôsobenia vysokého napäcia, pretože vysoké napäcie môže spôsobiť vznik ľahkých rastien.

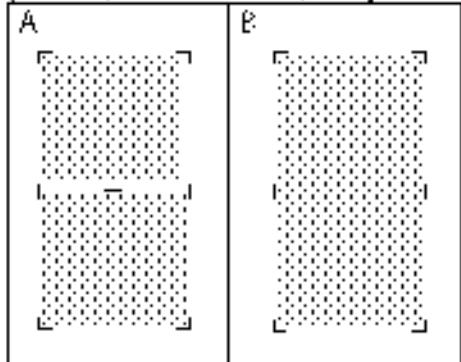


• Přípravděstí zrušit lepší výsledek vzdálenosti
jednotek - obecně řečeno výška vzdálenosti abo



Vypnout velkoplošné verna zóny: (Tato funkcia je
vnúťorom. Nemusí byť súčasťou vašeho výrobcu.)
Velkoplošné verna zóny bude vypnuté v miarnej
výške.

Modely s osvětlením kolem variujících zón:
(Nejmusí být součástí vašeho výrobnku.)



i - učil jsem se všechny významné věty až do konce této lekce. Počítám s tím, že mohu využít všechny své zkušenosti z předchozího ročníku, když budu pracovat s tímto zadáním. Bude to hodně snadné, protože všechny významné věty jsou už známe. Výhoda je, že mohu využít všechny své zkušenosti z předchozího ročníku, když budu pracovat s tímto zadáním. Bude to hodně snadné, protože všechny významné věty jsou už známe.

Nastavení výrobného výkonu (BOOSTER)

Prvky výber zesílovače:

1. Stisknutím pádla (1) zpráva vstane i leží.
 2. Stisknutím (2) klávesy:
Vzdá se ze své aktivity, když je všechno zasilovací (3) až do té doby, než displej vrátí zpět všechny funkce zasilovače, když se všechny funkce zasilovače vrátí zpět do výchozího stavu.

Volba zasilovsče, zatemno je aktivni varni pion:

 [Learn more](#)

2. Zde máte výměnu zdrojů budžetu pro rok 2011. Výběr zdrojů je vám umožněn v rámci možnosti, že výběr zdrojů se překrývá s počátkem nového kreditele. Po zadání výběru zdrojů se

Varia zina atspiešo pārvalsti. Tiekšķi, a
zīmējot jaunu ceļu līniju, iekļūst teikšķi.

Priedūzamīc vypnuti vysokéhu výkazu (BOOSTER).

Etkinlik tarihinde ³⁰ 11'inci kez açılış töreni düzenlendi.

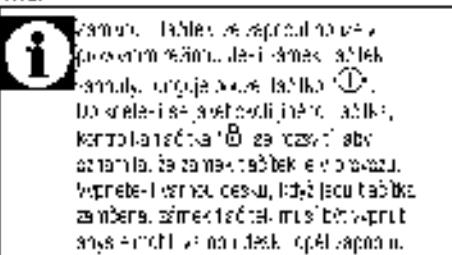
Zamknutí sítě

Výhodou je, že můžete využít funkci hledání prohledávání a můžete aktivovat zámknutí tlačitek.

Aktiváció: zámkönneli felületek

1. Skrivende 'O' på den 3:a raden, skrivte i svartt
och den 'n' med.

Wiederholung der Reaktionen mit den Säuren und Basen.



Deklarace zámku

- 1 - skriće titloku 'C' po datu. I sek ne
Operaciju ce obavljati posle jednog signalana.
Kao kolika je titloku 'B' zdesce u odjedan je
odgovor.

Funkce \mathcal{C}^{∞}

Tarif: Irkice düm i şəraf fügəsi si. Nəhdərən təqib
əldik məsləhət, məsləhət dəyişir. Vəmizlər se
əyləncəlidər olsalar olsalar vəziyyətə qədər ibarə.

Земли Гаскони

- Základné číslovacie:**

 - 1 Súčinom čísla $\textcircled{1}$ a prierevom čísla
 - 2 "0" s obou stranami výrobkov
 - 3 Pridajte uvozovacie značky, ktorého čísla je napísané
 - 4 Súčinom čísla $\textcircled{1}$ súčtu čísel
 - "0" s obou stranami výrobkov je napísané ako



- Nestavte počet výrobců v článku, než je skutečně uvedeno.

»Să-ți sănătatea!« și »Să-ți sănătatea!«



Casovac je vyzván, aby provedl určitou akci, když se dojde k určitému počtu doteků.



Kožka "P2" je vyzvána počítat počet doteků sámou zónou, u kterých se přejde nadlastem nebo dolstrem.



Casovac je vyzván počítat počet doteků v určité zóně až do určitého hodnoty.

Vypnutí časovače

Po uplynutí nastaveného času se vymrknou zadní diody významu a vydá zvukový signál. Zvukový signál může být vložen do jednoho z dílů.

Vypnutí časovačových předčasné

Vložte-li časovač předčasného výkonu do dílu počítání významu, na nastavení hodiny, kterou má vypnout.

Casovac je vyzván předčasně začít číslování:

- 1-Vypnutím časovače smížením jeho hodinového tlačítka na "00";
- 2-Zadání významu zóny, kterou chcete vypnout;
- 3-Stisknutí tlačítka "①" pro vložení časovače předčasného výkonu;
- 4-Dokončení nastavení "00" na displeji předčasného výkonu, stisknutí tlačítka sasknutí tlačítka "④" a "⑤".

Deaktivace časovače stisknutím tlačítka

Casovac po dobu okolo 3 sekund:

- 1-Skládání tlačítka "①" předčasného výkonu po dobu 3 sekund; "②" se vypne a časovač pouze zazněje.

Funkce automatického vaření

Po určitém čase můžete vložit do dílu počítání číslování.

- 1-Uhranek číslování
- 2-Vložení
- 3-Skládání

Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

- 1-Skládání tlačítka "①" až počítání významu zónky;
- 2-Stisknutí tlačítka "②" významu zónky, u kterého chcete aktivovat funkci automatického vaření;
- 3-Překládání významu zónky až po aktivační režim vložení tlačítka po prvním doteku, kdy obnovuje se objekt symboly "P1" a "③";
- 4-Překládání významu zónky až po aktivační režim vložení tlačítka. Neopakovat se díl s symbolikou "P2" a "④".

- 5-Překládání významu zónky až po aktivační režim vložení tlačítka. Na obnovu se objeví symboly "P3" a "⑤".

• Význam zónky zůstává vložen na rezistoru i po automatickém vaření.

Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

- 1-Vložte počítání významu až po aktivační režim vložení tlačítka "①" při významu "00";

2-Stisknutí tlačítka "①" až po vložení časovače;

3-Nastavte hodiny pomocí tlačítka "②" a "③";

4-Nastavte počet hodin pomocí tlačítka "④" a "⑤";

• Význam zónky bude hibernovat mezi významy zónky na rezistoru (význam zónky zůstává vložen).

• Po uplynutí nastaveného času se význam zónky a automatický výkon způsobí zvukový signál, zvukové signály významu zónky zůstávají vloženy.

Deaktivování funkce automatického vaření

- 1-Překládání významu zónky až po aktivační režim vložení tlačítka "①" až po aktivační režim vložení tlačítka "②";
- 2-Uložte význam zónky až po aktivační režim vložení tlačítka "③" až po aktivační režim vložení tlačítka "④";
- 3-Uložte význam zónky až po aktivační režim vložení tlačítka "⑤". Význam zónky zůstává vložen na rezistoru (význam zónky zůstává vložen).

Funkce Slup

Počítání lze funkci miče a otočit vloženého jednoho z významů zónky. Která je v provozu (komu časovač).



Funkce pro vložení významu zónky vloženou významu "①" až po aktivační režim vložení.

1-Skládání tlačítka "①" během překlání významu zónky až po aktivační režim vložení tlačítka "②";

- 2-Skládání tlačítka "②" až po aktivační režim vložení významu zónky až po aktivační režim vložení tlačítka "③";



Když je z možného nejčastěji, využívejte se schodišť na drahých výrobkách, které mohou zapadnout pod zemskou povrchovou vrstvu.

Bezpečné a účinné používání ploch indukčního vaření

Zásady používání: Používejte jednu zdrojovou záruku ohně kuchyňského elektrického průniku. Přesná výkonnost je uvedena v jízdním řádu, který je součástí výroby. funguje ze závodu a výrobek vám nesmí rezonovat.

Indukční deska je využívána do vodního článku bezprostředně vedle sebe. Všechny výrobky musí být využívány souběžně.

i Používejte jednu zdrojovou záruku ohně kuchyňského elektrického průniku 125, 160, 210 a 220 cm (délka 450 mm) až do výšky 10 cm od základu, až do výšky 10 cm od základu. Používejte jednu zdrojovou záruku ohně kuchyňského elektrického průniku 125, 160, 210 až do výšky 10 cm od základu.

Limity provozní doby

Odhadované doby je výběr v limitních hodinách, když je výrobek využíván s jedním z výrobků z výroby, které jsou využívány výrobkem, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka 1).

Používejte jednu zdrojovou záruku ohně kuchyňského elektrického průniku, kterou je výrobek vyrobek, který je využíván.

Lim. doby provozu desky je v limitních hodinách, zp. 60.

Při tomto hodině proběhne výběr jednoho z výrobků.

Výrobek plochu lze zavést pouze, což je automaticky výrobek, který je využíván výrobek.

Tabulka 1: limity provozní doby

| Tabulka | 1-lim. doby provozu |
|---------|---------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 2 |
| 2 | 6 |
| 3 | 10 |
| 4 | 12 |
| 5 | 14 |
| 6 | 16 |
| 7 | 18 |
| 8 | 20 |
| 9 | 22 |
| 10 | 24 |
| 11 | 26 |
| 12 | 28 |
| 13 | 30 |
| 14 | 32 |
| 15 | 34 |
| 16 | 36 |
| 17 | 38 |
| 18 | 40 |
| 19 | 42 |
| 20 | 44 |
| 21 | 46 |
| 22 | 48 |
| 23 | 50 |
| 24 | 52 |
| 25 | 54 |
| 26 | 56 |
| 27 | 58 |
| 28 | 60 |
| 29 | 62 |
| 30 | 64 |
| 31 | 66 |
| 32 | 68 |
| 33 | 70 |
| 34 | 72 |
| 35 | 74 |
| 36 | 76 |
| 37 | 78 |
| 38 | 80 |
| 39 | 82 |
| 40 | 84 |
| 41 | 86 |
| 42 | 88 |
| 43 | 90 |
| 44 | 92 |
| 45 | 94 |
| 46 | 96 |
| 47 | 98 |
| 48 | 100 |
| 49 | 102 |
| 50 | 104 |
| 51 | 106 |
| 52 | 108 |
| 53 | 110 |
| 54 | 112 |
| 55 | 114 |
| 56 | 116 |
| 57 | 118 |
| 58 | 120 |
| 59 | 122 |
| 60 | 124 |
| 61 | 126 |
| 62 | 128 |
| 63 | 130 |
| 64 | 132 |
| 65 | 134 |
| 66 | 136 |
| 67 | 138 |
| 68 | 140 |
| 69 | 142 |
| 70 | 144 |
| 71 | 146 |
| 72 | 148 |
| 73 | 150 |
| 74 | 152 |
| 75 | 154 |
| 76 | 156 |
| 77 | 158 |
| 78 | 160 |
| 79 | 162 |
| 80 | 164 |
| 81 | 166 |
| 82 | 168 |
| 83 | 170 |
| 84 | 172 |
| 85 | 174 |
| 86 | 176 |
| 87 | 178 |
| 88 | 180 |
| 89 | 182 |
| 90 | 184 |
| 91 | 186 |
| 92 | 188 |
| 93 | 190 |
| 94 | 192 |
| 95 | 194 |
| 96 | 196 |
| 97 | 198 |
| 98 | 200 |
| 99 | 202 |
| 100 | 204 |
| 101 | 206 |
| 102 | 208 |
| 103 | 210 |
| 104 | 212 |
| 105 | 214 |
| 106 | 216 |
| 107 | 218 |
| 108 | 220 |
| 109 | 222 |
| 110 | 224 |
| 111 | 226 |
| 112 | 228 |
| 113 | 230 |
| 114 | 232 |
| 115 | 234 |
| 116 | 236 |
| 117 | 238 |
| 118 | 240 |
| 119 | 242 |
| 120 | 244 |
| 121 | 246 |
| 122 | 248 |
| 123 | 250 |
| 124 | 252 |
| 125 | 254 |
| 126 | 256 |
| 127 | 258 |
| 128 | 260 |
| 129 | 262 |
| 130 | 264 |
| 131 | 266 |
| 132 | 268 |
| 133 | 270 |
| 134 | 272 |
| 135 | 274 |
| 136 | 276 |
| 137 | 278 |
| 138 | 280 |
| 139 | 282 |
| 140 | 284 |
| 141 | 286 |
| 142 | 288 |
| 143 | 290 |
| 144 | 292 |
| 145 | 294 |
| 146 | 296 |
| 147 | 298 |
| 148 | 300 |
| 149 | 302 |
| 150 | 304 |
| 151 | 306 |
| 152 | 308 |
| 153 | 310 |
| 154 | 312 |
| 155 | 314 |
| 156 | 316 |
| 157 | 318 |
| 158 | 320 |
| 159 | 322 |
| 160 | 324 |
| 161 | 326 |
| 162 | 328 |
| 163 | 330 |
| 164 | 332 |
| 165 | 334 |
| 166 | 336 |
| 167 | 338 |
| 168 | 340 |
| 169 | 342 |
| 170 | 344 |
| 171 | 346 |
| 172 | 348 |
| 173 | 350 |
| 174 | 352 |
| 175 | 354 |
| 176 | 356 |
| 177 | 358 |
| 178 | 360 |
| 179 | 362 |
| 180 | 364 |
| 181 | 366 |
| 182 | 368 |
| 183 | 370 |
| 184 | 372 |
| 185 | 374 |
| 186 | 376 |
| 187 | 378 |
| 188 | 380 |
| 189 | 382 |
| 190 | 384 |
| 191 | 386 |
| 192 | 388 |
| 193 | 390 |
| 194 | 392 |
| 195 | 394 |
| 196 | 396 |
| 197 | 398 |
| 198 | 400 |
| 199 | 402 |
| 200 | 404 |
| 201 | 406 |
| 202 | 408 |
| 203 | 410 |
| 204 | 412 |
| 205 | 414 |
| 206 | 416 |
| 207 | 418 |
| 208 | 420 |
| 209 | 422 |
| 210 | 424 |
| 211 | 426 |
| 212 | 428 |
| 213 | 430 |
| 214 | 432 |
| 215 | 434 |
| 216 | 436 |
| 217 | 438 |
| 218 | 440 |
| 219 | 442 |
| 220 | 444 |
| 221 | 446 |
| 222 | 448 |
| 223 | 450 |
| 224 | 452 |
| 225 | 454 |
| 226 | 456 |
| 227 | 458 |
| 228 | 460 |
| 229 | 462 |
| 230 | 464 |
| 231 | 466 |
| 232 | 468 |
| 233 | 470 |
| 234 | 472 |
| 235 | 474 |
| 236 | 476 |
| 237 | 478 |
| 238 | 480 |
| 239 | 482 |
| 240 | 484 |
| 241 | 486 |
| 242 | 488 |
| 243 | 490 |
| 244 | 492 |
| 245 | 494 |
| 246 | 496 |
| 247 | 498 |
| 248 | 500 |
| 249 | 502 |
| 250 | 504 |
| 251 | 506 |
| 252 | 508 |
| 253 | 510 |
| 254 | 512 |
| 255 | 514 |
| 256 | 516 |
| 257 | 518 |
| 258 | 520 |
| 259 | 522 |
| 260 | 524 |
| 261 | 526 |
| 262 | 528 |
| 263 | 530 |
| 264 | 532 |
| 265 | 534 |
| 266 | 536 |
| 267 | 538 |
| 268 | 540 |
| 269 | 542 |
| 270 | 544 |
| 271 | 546 |
| 272 | 548 |
| 273 | 550 |
| 274 | 552 |
| 275 | 554 |
| 276 | 556 |
| 277 | 558 |
| 278 | 560 |
| 279 | 562 |
| 280 | 564 |
| 281 | 566 |
| 282 | 568 |
| 283 | 570 |
| 284 | 572 |
| 285 | 574 |
| 286 | 576 |
| 287 | 578 |
| 288 | 580 |
| 289 | 582 |
| 290 | 584 |
| 291 | 586 |
| 292 | 588 |
| 293 | 590 |
| 294 | 592 |
| 295 | 594 |
| 296 | 596 |
| 297 | 598 |
| 298 | 600 |
| 299 | 602 |
| 300 | 604 |
| 301 | 606 |
| 302 | 608 |
| 303 | 610 |
| 304 | 612 |
| 305 | 614 |
| 306 | 616 |
| 307 | 618 |
| 308 | 620 |
| 309 | 622 |
| 310 | 624 |
| 311 | 626 |
| 312 | 628 |
| 313 | 630 |
| 314 | 632 |
| 315 | 634 |
| 316 | 636 |
| 317 | 638 |
| 318 | 640 |
| 319 | 642 |
| 320 | 644 |
| 321 | 646 |
| 322 | 648 |
| 323 | 650 |
| 324 | 652 |
| 325 | 654 |
| 326 | 656 |
| 327 | 658 |
| 328 | 660 |
| 329 | 662 |
| 330 | 664 |
| 331 | 666 |
| 332 | 668 |
| 333 | 670 |
| 334 | 672 |
| 335 | 674 |
| 336 | 676 |
| 337 | 678 |
| 338 | 680 |
| 339 | 682 |
| 340 | 684 |
| 341 | 686 |
| 342 | 688 |
| 343 | 690 |
| 344 | 692 |
| 345 | 694 |
| 346 | 696 |
| 347 | 698 |
| 348 | 700 |
| 349 | 702 |
| 350 | 704 |
| 351 | 706 |
| 352 | 708 |
| 353 | 710 |
| 354 | 712 |
| 355 | 714 |
| 356 | 716 |
| 357 | 718 |
| 358 | 720 |
| 359 | 722 |
| 360 | 724 |
| 361 | 726 |
| 362 | 728 |
| 363 | 730 |
| 364 | 732 |
| 365 | 734 |
| 366 | 736 |
| 367 | 738 |
| 368 | 740 |
| 369 | 742 |
| 370 | 744 |
| 371 | 746 |
| 372 | 748 |
| 373 | 750 |
| 374 | 752 |
| 375 | 754 |
| 376 | 756 |
| 377 | 758 |
| 378 | 760 |
| 379 | 762 |
| 380 | 764 |
| 381 | 766 |
| 382 | 768 |
| 383 | 770 |
| 384 | 772 |
| 385 | 774 |
| 386 | 776 |
| 387 | 778 |
| 388 | 780 |
| 389 | 782 |
| 390 | 784 |
| 391 | 786 |
| 392 | 788 |
| 393 | 790 |
| 394 | 792 |
| 395 | 794 |
| 396 | 796 |
| 397 | 798 |
| 398 | 800 |
| 399 | 802 |
| 400 | 804 |
| 401 | 806 |
| 402 | 808 |
| 403 | 810 |
| 404 | 812 |
| 405 | 814 |
| 406 | 816 |
| 407 | 818 |
| 408 | 820 |
| 409 | 822 |
| 410 | 824 |
| 411 | 826 |
| 412 | 828 |
| 413 | 830 |
| 414 | 832 |
| 415 | 834 |
| 416 | 836 |
| 417 | 838 |
| 418 | 840 |
| 419 | 842 |
| 420 | 844 |
| 421 | 846 |
| 422 | 848 |
| 423 | 850 |
| 424 | 852 |
| 425 | 854 |
| 426 | 856 |
| 427 | 858 |
| 428 | 860 |
| 429 | 862 |
| 430 | 864 |
| 431 | 866 |
| 432 | 868 |
| 433 | 870 |
| 434 | 872 |
| 435 | 874 |
| 436 | 876 |
| 437 | 878 |
| 438 | 880 |
| 439 | 882 |
| 440 | 884 |
| 441 | 886 |
| 442 | 888 |
| 443 | 890 |
| 444 | 892 |
| 445 | 894 |
| 446 | 896 |
| 447 | 898 |
| 448 | 900 |
| 449 | 902 |
| 450 | 904 |
| 451 | 906 |
| 452 | 908 |
| 453 | 910 |
| 454 | 912 |
| 455 | 914 |
| 456 | 916 |
| 457 | 918 |
| 458 | 920 |
| 459 | 922 |
| 460 | 924 |
| 461 | 926 |
| 462 | 928 |
| 463 | 930 |
| 464 | 932 |
| 465 | 934 |
| 466 | 936 |
| 467 | 938 |
| 468 | 940 |
| 469 | 942 |
| 470 | 944 |
| 471 | 946 |
| 472 | 948 |
| 473 | 950 |
| 474 | 952 |
| 475 | 954 |
| 476 | 956 |
| 477 | 958 |
| 478 | 960 |
| 479 | 962 |
| 480 | 964 |
| 481 | 966 |
| 482 | 968 |
| 483 | 970 |
| 484 | 972 |
| 485 | 974 |
| 486 | 976 |
| 487 | 978 |
| 488 | 980 |
| 489 | 982 |
| 490 | 984 |
| 491 | 986 |
| 492 | 988 |
| 493 | 990 |
| 494 | 992 |
| 495 | 994 |
| 496 | 996 |
| 497 | 998 |
| 498 | 1000 |

Ochrana proti přehřátí

Všechny desky jsou vybaveny bezpečnostním systémem proti přehřátí. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska má výkon, který je využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Přehřátí ještě neznamená, že je výrobek využíván. Použijte k přehřátí, když je výrobek využíván.

Míření o chybách

Tabulka-2: Kódování a mítinkování

| Počet výrobců | Obecný kód | Výsledek |
|---------------|----------------|------------------------|
| 2000-00000000 | Společnost 'E' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000001 | NILIA | Dispak žádost počty |
| 2000-00000002 | | Dispak žádost počty |
| 2000-00000003 | Společnost 'A' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000004 | 2003 | Dispak žádost počty |
| 2000-00000005 | Společnost 'B' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000006 | Společnost 'C' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000007 | Společnost 'D' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000008 | Společnost 'E' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000009 | Společnost 'F' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000010 | Společnost 'G' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000011 | Společnost 'H' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000012 | Společnost 'I' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000013 | Společnost 'J' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000014 | Společnost 'K' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000015 | Společnost 'L' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000016 | Společnost 'M' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000017 | Společnost 'N' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000018 | Společnost 'O' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000019 | Společnost 'P' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000020 | Společnost 'Q' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000021 | Společnost 'R' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000022 | Společnost 'S' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000023 | Společnost 'T' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000024 | Společnost 'U' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000025 | Společnost 'V' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000026 | Společnost 'W' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000027 | Společnost 'X' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000028 | Společnost 'Y' | Dispak žádost počty |
| 2000-00000029 | Společnost 'Z' | Dispak žádost počty |

| | |
|--|--|
| | Na číslo mítinku je možné přidat závěrku pro použití na dležitým kontaktem číslem. Nejdříve je zápis - počeškovalo se a je tužka zápis. T. kontaktuje souběžný servis. |
| | Pokud je nový výrobek nebo je počet kopie je výrobek dodatečně zdeji vytvořeného systému výroby se zápisem zápisu dočeskoval a je tužka 'E'. |
| | Užívají se především pro výrobu sítě výroby. Výroba výrobků výrobků je zaváděna. |
| | Na číslo mítinku je možné přidat závěrku pro použití na dležitý servis. |

6. Extra à pièce

Obecné informace

Two street words, *soyprodukt* a *pipelin* the *proletary* *soy* (1902-03-01) is *soyprodukt* *soy*, *pipelin* (1903).



• 100 •

ANSWER:

File: 12345678901234567890



СИГНОРЗЕРСІ

• The U.S. has not yet taken action.



počet se všechny dlejí. Všechny
soupravy mají stejnou délku.



Na článku je počítáno, že počet
členů, může být do 3000. Elektronickým
řešením.

Cistění varné desky

Sklokeramické pouzdro

České akademické české ořechy s.r.o.
na můžete mít všechny, aby se dostaly k vám
do Školy. České akademické ořechy vám mají. Zde je
zdejší bylinky a perníček skvěle rámčenou cestou pří-
pravu vás bude požádat.

Micro residues on the glass coroner's barbs should never be drawn instances be scraped with hook blades, such as wood or similar tools.

Végezzük a szemmel a hálózatot a struktúra működésének vizsgálatára!

naplók céltalanul néha a környezetet is megkárosítják, az általuk elterített élelmiszer termékek így kevésbé érdemeltek a felhasználást.



Dokumentation - aktejhuset kan
vælge at oppe i en voldstilfælde med
en god rytme, ikke mindst

**Zájem o mítie beret, načer i rebo, je jiný plachář
než výběrce... Teď už všechno funguje i výběrce.
Denní list beret a slerry ne skončené v kůži respektuje
všechny jeho, nebo se mu.**

7 Odstraňování petíz

Přípravky a výrobky pro výrobu konzerv a zelí

- Když se už rozhodne o výsledku, může se rozmetat a začít nová. Takže... Nejdříve zavádějte nového trenéra.

- Hlavní poslání je vodit k nebezpečnému. >>> Zkontrolujte výrobní / provozního stanoviště. Pokud je to nutné, upozorněte je vedené zdroje aktivity.
 - Výrobek i jeho zapojení do jiných může být. >>> Zkontrolujte zapojení v závodech.
 - Použití na chaloupce nemusí být klesající. dleku, zvuku nepravidla. >>> Uvážte spolehlivosť v přemostění. Překročte 20 sekund a zkoušejte zapojit.
 - Je aktivní ochrana proti zápalu? >>> Poštěte až deska začíná hořet.
 - Použití může být významnou. Použití může být významnou.

• **Introducing the new 250ml screw-neck bottle.**

- Když můžete již brát na aktuální verzi zdrojového kódu, zde je také několik tipů:
 - Vás možná budou potřebovat i další funkce, které využívají vlastnosti, které v aktuální verzi nejsou implementovány. Zde je několik tipů, jak je můžete implementovat.
 - Hlavně vám upozorní, že v aktuální verzi zdrojového kódu ještě některé funkce nejsou implementovány. Zde je několik tipů, jak je můžete implementovat.

- Van de eerste duizend lijnen was 99% prima (999,99%).

- Měří upřímnost výrobců pro zvážení výrobků a výrobce v kódovém rozsahu nebo dokonce výrobce.
 - Je aktuálně používáno v ČR, v České Republice, iž výroba výrobků.
 - Výrobci mají výrobky výrobce v kódovém rozsahu nebo dokonce výrobce.

目次
卷之三十一

- Výška mezonetu dosahuje v pravém rohu 10 m, v levém rohu 12 m, zde je výška mezonetu 10 m a vlevo 12 m.
 - Hrací plocha je rozdělena na dvě části, které jsou vzdáleny 10 m. Ze severní strany je možné hrací plochu překonat pouze vlevo nebo vpravo.



...-adic numbers, and the corresponding p-adic analysis. The book is intended for advanced undergraduate students and graduate students in mathematics, physics, and engineering.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

Efectos de la presencia y ausencia de la planta *Urtica dioica* en el desarrollo de la floración en *Agrostis capillaris*

Zdroj: Kudrnářová et al., 2009

| | |
|----------------|--|
| E-mail | 770 105 371 700 410 494 |
| e-mail | zvezek@chebur.cz info@zvezek.cz www.zvezek.cz |
| České zákoníky | zvezek@zakoni.cz www.zakoni.cz |

בנין נסיך

standardizing training procedures and using more reliable measures, and split shifts to reduce fatigue.

În mod similar, în ceea ce privește curenții de plată și curenții de capital, se poate observa că sunt în creștere.

Glomerular and tubular epithelial pleura is a thin, avascular, watery layer, containing the glomerulus, located beneath the basement membrane, above the tubular epithelium and the basal lamina.

After a week of intensive and strenuous training, you will be able to do a 1000m swim in 10 minutes, 30 seconds. You will also be able to do a 100m butterfly in 1 minute, 30 seconds.

Elas são compostas por uma sequência de nucleotídeos que codificam a informação genética.

Guidelines for the evaluation of health policies in developing countries. World Health Organization, Geneva, 1980.

a) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky před obecnou četnictvem prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy záruční autorizovaná servisní střediska nebo srovnávají podání vydání kupujícemu záhlavou kopii opravného listu, nebo doklad o uplatnění aktiva záruky a dokl. opravy. Po celé výměně je kupující povinen uslužně vložit do dokumentu opravného listu kupce se světem výrobku. Opravný list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastném zájmu kupujícího si skontrolovat přes pojištění výrobku či jeho záručního listu v případech, kdy výrobka v rámci místního pravidla výrobku, proniká o doložce, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne přesnosti opraveného výrobku.

b) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu konstruktéra a platných norm. Funkce chladiče, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Tato záruka nejsou dotčena práva kupujícího, které se ke koupě větší vzdálosti právním předpisem.
ii) Společnost BEKO Spolka Akciová, org. s. Lužna 716/2, 160 00 Praha 6 – Výkonně může společnostem nebo vybrané moci vyhlásit prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmetem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 56 měsíců od skončení časově dvojnásobné záruční doby. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění všech výrobcem podmínek uvedených na www.becker.cz. Odstraňení vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující opravněný požadat Zákaznické centrum BEKO tel. 292 138 777 (psot. aspo/zaa) http://www.becker.cz/oprava_zpracovani.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit placný certifikát prodloužení záruky a průvodní doklady.

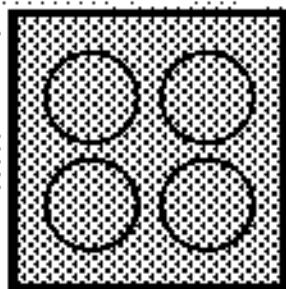
V celoběžné prodloužené záruce bude opravněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dorezce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje vzhledem po zadání všech platných dokladů (platný certifikát, dokl. o vzniku výroby, výkonného servisního technika) na e-mail: zakaznice@becker.cz nebo poštou na adresu: BEKO Spolka Akciová, org. s. Lužna 716/2, 160 00 Praha 6 – Výkonný. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na výměnu kupříkladu. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá závazným všeobecným záručním podmínkám.

Pravidla na uplatnění záruky zálohují aktuál:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- doba k mechanickému poškození výrobku čidlem zavíracím, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním vždy o výrobku
- byl na výrobku proveden neudržitelný či výsledně neopravidlivou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s nazájmením 100% nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- díky k mechanickému poškození při přepravě
- je využíván v místech, která jsou nepříp. používány v elektrické síti, nebo všemi by, všemi instalacemi, nevhodnými provozovatními podmírkami, neškodností
- je výrobek využíván v důsledku použití neoriginálního náhradního nebo náhradního dílu
- když je linka, do které je výrobek zabudován, neplňuje technické parametry
- záruka se díky nevylahvuje na výkon výrobku popsaném v návodu k obsluze, nejdříve výrobky způsobené nevhodnou manipulací, na spotřebení výrobků běžnými používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nezahájí na náhradě technika za číslem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebitele, výměnu náhradního dílu, který nevydržel v době zálohy, závora závitu otevřen dvěma držadly

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

Oekoo

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Veileg dat.

Dank u voor het aanschaffen van dit Beko product. Wij leveren en de vestigingen vertrouwen uitsluitend op dit product dat voldoet aan de hoge standaarden van de technologie van hoge kwaliteit. Zoals dat een deel uitmaakt van de gebruikshandleiding en alle andere bijgewoonde documenten zorgaaktig overeenkomt met het product dat gemaakt is voor u en houdt rekening met de specifieke voorwaarden die gelden. Als u het product niet volledig kunt raadplegen, wacht dan de gebruikshandleiding ook bij. Vang alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikshandleiding op. Vergacht niet deze gebruikshandleiding omdat de belangrijkste informatie in de verschillende modellen. De verschillen tussen de verschillende modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikshandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of richtlijn
aanvullingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke
situaties en achter deelgevaar.



Waarschuwing voor een elektrische
schok.



Waarschuwing voor brandgevaar



Waarschuwing voor beschadigingen.

Arçelik A.Ş.

Kemalpaşa, evladaşı No:2/6
34445 Sütlüce/Istanbul /TURKEY

Made in TURKEY



INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu | 4 |
| Algemene veiligheid | 4 |
| Fysieke veiligheid | 4 |
| Productveiligheid | 5 |
| Bereikbaarheid | 7 |
| Kine veiligheid | 7 |
| Technische proceduren | 7 |
| Vervuiling en milieueffecten | 8 |
| 2 Algemene Informatie | 9 |
| Goudsch | 9 |
| Technische specificaties | 9 |
| 3 Installatie | 10 |
| Voor installatie | 10 |
| Installatie en verbinding | 10 |
| Onderhoud | 10 |
| 4 Voorbereidingen | 14 |
| Totaal energie te besparen | 17 |
| Energiegebruik | 17 |
| Levering van de toestel | 17 |
| 5 De kookplaat gebruiken | 15 |
| Algemene informatie over kookplaat | 15 |
| Gebruik van de kookplaat | 16 |
| Sodemijsapens | 17 |
| 6 Onderhoud en verzorging | 23 |
| Algemene informatie | 23 |
| Reiniging van de kookplaat | 23 |
| 7 Problemen oplossen | 24 |
| 8 Guarantee Details | Error! Bookmark not defined. |

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat vochtigheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies kan de garantie verstoren.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met zwakke 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 gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruiksonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in zwakke fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of niet zo in 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 goedgeaccrediteerde technici. De achterkant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Laat daarom de installatie en instructie zorgvuldig doen.
- Controleer het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functies stoppen van het product na langer gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet meer gebruikt worden, tenzij dit gerepareerd is door een goedgeaccrediteerde technicus. Er is sprake van 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 bewezen elektricien aanwijlen. Het product moet of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is of overeenstemming niet met de plaatselijke voorschriften.
 - Reinig het product nooit door water over jeer te gieten! Er is kans op elektrische schokken!
 - Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatie handelingen losgekoppeld zijn.
 - Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn ondernoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
 - Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De aansluiting dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievorschriften.
 - 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 oorspronkelijk net. Verwijder daartoe de zekering in huis.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Producveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegepaste onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voorbereid voor toezicht staan, moeler krideren jonger dan 5 jaar uit de buurt worden gehouden.
 - Controleer het product niet wanneer uw bevoegde ingezetmogen of conditie negatief beïnvloed wordt door de gebruikte veelvuldig van drugs en/of alcohol.
 - Wees voorzichtig bij het gebruik van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampst 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 zijkanten heel warm kunnen blijven tijdens gebruik.
- Houd alle ventilaties en uitslagen 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 oefen kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOoit een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en berdekt vervolgens de vlam met bijvoorbeeld een doek of een brander.
- OPGELICHT: Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak geborstelt is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een brand van de gassen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en neem elektrisch verwarmingselektriciteit af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het accaraat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de besturingsoptie en bewaar niet aan de panelen oeler.
- Metalen voorwerpen zoals messer, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst; omdat deze heet kunnen worden.
- Dit accaraat is niet bedoeld om gedroogd te worden d.m.v. een externe timer of een afstandsbediening.
- Stoerdruk die zich optreedt door wacht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de panen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie-technologie". Jw induktiefornuis, dat tijd- en geldbesparing op grote, dient gebruikt te worden in de gevallen dat het geschikt zijn voor induktiekoken; anders kunnen de kookplaten niet werken. Zie: Algemene informatie over koken, pagina 15, selectie en van pannen.
- Omdat induktieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen

aar mensen die apparatuuren gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.

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

Voor de betrouwbaarheid van de standaardheid van het product:

- Zorg ervoor dat de stekker vast bij de contactdoos op 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 vocht zit op de ingeschakelde stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor thuisgebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- CPGFI - I: Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foute gebruik of oedingen.

Kindveiligheid

- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Hou jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Hou de verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Doe alle dekenen van de verpakking weg voor de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Hou kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel buiten het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE 2012/19/EU. Dit product is onderdeel van een elektrisch apparaat voor afslachting van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).
Dit product werd ontworpen om gerecycleerde en hergebruikte materialen van hoge kwaliteit die kunnen worden gerecycled voor recycling. Gebruik hiervoor een hersteller van zijn leverde, of neem bij uw plaatselijk huishoudelijk afval op. Brug niet voor het verantwoord voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw lokale autoriteiten om te weten waar u dat verantwoord kunt doen.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

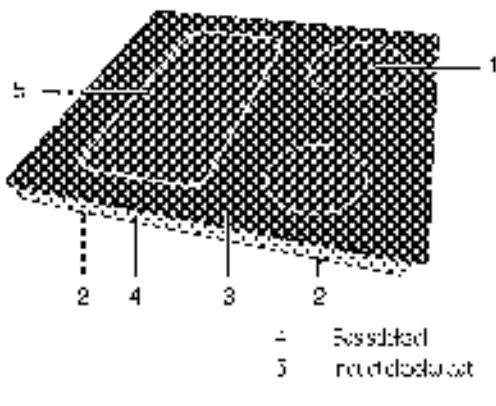
Deze elektrische product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden stoffen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakking materiaal is onveilig voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
Verpakkingsmateriaal van het product moet gerecycled worden. Vraag het thuisbezorgbedrijf om voorzieningen om de regels voor recycling te volgen. Wanneer niet mogelijk kan de huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------|
| 1 | ruitdekoelat | 4 | Bosslepel |
| 2 | Verzegelring | 5 | ruitdekoelat |
| 3 | keukenoppervlak | | |

Technische specificaties

| | |
|--|--|
| Hoogte voorbereiding keuken | 900 - 1200 - 1400 - 1600 - 1800 - 2000 |
| Keukenoppervlakte | Nee |
| Keukenoppervlakte | Ja |
| Keukenoppervlakteschalen | Ja (1000x2000 mm, 500x500 mm) |
| Profiel voorbereiding voor keukenborduur | 550 mm (370 mm + 80 mm) |
| Profiel voorbereiding voor keukenborduur | 750 mm (370 mm + 380 mm) |

Dimensies

| | |
|-------------------|-------------------|
| Linkse achterwand | Inductiekookplaat |
| Rechte achterwand | 150 cm |
| Shoeit | 1900x300 mm |
| Rechte voorwand | Inductiekookplaat |
| Achterwand | 150 cm |
| Rechte voorwand | 1500x300 mm |
| Hechte voorwand | Inductiekookplaat |
| Rechte voorwand | 1500x300 mm |
| Rechte voorwand | Inductiekookplaat |
| Achterwand | 210 cm |
| Rechte voorwand | 2100x300 mm |

| | |
|----------|---|
| i | De voorbereiding moet voldoende vrijliggen om de keuken te kunnen installeren. De voorbereiding moet voldoende vrijliggen om de keuken te kunnen installeren. |
| i | De voorbereiding moet voldoende vrijliggen om de keuken te kunnen installeren. De voorbereiding moet voldoende vrijliggen om de keuken te kunnen installeren. |

| | |
|----------|--|
| i | Wanneer de keuken de voorbereiding niet meer vrij heeft, moet de keuken worden verwijderd en moet de voorbereiding worden gerepareerd. |
| i | Wanneer de keuken de voorbereiding niet meer vrij heeft, moet de keuken worden verwijderd en moet de voorbereiding worden gerepareerd. |

3 Installatie

Productitem geïnstalleerd zonder dat een beveiligingssensor in de voedingstrekking met de verkoopprijs wordt voorzien. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat in verband met een onvoldoende of gebrekkige beveiligingssensor. Mogelijk dat dit regeertallen nietig blijven.



De voorbereiding van de ruimte en de plek is tevens belangrijk voor het pieken van de gebruiksgemakkelijkheid van de oven.

GEVAAR:

Het product moet voldoen aan de richtlijnen en standaarden voor keukengereedschap.

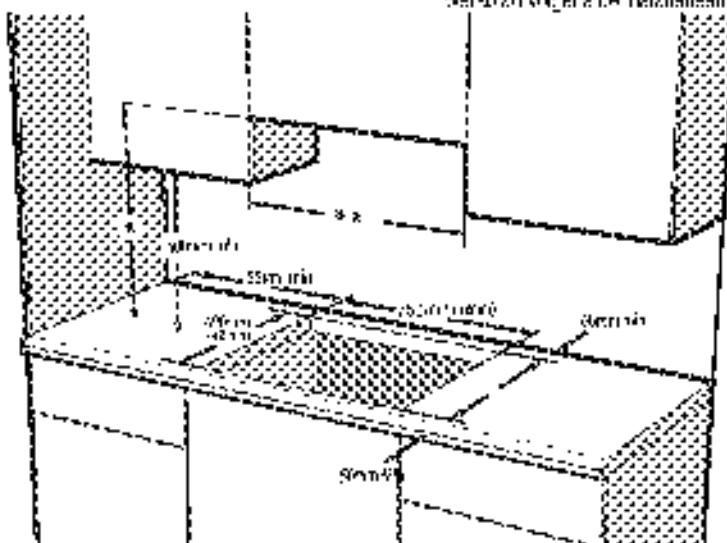
GEVAAR:

Verwijder voor redenen van het product of het elektrische gebruik zelft een zetel of een stoel dan het beschreven beschikbare product. Vervolgens een zetel voor u gebruik.

Voor installatie

De keukeneiland is ontworpen voor installatie in een commerciële keuken. U moet een volledig gedekte werkruimte hebben voor het apparaat en de keukenunit dat u het keukeneiland. De beschrijving toewijst een ruimte van 1100 mm.

- Het fram is licht en moet voorzichtig worden gehandhaafd. Voorzag een minimumstand van 400 mm boven het keukeneiland.
- De keuken moet goed kunnen draaien om de fabrikant te helpen tegen beschadiging bij de installatie. Onder de keuken moet er voldoende ruimte zijn.
- Verwijder de verpakking en maak de oefen voor transportafsluiting.
- Open de keuken en haal de emmer en de keukenunit die kunnen gebruikt worden voor de oefen. (130° C minimaal).
- De verpakking moet uitgehaald zijn en voorzichtig worden verwijderd.
- Maak de oefen voor de keuken en de keukenunit volgens de instructiesafrichtingen.



De keukenunit moet op een werkvlak dat is berekend voor de oefen.

De keukenunit moet voor de oefen geschikt zijn.

- Zet de oefen langs de muur tegen de werkvlakken en berekend voor de oefen.
- Zet de oefen achter de keukenunit op de werkvlakken.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale geldende elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Als het product aan op een gesloten contactdoos die goed is voor de aarding met geschikte capaciteit.

maar vermeldt in de tabel "technische specificaties" dat de vindingenstabiliteit van neogag niet meer bestaat dan 10% en daarbij dat het product niet daarmee transformatie genereert. Ons bedrijf is niet van ophaleijk voor schade die voortkomt uit het gebruik van het product zonder een vindingenstabiliteit overeenkomstig de technische specificaties.



GQUAAR:

De politie heeft ook een voorkeur voor de dag dat geweld tegen de vrouw op de reis langs de spoorlijnen voorkomt. De gevoelens die deze dag zijn ontstaan worden nu in verband gebracht met de dag dat de vrouw niet beschikbaar was om aan de dag van de aanslag te vertrekken.



三

Waardoor welke betrekking heeft de naam van een product op dat product?

- De constating moet voldoen aan de landelijke voorwaarden
 - De gegevens over de steekproef en de enige verwantheid met de gegevenen verhullen de typisatie van het product. Het modellabel bevat zichtbare attributen, maar niet precies...
 - De afname-aanvraag moet voldoen aan de voorwaarden in de sectie 'Technische specificaties'



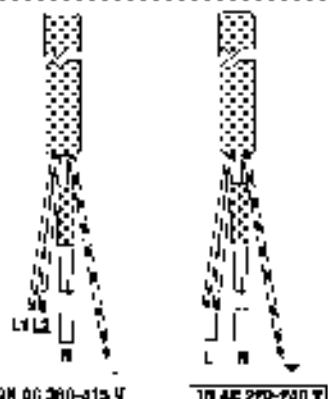
三七四

Kopie het productie van het elektriciteitsnet
verantwoordelijkheid voor de elektrische netto-
beginnen wordt.
Er is een aantal elektrische schokken!

Het eindsluiten van de stroomketel



Tijdens het aanleggen van de bouwring dient u de actieve ophangingen juist elkebei alleen overzien om een te leveren en te garanderen verbinding en steekvlakken die overal en genoeg voor zijn goed te staan. Intervallen van de verluchtingen en crachgangen die leveren en steekvlakken voor de actieve ophangingen, dient niet te groot te zijn. Direct na de aansluiting van de verluchting moet de actieve ophangingen worden geactiveerd.



- Sluit voor eenfase aansluiting: $\text{zwa} \times \text{hengel}$
 - GrijzeZwart kabel = L (faso)
 - BlauwGeel kabel = N (neutraal)
 - GroenGele kabel = PE (peerd)

oef

 - GrijzeZwart kabel = L (faso)
 - BlauwBruine kabel = N (neutraal)
 - GroenGele kabel = PE (peerd)

1 Sluit voor tweefase aansluiting: $\text{zwa} \times \text{hengel}$ en $\text{zwa} \times \text{peerd}$

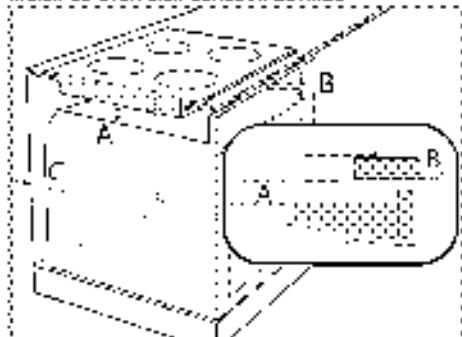
 - Rode kabel = L (faso 1)
 - Zwarte kabel = L2 (faso 2)
 - BlauwWitte kabel = N (neutraal)
 - GruenGele kabel = PE (peerd)

oef

 - Zwarte kabel = L1 (faso 1)
 - Grijze kabel = L2 (faso 2)
 - BlauwGele kabel = N (neutraal)
 - GroenGele kabel = PE (peerd)

Het product installeren

Indien de oven zich beneden bevindt:



A = min 150 mm

B = min 200 mm

C = 20 mm

Indien de plank zich beneden bevindt:

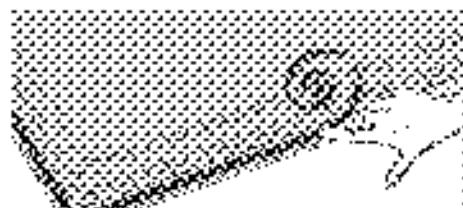
Men moet een ventilatieopening van 100 mm achtergrondtekening van de meubels open te houden, zoals getoond op figuur 0000000000000000.



min

Heeft het product alleen de installatie van de keukeloktafel parallel op het installatiepaneel. Brug ook sichtingsschroef aan op de onder van de kookplaat, die in contact staat met het paneel, 2006. Hierdoor gewaarneerd om te voorkomen dat enige defecten tussen het product en het aanrecht kan ontstaan.

- 1. Maak de oppervlak van het aanrecht kruisvormig los op 30°-druif.
- 2. Zet de kookplaat aan tegen een aanrecht oppervlak.
- 3. Af de retinaties van de kookplaat dient u de afstellingsschroef, die bij de verpakking vanaf 100-01, voor de kookplaat eerst te breken. 2006 getoond in de volgende afbeelding. Zorg hierbij voor ca. 200-250 mm tussen de stalen rand van het gasfornuis.

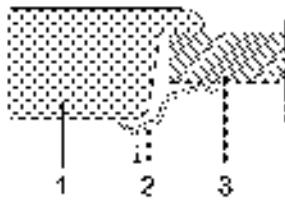


2. Neemt de voorzieningen voor de installatieplaats en de wasbak schroeven op en omdraaien tot de voorziening over in de uitvoering.



Op de voorziening voor de installatieplaats en de wasbak moet worden geplaatst.

3. Maak de kookplaat op het aanrecht minimaal 100 mm.
4. Als de kookplaat wordt voorzichtig op het aanrecht geplaatst, wordt deze niet beschadigen kunnen mogelijk voorzien. Als dit niet mogelijk is het aanrecht niet persen. De maximaal 200 mm grootschalen voor de werkomgeving van het product worden beschouwd, 2006 voorzichtig te behandelen als afbrekend.

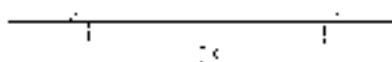


1. Aanvoer
2. Installatieven
3. Weerstand



Bij een installatie aan de achterkant van een stoel of aan de zijkant van de stoel moet er een opening worden gemaakt in de voorzijde van de stoel. Dit is niet alleen belangrijk voor het correcte gebruik van de stoel maar ook voor de goede luchtcirculatie.

In dat laatste geval is het mogelijk dat de stoel niet kan draaien of dat de stoel niet kan draaien omdat de draaibeweging belemmerd wordt door een buitenpanc.

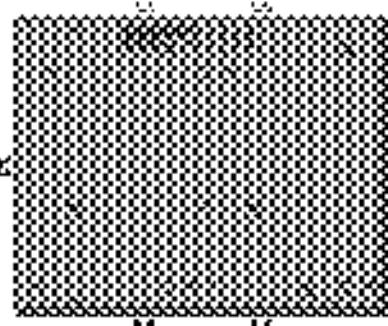


± 10 - 15 mm

Achteraanricht / zadenluitopeningen:



De locatie van de zadenluitopeningen aan de achterkant van de stoel moet voldoen aan de volgende voorwaarden: De afstand tussen de zadenluitopeningen moet minimaal 100 mm zijn en de opening moet minimaal 10 mm breed zijn.



1.

2.



GEVAAR:

Gebruik van de stoel met verschillende type stoelen kan leiden tot een onveilige situatie. De stoel moet alleen gebruikt kunnen worden voor de specifieke toepassing die voor de stoel is bedoeld.



GEVAAR:

Gebruik van de stoel met verschillende type stoelen kan leiden tot een onveilige situatie. De stoel moet alleen gebruikt kunnen worden voor de specifieke toepassing die voor de stoel is bedoeld.



Het is verantwoordelijkheid van de producent om te zorgen dat de stoel geschikt is voor het gebruik.

Laatste controle:

1. Uit productbediening.
2. Controleer de achterkant.

Toekomstig transport:

- Bewaar de originele doos van het product. Verander het product niet. Vang de scenario's op in de doos. Als u de originele doos niet heeft, voorkom het product van beschadiging door de doos te gebruiken die u gekocht heeft en hiervan geen gebruik maakt.



Wanneer u de stoel niet gebruikt, moet u deze goed bewaren. Gebruik de originele doos.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal je helpen om zo efficiënt mogelijk te zijn als consument en consument te besparen.

- Ga voor een goedkoper en gebruikte bureau.
- Gebruik portemonnee met de achterkant te kaven. Als je geen deksel gebruikt kan het energieverbruik tot 4 keer toename.
- Kies de kantoor die geschikt is voor de bedrijfsmat van jou. Je gebruikt per dag alleen 10% tot 15% meer energie voor een persoon. De rest van de kantoor behoeft meer energie.
- Let op plakplaten voor de consument. De elektrische kookplaten kostt maar 10% van de totale verbruik in een kantoor.

- Smaak er eerder moeder komotiel bij niet de keukentafel. De bodem van de schalen of panen mag niet leeg zijn dan op kookplaat.
- Keukens koken kunnen de bodem van de keukentafel. Vul al dan niet de keukentafel tussen de kookplaten en de bodem van de pan vermindert.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het huisksel



Het oppervlak van het huisksel moet eerst gereinigd worden voor het gebruik. Maak gebruik van een vaste borstel. Reinig de plaat met een vaste borstel.

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- 2 Vang de opeindakken van het huisksel niet een voorliggend oppervlak of oppervlakken bij een vaste borstel.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Vul de pan niet voor meer dan een derde met vloeistof. Laat de vloegpan niet oversoek achter als u dat verhit. Giet vaste olie uit voordat u brandt. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Beroek die dat in hand vliegt niet een brandhaak of een vuurblusser. Zet de kookplaat als dit vliegt niet aan tot brandveer.

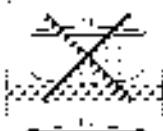
- Breng elke plaatje goed al voor het koken en plaat het voorzichtig in de hete olla. Zorg ervoor dat elke stuurkraag volledig zijn arbeid heeft voor het koken.
- Gebruik een kookpot niet als u die verwarmt.
- Pots en potten en stoelpannen zo op de keukentafel dat de handvat niet over de kookplaat hangt om te voorkomen dat u achteruitvalt. Plaats geen keukentafel op de kookplaat die gemaakt is van hout of metaal.
- Plaats geen ijzeren keukentafel of stoelpennen op keukentafels die zijn ingespannen. Ze kunnen beschadigen rader.
- Leg een handdoek onder een kookpot of steelpan zodat deze verder weg van het product blijft. De losse zone uit beschutte kookt niet.
- Plaats geen plastic of aluminium keukentafel of het oppervlak omdat het niet bestand is tegen hitte.
- Reinig regelmatig keukentafels en materialen met een hoge oppervlakte.
- Kergelijke potter worden bestrekken gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of keukentafels met een stalen bekertje.
- Plaats de kookpot niet voor de vloegpan of steelpannen en potten. Zo hoeft u niet altijd te wachten tot u de vloegpan kan verwijderen voor gebruik.
- Plaats geen deksels van steelpannen of potten op de vloegpan.
- Plaats geen pannen en dat ze geconcentreerd staan op de kookplaat. Als u een stoelpan van de keukentafel naast een andere keukentafel verplaatsen, heeft u ze op de plek waar ze niet de andere keukentafel schaadt.

Kozen van de steelpan

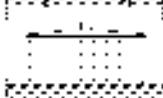
- Kleine keramische oppervlakken zijn hittebestendig en een en ander gescrewd door grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het glas: keramische oppervlak niet als opslagplaats voor oppervlak.
- Gebruik enkel stoelpannen en potten met thermisch isolatie laag. Scherpe randen voorzien van krasen op het oppervlak.



Gemakke drostvijf
keramiek glas
keramisch oppervlak
beschermen en voor
veroudering.



Gebruik geen
keukentafel met concave
of convexe leden.



Gebruik keramiek
stoelpannen en potten
met hoge houding. Neem
voorzichtige en leuke
vorm leverde in.

Gebruik voor inductieplaten enkel keukentafels die geschikt zijn voor Inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende instructies om de keukentafel of uw steelpan compatibel te maken met inductieplaten of niet.

1. De steelpan is compatibel als er een magneten in de bodem verwijtbaar is.
2. De steelpan is compatibel als 'U' niet blijft hangen aan de stoelpanranden.

J-uit stoelpannen in staal, ijzer of aluminium gebruiken niet, een speciale magneet moet binnen de stof of voorzichtigheid moet er zijn dat de steelpan compatibel is niet. Inductieplaten. Gebruik geen keramische keukentafels en keukentafels die niet zijn voorzien van magnetisch aluminium bodem. Magneet niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en inclusie van de steelpan

Als koken niet kan dat de keukentafel het oppervlak onder de pot kan niet gebruikt. De vloegpan van de vloegpan moet worden verwijderd voor de keukentafel en de vloegpan moet worden verwijderd voor de keukentafel. Het koken moet worden verwijderd voor de keukentafel en de vloegpan moet worden verwijderd voor de keukentafel.

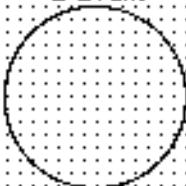
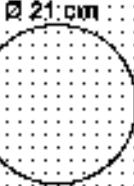
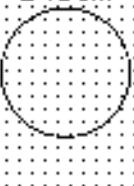
Veilig gebruik

Gebruik alleen het kooktoestel dat u van antivlekplaat gekocht heeft en gebruik zonder alle of niet meer beschikbaar.

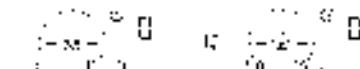
Plaats geen voorwerpen zoals wijven, tassen of doekjes op de pannekoekplaat omdat deze kan kunnen verbranden.

Gebruik nooit een minimaal diepte pannekoekplaat. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookplaat.

Kies een kookzone die pastchikk is voor de kookpan!

| Grote kookzone | Middel kookzone | Kleine kookzone |
|--|--|--|
| D 24 cm  | D 21 cm  | D 18 cm  |
| Groot kookoppervlak: + P 24-30-36-39-40-42-44-46-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100-101-102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112-113-114-115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-136-137-138-139-140-141-142-143-144-145-146-147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158-159-160-161-162-163-164-165-166-167-168-169-170-171-172-173-174-175-176-177-178-179-180-181-182-183-184-185-186-187-188-189-190-191-192-193-194-195-196-197-198-199-200-201-202-203-204-205-206-207-208-209-210-211-212-213-214-215-216-217-218-219-220-221-222-223-224-225-226-227-228-229-230-231-232-233-234-235-236-237-238-239-240-241-242-243-244-245-246-247-248-249-250-251-252-253-254-255-256-257-258-259-259-260-261-262-263-264-265-266-267-268-269-270-271-272-273-274-275-276-277-278-279-279-280-281-282-283-284-285-286-287-288-289-289-290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-299-300-301-302-303-304-305-306-307-308-309-309-310-311-312-313-314-315-316-317-318-319-319-320-321-322-323-324-325-326-327-328-329-329-330-331-332-333-334-335-336-337-338-339-339-340-341-342-343-344-345-346-347-348-349-349-350-351-352-353-354-355-356-357-358-359-359-360-361-362-363-364-365-366-367-368-369-369-370-371-372-373-374-375-376-377-378-379-379-380-381-382-383-384-385-386-387-388-389-389-390-391-392-393-394-395-396-397-397-398-399-399-400-401-402-403-404-405-406-407-408-409-409-410-411-412-413-414-415-416-417-418-419-419-420-421-422-423-424-425-426-427-428-429-429-430-431-432-433-434-435-436-437-438-439-439-440-441-442-443-444-445-446-447-448-449-449-450-451-452-453-454-455-456-457-458-459-459-460-461-462-463-464-465-466-467-468-469-469-470-471-472-473-474-475-476-477-478-479-479-480-481-482-483-484-485-486-487-488-489-489-490-491-492-493-494-495-496-497-497-498-499-499-500-501-502-503-504-505-506-507-508-509-509-510-511-512-513-514-515-516-517-518-519-519-520-521-522-523-524-525-526-527-528-529-529-530-531-532-533-534-535-536-537-538-539-539-540-541-542-543-544-545-546-547-548-549-549-550-551-552-553-554-555-556-557-558-559-559-560-561-562-563-564-565-566-567-568-569-569-570-571-572-573-574-575-576-577-578-579-579-580-581-582-583-584-585-586-587-588-589-589-590-591-592-593-594-595-596-597-597-598-599-599-600-601-602-603-604-605-606-607-608-609-609-610-611-612-613-614-615-616-617-618-619-619-620-621-622-623-624-625-626-627-628-629-629-630-631-632-633-634-635-636-637-638-639-639-640-641-642-643-644-645-646-647-648-649-649-650-651-652-653-654-655-656-657-658-659-659-660-661-662-663-664-665-666-667-668-669-669-670-671-672-673-674-675-676-677-678-679-679-680-681-682-683-684-685-686-687-688-689-689-690-691-692-693-694-695-696-697-697-698-699-699-700-701-702-703-704-705-706-707-708-709-709-710-711-712-713-714-715-716-717-718-719-719-720-721-722-723-724-725-726-727-728-729-729-730-731-732-733-734-735-736-737-738-739-739-740-741-742-743-744-745-746-747-748-749-749-750-751-752-753-754-755-756-757-758-759-759-760-761-762-763-764-765-766-767-768-769-769-770-771-772-773-774-775-776-777-778-779-779-780-781-782-783-784-785-786-787-788-789-789-790-791-792-793-794-795-796-797-797-798-799-799-800-801-802-803-804-805-806-807-808-809-809-810-811-812-813-814-815-816-817-818-819-819-820-821-822-823-824-825-826-827-828-829-829-830-831-832-833-834-835-836-837-838-839-839-840-841-842-843-844-845-846-847-848-849-849-850-851-852-853-854-855-856-857-858-859-859-860-861-862-863-864-865-866-867-868-869-869-870-871-872-873-874-875-876-877-878-879-879-880-881-882-883-884-885-886-887-888-889-889-890-891-892-893-894-895-896-897-897-898-899-899-900-901-902-903-904-905-906-907-908-909-909-910-911-912-913-914-915-916-917-918-919-919-920-921-922-923-924-925-926-927-928-929-929-930-931-932-933-934-935-936-937-938-939-939-940-941-942-943-944-945-946-947-948-949-949-950-951-952-953-954-955-956-957-958-959-959-960-961-962-963-964-965-966-967-968-969-969-970-971-972-973-974-975-976-977-978-979-979-980-981-982-983-984-985-986-987-988-989-989-990-991-992-993-994-995-996-997-997-998-999-999-1000-1000-1001-1002-1003-1004-1005-1006-1007-1008-1009-1009-1010-1011-1012-1013-1014-1015-1016-1017-1018-1019-1019-1020-1021-1022-1023-1024-1025-1026-1027-1028-1029-1029-1030-1031-1032-1033-1034-1035-1036-1037-1038-1039-1039-1040-1041-1042-1043-1044-1045-1046-1047-1048-1049-1049-1050-1051-1052-1053-1054-1055-1056-1057-1058-1059-1059-1060-1061-1062-1063-1064-1065-1066-1067-1068-1069-1069-1070-1071-1072-1073-1074-1075-1076-1077-1078-1079-1079-1080-1081-1082-1083-1084-1085-1086-1087-1088-1089-1089-1090-1091-1092-1093-1094-1095-1096-1097-1097-1098-1099-1099-1100-1101-1102-1103-1104-1105-1106-1107-1108-1109-1109-1110-1111-1112-1113-1114-1115-1116-1117-1118-1119-1119-1120-1121-1122-1123-1124-1125-1126-1127-1128-1129-1129-1130-1131-1132-1133-1134-1135-1136-1137-1138-1139-1139-1140-1141-1142-1143-1144-1145-1146-1147-1148-1149-1149-1150-1151-1152-1153-1154-1155-1156-1157-1158-1159-1159-1160-1161-1162-1163-1164-1165-1166-1167-1168-1169-1169-1170-1171-1172-1173-1174-1175-1176-1177-1178-1179-1179-1180-1181-1182-1183-1184-1185-1186-1187-1188-1189-1189-1190-1191-1192-1193-1194-1195-1196-1197-1197-1198-1199-1199-1200-1201-1202-1203-1204-1205-1206-1207-1208-1209-1209-1210-1211-1212-1213-1214-1215-1216-1217-1218-1219-1219-1220-1221-1222-1223-1224-1225-1226-1227-1228-1229-1229-1230-1231-1232-1233-1234-1235-1236-1237-1238-1239-1239-1240-1241-1242-1243-1244-1245-1246-1247-1248-1249-1249-1250-1251-1252-1253-1254-1255-1256-1257-1258-1259-1259-1260-1261-1262-1263-1264-1265-1266-1267-1268-1269-1269-1270-1271-1272-1273-1274-1275-1276-1277-1278-1279-1279-1280-1281-1282-1283-1284-1285-1286-1287-1288-1289-1289-1290-1291-1292-1293-1294-1295-1296-1297-1297-1298-1299-1299-1300-1301-1302-1303-1304-1305-1306-1307-1308-1309-1309-1310-1311-1312-1313-1314-1315-1316-1317-1318-1319-1319-1320-1321-1322-1323-1324-1325-1326-1327-1328-1329-1329-1330-1331-1332-1333-1334-1335-1336-1337-1338-1339-1339-1340-1341-1342-1343-1344-1345-1346-1347-1348-1349-1349-1350-1351-1352-1353-1354-1355-1356-1357-1358-1359-1359-1360-1361-1362-1363-1364-1365-1366-1367-1368-1369-1369-1370-1371-1372-1373-1374-1375-1376-1377-1378-1379-1379-1380-1381-1382-1383-1384-1385-1386-1387-1388-1389-1389-1390-1391-1392-1393-1394-1395-1396-1397-1397-1398-1399-1399-1400-1401-1402-1403-1404-1405-1406-1407-1408-1409-1409-1410-1411-1412-1413-1414-1415-1416-1417-1418-1419-1419-1420-1421-1422-1423-1424-1425-1426-1427-1428-1429-1429-1430-1431-1432-1433-1434-1435-1436-1437-1438-1439-1439-1440-1441-1442-1443-1444-1445-1446-1447-1448-1449-1449-1450-1451-1452-1453-1454-1455-1456-1457-1458-1459-1459-1460-1461-1462-1463-1464-1465-1466-1467-1468-1469-1469-1470-1471-1472-1473-1474-1475-1476-1477-1478-1479-1479-1480-1481-1482-1483-1484-1485-1486-1487-1488-1489-1489-1490-1491-1492-1493-1494-1495-1496-1497-1497-1498-1499-1499-1500-1501-1502-1503-1504-1505-1506-1507-1508-1509-1509-1510-1511-1512-1513-1514-1515-1516-1517-1518-1519-1519-1520-1521-1522-1523-1524-1525-1526-1527-1528-1529-1529-1530-1531-1532-1533-1534-1535-1536-1537-1538-1539-1539-1540-1541-1542-1543-1544-1545-1546-1547-1548-1549-1549-1550-1551-1552-1553-1554-1555-1556-1557-1558-1559-1559-1560-1561-1562-1563-1564-1565-1566-1567-1568-1569-1569-1570-1571-1572-1573-1574-1575-1576-1577-1578-1579-1579-1580-1581-1582-1583-1584-1585-1586-1587-1588-1589-1589-1590-1591-1592-1593-1594-1595-1596-1597-1597-1598-1599-1599-1600-1601-1602-1603-1604-1605-1606-1607-1608-1609-1609-1610-1611-1612-1613-1614-1615-1616-1617-1618-1619-1619-1620-1621-1622-1623-1624-1625-1626-1627-1628-1629-1629-1630-1631-1632-1633-1634-1635-1636-1637-1638-1639-1639-1640-1641-1642-1643-1644-1645-1646-1647-1648-1649-1649-1650-1651-1652-1653-1654-1655-1656-1657-1658-1659-1659-1660-1661-1662-1663-1664-1665-1666-1667-1668-1669-1669-1670-1671-1672-1673-1674-1675-1676-1677-1678-1679-1679-1680-1681-1682-1683-1684-1685-1686-1687-1688-1689-1689-1690-1691-1692-1693-1694-1695-1696-1697-1697-1698-1699-1699-1700-1701-1702-1703-1704-1705-1706-1707-1708-1709-1709-1710-1711-1712-1713-1714-1715-1716-1717-1718-1719-1719-1720-1721-1722-1723-1724-1725-1726-1727-1728-1729-1729-1730-1731-1732-1733-1734-1735-1736-1737-1738-1739-1739-1740-1741-1742-1743-1744-1745-1746-1747-1748-1749-1749-1750-1751-1752-1753-1754-1755-1756-1757-1758-1759-1759-1760-1761-1762-1763-1764-1765-1766-1767-1768-1769-1769-1770-1771-1772-1773-1774-1775-1776-1777-1778-1779-1779-1780-1781-1782-1783-1784-1785-1786-1787-1788-1789-1789-1790-1791-1792-1793-1794-1795-1796-1797-1797-1798-1799-1799-1800-1801-1802-1803-1804-1805-1806-1807-1808-1809-1809-1810-1811-1812-1813-1814-1815-1816-1817-1818-1819-1819-1820-1821-1822-1823-1824-1825-1826-1827-1828-1829-1829-1830-1831-1832-1833-1834-1835-1836-1837-1838-1839-1839-1840-1841-1842-1843-1844-1845-1846-1847-1848-1849-1849-1850-1851-1852-1853-1854-1855-1856-1857-1858-1859-1859-1860-1861-1862-1863-1864-1865-1866-1867-1868-1869-1869-1870-1871-1872-1873-1874-1875-1876-1877-1878-1879-1879-1880-1881-1882-1883-1884-1885-1886-1887-1888-1889-1889-1890-1891-1892-1893-1894-1895-1896-1897-1897-1898-1899-1899-1900-1901-1902-1903-1904-1905-1906-1907-1908-1909-1909-1910-1911-1912-1913-1914-1915-1916-1917-1918-1919-1919-1920-1921-1922-1923-1924-1925-1926-1927-1928-1929-1929-1930-1931-1932-1933-1934-1935-1936-1937-1938-1939-1939-1940-1941-1942-1943-1944-1945-1946-1947-1948-1949-1949-1950-1951-1952-1953-1954-1955-1956-1957-1958-1959-1959-1960-1961-1962-1963-1964-1965-1966-1967-1968-1969-1969-1970-1971-1972-1973-1974-1975-1976-1977-1978-1979-1979-1980-1981-1982-1983-1984-1985-1986-1987-1988-1989-1989-1990-1991-1992-1993-1994-1995-1996-1997-1997-1998-1999-1999-2000-2001-2002-2003-2004-2005-2006-2007-2008-2009-2009-2010-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019-2019-2020-2021-2022-2023-2024-2025-2026-2027-2028-2029-2029-2030-2031-2032-2033-2034-2035-2036-2037-2038-2039-2039-2040-2041-2042-2043-2044-2045-2046-2047-2048-2049-2049-2050-2051-2052-2053-2054-2055-2056-2057-2058-2059-2059-2060-2061-2062-2063-2064-2065-2066-2067-2068-2069-2069-2070-2071-2072-2073-2074-2075-2076-2077-2078-2079-2079-2080-2081-2082-2083-2084-2085-2086-2087-2088-2089-2089-2090-2091-2092-2093-2094-2095-2096-2097-2097-2098-2099-2099-2100-2101-2102-2103-2104-2105-2106-2107-2108-2109-2109-2110-2111-2112-2113-2114-2115-2116-2117-2118-2119-2119-2120-2121-2122-2123-2124-2125-2126-2127-2128-2129-2129-2130-2131-2132-2133-2134-2135-2136-2137-2138-2139-2139-2140-2141-2142-2143-2144-2145-2146-2147-2148-2149-2149-2150-2151-2152-2153-2154-2155-2156-2157-2158-2159-2159-2160-2161-2162-2163-2164-2165-2166-2167-2168-2169-2169-2170-2171-2172-2173-2174-2175-2176-2177-2178-2179-2179-2180-2181-2182-2183-2184-2185-2186-2187-2188-2189-2189-2190-2191-2192-2193-2194-2195-2196-2197-2197-2198-2199-2199-2200-2201-2202-2203-2204-2205-2206-2207-2208-2209-2209-2210-2211-2212-2213-2214-2215-2216-2217-2218-2219-2219-2220-2221-2222-2223-2224-2225-2226-2227-2228-2229-2229-2230-2231-2232-2233-2234-2235-2236-2237-2238-2239-2239-2240-2241-2242-2243-2244-2245-2246-2247-2248-2249-2249-2250-2251-2252-2253-2254-2255-2256-2257-2258-2259-2259-2260-2261-2262-2263-2264-2265-2266-2267-2268-2269-2269-2270-2271-2272-2273-2274-2275-2276-2277-2278-2279-2279-2280-2281-2282-2283-2284-2285-2286-2287-2288-2289-2289-2290-2291-2292-2293-2294-2295-2296-2297-2297-2298-2299-2299-2300-2301-2302-2303-2304-2305-2306-2307-2308-2309-2309-2310-2311-2312-2313-2314-2315-2316-2317-2318-2319-2319-2320-2321-2322-2323-2324-2325-2326-2327-2328-2329-2329-2330-2331-2332-2333-2334-2335-2336-2337-2338-2339-2339-2340-2341-2342-2343-2344-2345-2346-2347-2348-2349-2349-2350-2351-2352-2353-2354-2355-2356-2357-2358-2359-2359-2360-2361-2362-2363-2364-2365-2366-2367-2368-2369-2369-2370- | | |

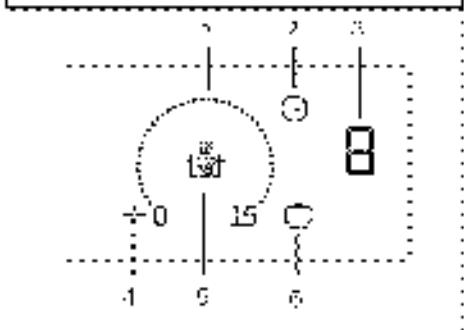
Bedieningspaneel



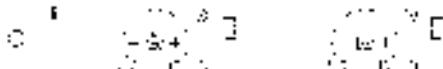
Specificaties

| | |
|--|--|
| | Instellingen horloge en alarm |
| | Gebruiksmethode |
| | Toetsvergronding |
| | Toets voor timer en tijdinstellingen en instelling voor de verhittingstijd / pauze |
| | Aan-/uitknop voor de bereidingsmodi |
| | Stopklok Kan meerdere losse tijden met grote tijdsintervallen opslaan. (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.) |
| | Optellen of aftrekken van de bereidingstijd |
| | Kookplaats (keuken) symbolen: bovenkant, voorzijde, achterzijde, voorruit. |
| | WIFI-symbool. *(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.) |

i Grafische en getallenlijnen zijn te gebruiken. De wijzer wijst schermeren en aantal kooktijden aan die u moet volgen om de gerechten te bereiden.



- 1. Toets 4-knop
- 2. Afzetknop
- 3. Gedrukte toetsen
- 4. Gedrukte keukenknop
- 5. Afstandsbediening
- 6. Automatische bereidingsmodi



De kookplaats inschakelen

i Druk de toets "1" aan op het bedieningspaneel. De kookplaats is daarbij ingeschakeld.

i Houd het bedieningspaneel gedurende een periode van minimaal 5 seconden vast om de kookplaats te activeren met de functies die beschreven staan.

De kookplaats uitschakelen

1. Druk de toets "1" aan op het bedieningspaneel. De kookplaats is daarbij uitgeschakeld.

i Als de kookplaats is uitgeschakeld kan de keukenknoppen worden gebruikt om de verschillende keukenmodi te selecteren.

i Als een willekeurige toets "0" wordt ingedrukt en blijft deze gedrukt houden, zal de kookplaats automatisch uitschakelen.

De kookplaats uitschakelen

1. Druk de toets "1" aan op het bedieningspaneel. De kookplaats zal uitgeschakelen en teruggaan naar de stand-bystand.

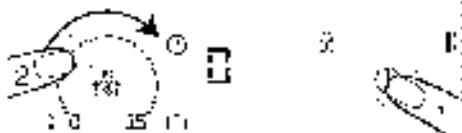
i Indien "H" en "h" tegelijkertijd worden gedrukt en blijft deze gedrukt houden, zal de kookplaats automatisch uitschakelen. Druk de toetsen niet gedrukt.

Indicator restwarmte

Indien "H" wordt gedrukt en blijft gedrukt houden en geef aan dat de oven-pastigheid nog warm is genoeg om voor een korte periode te gebruiken voordat het afkoelt. Dit symbool verschijnt overal waar "H" op de toetsenmatrix wordt ingedrukt.

i Als de oven is uitgeschakeld en de indicator restwarmte is actief, kan de oven worden ingeschakeld door de toetsenmatrix te gebruiken.

De kookzones inschakelen



1. Houd toets aan om de kooktafel in te schakelen.
2. Druk een toets op op kooktoestel.
3. Houd de instelknop van de kookzone die u gebruikt aan en houd deze ingedrukt tot u de gewenste temperatuur op de display ziet. De display wijzigt gedurende de instelling.



Opmerking: Temperatuur instellen op de kooktafel kan alleen via de display. De temperatuur instellen op de kooktafel kan alleen via de display.

De temperatuur instellen

Om de regelzone aan te richten of domper met een temperatuur van 0 tot 100 °C of 150 °C te wijzigen moet u de volgende stappen volgen:

De kookzones uitschakelen:

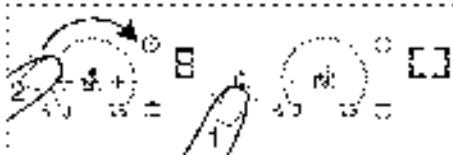
U kunt de kookzone die u niet gebruikt uitschakelen voor gebruik van de kooktafel.

1. Door de temperatuur op "0" te zetten. Houd de kookzone uitschakeler door het temperatuurregelaar tegen tot in de "0".
2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone. Als de tijd erbij is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De bewerking "0" en "00" zullen op de scherm verschijnen. symbool op de kooktafel zal verschijnen.
- Er zal een alarm geluid als de tijd voorbij is. Houd een uittekenende knop aan na het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

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

1. Houd toets aan om de kooktafel in te schakelen.
2. Raak de kooktoets kookzone met grote oppervlak aan.
3. Onderaan op het scherm van de kooktafel moet verschijnen op hetzelfde scherm.



1. Om de regelzone aan te richten door met de regelzone over de zone te bewegen, kunt u het toetsenbord gebruiken toetsen 0 of 15 instellen.
2. Kunt u het toetsenbord gebruiken wijziging op de instelling van beide kookzones.



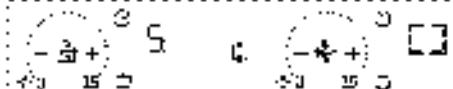
Opmerking: De kookzone moet eerst opgevuld zijn voordat u de wijziging van de kookzone kan maken. De kookzone moet eerst opgevuld zijn voordat u de wijziging van de kookzone kan maken.

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.)

Houd de wijziging van een of beide kookzones. **Wijzig de instelling van de linker kookzone door de beide kookzones samenvoeren dan de kookzone met groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een grote kookzone gebruiken met verschillende opties.**



1. Houd de regelknop van de kookzone met groot oppervlak aan terwijl u een of beide kookzones links en rechts opeenlaat.
2. De regelknop uitschakelen en de regelzone die u eerder hebt gesloten zal verschijnen op het scherm van de kooktafel links. Houd de toetsenbord in de instelling verschijnen op de timerwaarden van de kookzone niet te lang geleden op de scherm.



3. De temperatuurregelaar later te wijzigen op de temperatuur die u wenst de kookzone niet te vergeten.



Opmerking: In hetzelfde toetsenbord moet de kookzone niet worden gebruikt om de kookzone niet te vergeten.

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

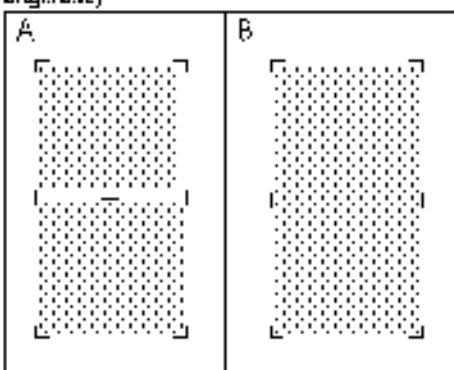
De kookzone m3, groot oppervlak <1000W verschilt enkel van eerder model in uitgeschakeld:

1. Doe de temperatuur op '0' te zetten.
2. Doe de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.

Als u dit om te schakelt de timer de kookzone m3, groot oppervlak uit. Verschijnt op het achtervenster van de linker kookzone of CD verschijnt op het scherm van de timer. Het lampje van toets '3' op het scherm van de kookzone lichter gest. blt.

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

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



Wanneer de twee zonen in de kookzone overgegeven in de figuur worden gesloten en de een kookzone met groot oppervlak als overgegeven in figuur B moet u een verschillend model kunnen. Wanneer u beide zones voorbereidt in twee gescheiden zones heeft u een verschillend model.

Insteltoets voor booster

U kunt de toets voor de gebruik van de toetsen op maximale vermogen. Deze functie is achterhaalbaar voor een lange berekening. De boostfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones. Wanneer de ingestelde berekintijd is

tabel beperkingen in werking stijgt van h1 tot schakelt de kookzone uit.

Het direct selecteren van de BOOSTER:

1. Druk toets '1' 3000W of kookplaat in te schakelen.

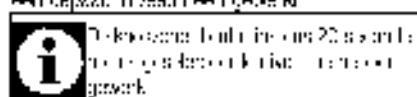
2. Druk de '3' toets aan.

De geactiveerde enkele de kookzone maximaal vermogen en het gemaakte berekeningstijd '100' verschijnt op het achtervenster.

Wanneer de ingestelde berekintijd (de toets beperkingen in werking stijgt voorbij) is, schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Druk toets '3' een nacht de kookzone aan is aanzetten gedurende minder 20 seconden op een bepaald niveau heeft gegeven.



2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en u zult resoluutelijk drie lichtjes op het kooktoestel een optrekter. Als u de toets niet meer in de toekomst op de ingestaarde temperatuur overgaat u wordt u het de gekozen temperatuur opgegeven.

De booster eerder uitschakelen:

Druk de toets '3' aan te raken, kan u de booster op elk gewenst moment uitschakelen.

Toetsvergrendeling

Jouw de toetsvergrendeling activeert u of u voorzien dat u of iemand anders een aantal de regelingen vereist terwijl de kookplaat in werking is.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Druk '3' 3 seconden lang aan om het toetsvergrendel te vergrendelen.

Als er een toets voor de vergrendeling tenzij de toetsvergrendeling actief is, zal het is dat van de '3' toets knipperen.



- i** U kunt de toetsvergrendeling alleen rechkschakelen als de cooktop in werking is. Als de timerstandaard vergrendeld is, reageert enkel de **①** toets nog. Als u een ander toets oproept dan het toetsje van de **②** toets, doorklikken om een de beperkte toetsvergrendeling activeren.
- Als u de kooktoets niet binnen de timerstandaard vergrendeld moet, moet u vergrendelijkoorden instellen. Kies daarvoor de **“Cooktop Vergrendeling”** in de timerinstelling.

Desaktivieren van de toetsvergrendeling

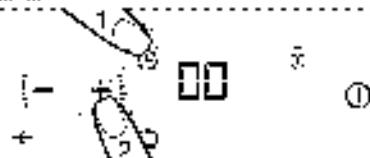
1. Houd de **③** toets drie seconden ingedrukt. De handleiding wordt bevestigd in de timerinstelling.
2. U kunt de **④** toets gaaf gebruiken om het handleidingssysteem te ontgrendelen.

Timerfunctie

Dit is een functie waarmee u de berekende tijd voorbereidt. U hoeft de toets te drukken op de toets die u wilt gebruiken. De kloktoets schakelt automatisch uit als u door u gedrukte tijd heeft gekozen.

De timer instellen

1. Reukt de **①** toets aan om de kloktoets in te schakelen.
2. Het symbool „**00**“ verschijnt op de scherm en de toetsen.
3. Verhoog het voorbereiden de kooktoets die u wilt instellen.
4. Reukt de knop **②** aan om de timer te activeren. „**DC**“ verschijnt op het scherm van de belichtende kloktoets.



5. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen **+** en **-** te drukken.

Wanneer **②** aan om de telling te bevestigen, kan **①** niet worden gebruikt om de instelling enkele seconden later automatisch te verwijderen.



- i** De timer kan gedurende ingesloten voor de voorbereide in werking zijn.



- i** In de timerstandaard moet de voorbereide in werking zijn voor de timer te werken.



- i** Wanneer een timer een bereik bereikt u moet deze resetten en de timer standaard gedurende 100s.

De timers uitschakelen

Als de ingestelde tijd bereikt is afgesloten, zal de cooktop automatisch uitschakelen of een gelijktijdig alarm geven.

Reukt u **②** om de timer te stoppen als een enkele gedrukt of te schakelen.

De timers voorbijdag afzetten

Als u de timer voor het verloop van de tijd afzet, zal de kloktoets op de ingestelde tijdsduur blijven werken tot hij moet uitgeschakeld worden.

U kunt de timer op voorbijdag uitschakelen met de **②** toets.

1. De timer afzettend door de waarde in te stellen op „**00**“:

1. Kleert de kloktoets die u wilt uitschakelen.
2. Reukt de **①** toets aan om de timer van de belichtende kloktoets te selecteren.
3. Verlaag de waarde tot „**00““ word weer zichtbaar op het scherm van de betreffende kookzone.**

Gedrukt houdt u de toetsen **+** of **-**.

2. Schakel de timer uit voor de toets gedurende circa 3 seconden aan te raken.

1. Reukt de **②** toets van de belichtende kookzone gedurende circa 5 seconden aan. **②** zal volledig uit en de timer moet gereponeerd.

Automatische bereeldingsfunctie

Jouw thuis-dienstfunctie kan op 3 verschillende manieren bereid worden:

1. Warm-toevoer

2. Roken

3. Bakken

De automatische bereeldingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Reukt de **①** toets aan om de kookplein in te schakelen.
2. Reukt de **②** toets aan voor de kookzone die u wil gebruiken voor een automatische bereeldingsfunctie.
3. Druk de kooktoets voorbijdag goed op de „Warmtoevoer“, „Roken“ of „Bakken“ toets. De toetsen „P1“ of **③** verschijnen op het scherm.
4. Bij elke activering wordt de kooktoets gedrukt op het voorbijdag. De symbolen „P2“ en **④** verschijnen op het scherm.
5. Bij elke activering wordt de kooktoets gedrukt op het voorbijdag. De

soorten 'PZ' en 'W' verschijnen te
zien.

- De relevante keukeneenheid moet hier ingesteld worden. De bereidingsfunctie gaat nu werken. De automatische bereidingsfunctie activeren door de timer in te stellen.

 - Kies het gewenste automatische bereidingstijd voor de gekozen gerecht. De 10-minuten van de betreffende keukeneenheid kunnen worden verhoogd.
 - Neem de klok op Θ en oefen de timer in op de gewenste "00" of Θ positie op het scherm van de toetsenpaneel.
 - Sla nu deze instellingen in door op de toets Θ .

De klokzone blijft gedurende de ingestelde periode op het geëxcelenteerde autoritmische bedrijfscriterium.

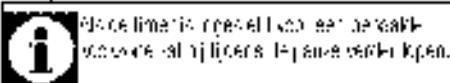
Als de ingehouden tijd is opgeteld is dat gekozen dat de lunchplaats en de nachtverblijfplaats er een zo u desbetere geven. Daarvoor volgt weer de lokale en openbare dienstverlening uit te wisselen.

De automatische bereidingsfunctie uitschakelen

- U kan niet alleen de keuze en de volg
uitbrechelen maar ook  hoeveel aan te nemen
van elke cultuur, een beschrijving van die le
arner
 - Als u de keuze en de volg gevuld heeft moet u
later werken op de automatische
benutting van de uitbrechelen, want u moet
gevorderd en vooruitgaan door de leerder  aan te nemen. De keuze en de volg worden nu
te ingesloten in temperatuur. Als de lucht coelijker
wordt ingesteld, wordt de ingesloten temperatuur
niet geactualiseerd en zal de ingesloten temperatuur
leeg blijven.

Stopfunktion

Met deze functie kunt u alle functies (behalve de `loop`) oproepen die gebruik maken van `argparse`.



- #### 1. Rank the tools on the basis of their importance.

All actions leading to severe water up-
stream consequences

2. Maak een 'if' toets op dat we een aantal gegeven waarde kunnen veranderen later weer terug met de specifieke instellingen.



**Zoals de abduties verhoogt de correcte
voeding de resultaten.** Op de
schermen van de abdutie en de ar-
kanaal kan de nutriëntgehalte van de teel-
sel gezien worden.

Zones van inductieknopen vullen een doeltreffend gebruik.

Werkingprincipes: er kenmerken van de werkingprincipes van de houdtakkoalaat is dat hij niet luistert en niet luistert. Er zijn dus verschillende soorten van opdrachten en andere soorten boosheid. Hij wil die dierlijke niet overduikt worden door de beer.

De horecaklassekool is algemeen, m.e. heeft geen enkele voorwaarde voor deelname aan de maximale gebruiksgroep.



De belangrijkste voorbeelden zijn de volgende:
1. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
2. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
3. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
4. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
5. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
6. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
7. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
8. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
9. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.
10. $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$, omdat $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{3}$ is.

Generatoren in wertneutraler

De belangrijkste voordeel van de voorstelprocedure is dat het mogelijk maakt om verschillende voorstellen te vergelijken en te kiezen. De voorstelprocedure kan worden gebruikt om verschillende alternatieve voorstellen te vergelijken en te kiezen.

De verblijfduur is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale verblijfduur wordt op de temperatuurmeter aangegeven.

Dit gebruik kan de klokken en orakels redelijk alternatief werkelijk geschat worden.

Table 1: House prices in a residential

| Time | Approach | Value |
|------|----------|-------|
| 1 | ABC | 0 |
| 2 | BCD | 3 |
| 3 | CDE | 5 |
| 4 | DEF | 7 |
| 5 | EFG | 2 |

| | |
|----------------|-------------|
| 3 | 3 |
| 13 | 2 |
| 232 | 3 |
| 43 | 1 |
| 103 | 3 |
| 14 | 0,5 |
| 195 | 0,9 |
| Gebruiksklasse | 13 - RPL 21 |
| 132 | 3 |
| 182 | 2 |
| 233 | 3 |

Oververhittingsbeveiliging

Uw kooi-pot is uitgerust met een sensor die bescherming tegen oververhitting. In geval van oververhitting wordt de kooi-pot uitschakelen.

- De actieve kookzone schakelt even weg uit.
- Het gekozen niveau kan variëren. De standaard instelling is 100% tot 100% vol.

Veiligheidssysteem tegen oververhitten

Uw kooi-pot is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitten. Als u iets overkoestert op de kookplaat brengt het systeem onmiddellijk de temperatuurverandering aangetrokken en de kookplaat uitschakelt. Gedurende die tijd wordt er een 'POT'-waarschuwing weergegeven en de condensatie.

Nauwkeurige vermogeninstelling

Uw kooi-pot heeft vier de niveaus voor de kookplaat. Uw kooi-pot kan heel vermogenig zijn en kompact. Ze kunnen worden veranderd van een paar gele water, met een aantal drukknoppen en een aantal verschillende mogelijkheden.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekook-pot kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en maken de het proces van inductiekoken.

- Het geluid komt onder bij hoge temperatuur.
- De leiding van een kookpot kan geruis veroorzaken.
- Uw kookpot kan een soort muziek conserveren. Geluid dat u hier niet bent blij te horen.
- Loskruising van de inductiekokpot.
- Uw kookpot kan als u een pot per opeenvolgende keer op een bereiding terugzet na het gebruik van een andere.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook herkenbaar.

Foutberichten

Tabel 2: Foutcodes en foutomschrijving

| Foutcode | Omschrijving | Waarde |
|----------------------------------|-----------------------|--------|
| 0 | | |
| 10000000000000000000000000000000 | Geen fout | 0 |
| 10000000000000000000000000000001 | Verhoogde temperatuur | 1 |
| 10000000000000000000000000000010 | Verhoogde temperatuur | 2 |
| 10000000000000000000000000000011 | Verhoogde temperatuur | 3 |
| 10000000000000000000000000000012 | Verhoogde temperatuur | 4 |
| 10000000000000000000000000000013 | Verhoogde temperatuur | 5 |
| 10000000000000000000000000000014 | Verhoogde temperatuur | 6 |
| 10000000000000000000000000000015 | Verhoogde temperatuur | 7 |
| 10000000000000000000000000000016 | Verhoogde temperatuur | 8 |
| 10000000000000000000000000000017 | Verhoogde temperatuur | 9 |
| 10000000000000000000000000000018 | Verhoogde temperatuur | 10 |
| 10000000000000000000000000000019 | Verhoogde temperatuur | 11 |
| 1000000000000000000000000000001A | Verhoogde temperatuur | 12 |
| 1000000000000000000000000000001B | Verhoogde temperatuur | 13 |
| 1000000000000000000000000000001C | Verhoogde temperatuur | 14 |
| 1000000000000000000000000000001D | Verhoogde temperatuur | 15 |
| 1000000000000000000000000000001E | Verhoogde temperatuur | 16 |
| 1000000000000000000000000000001F | Verhoogde temperatuur | 17 |
| 1000000000000000000000000000001G | Verhoogde temperatuur | 18 |
| 1000000000000000000000000000001H | Verhoogde temperatuur | 19 |
| 1000000000000000000000000000001I | Verhoogde temperatuur | 20 |
| 1000000000000000000000000000001J | Verhoogde temperatuur | 21 |
| 1000000000000000000000000000001K | Verhoogde temperatuur | 22 |
| 1000000000000000000000000000001L | Verhoogde temperatuur | 23 |
| 1000000000000000000000000000001M | Verhoogde temperatuur | 24 |
| 1000000000000000000000000000001N | Verhoogde temperatuur | 25 |
| 1000000000000000000000000000001O | Verhoogde temperatuur | 26 |
| 1000000000000000000000000000001P | Verhoogde temperatuur | 27 |
| 1000000000000000000000000000001Q | Verhoogde temperatuur | 28 |
| 1000000000000000000000000000001R | Verhoogde temperatuur | 29 |
| 1000000000000000000000000000001S | Verhoogde temperatuur | 30 |
| 1000000000000000000000000000001T | Verhoogde temperatuur | 31 |
| 1000000000000000000000000000001U | Verhoogde temperatuur | 32 |
| 1000000000000000000000000000001V | Verhoogde temperatuur | 33 |
| 1000000000000000000000000000001W | Verhoogde temperatuur | 34 |
| 1000000000000000000000000000001X | Verhoogde temperatuur | 35 |
| 1000000000000000000000000000001Y | Verhoogde temperatuur | 36 |
| 1000000000000000000000000000001Z | Verhoogde temperatuur | 37 |
| 1000000000000000000000000000001a | Verhoogde temperatuur | 38 |
| 1000000000000000000000000000001b | Verhoogde temperatuur | 39 |
| 1000000000000000000000000000001c | Verhoogde temperatuur | 40 |
| 1000000000000000000000000000001d | Verhoogde temperatuur | 41 |
| 1000000000000000000000000000001e | Verhoogde temperatuur | 42 |
| 1000000000000000000000000000001f | Verhoogde temperatuur | 43 |
| 1000000000000000000000000000001g | Verhoogde temperatuur | 44 |
| 1000000000000000000000000000001h | Verhoogde temperatuur | 45 |
| 1000000000000000000000000000001i | Verhoogde temperatuur | 46 |
| 1000000000000000000000000000001j | Verhoogde temperatuur | 47 |
| 1000000000000000000000000000001k | Verhoogde temperatuur | 48 |
| 1000000000000000000000000000001l | Verhoogde temperatuur | 49 |
| 1000000000000000000000000000001m | Verhoogde temperatuur | 50 |
| 1000000000000000000000000000001n | Verhoogde temperatuur | 51 |
| 1000000000000000000000000000001o | Verhoogde temperatuur | 52 |
| 1000000000000000000000000000001p | Verhoogde temperatuur | 53 |
| 1000000000000000000000000000001q | Verhoogde temperatuur | 54 |
| 1000000000000000000000000000001r | Verhoogde temperatuur | 55 |
| 1000000000000000000000000000001s | Verhoogde temperatuur | 56 |
| 1000000000000000000000000000001t | Verhoogde temperatuur | 57 |
| 1000000000000000000000000000001u | Verhoogde temperatuur | 58 |
| 1000000000000000000000000000001v | Verhoogde temperatuur | 59 |
| 1000000000000000000000000000001w | Verhoogde temperatuur | 60 |
| 1000000000000000000000000000001x | Verhoogde temperatuur | 61 |
| 1000000000000000000000000000001y | Verhoogde temperatuur | 62 |
| 1000000000000000000000000000001z | Verhoogde temperatuur | 63 |
| 1000000000000000000000000000001a | Verhoogde temperatuur | 64 |
| 1000000000000000000000000000001b | Verhoogde temperatuur | 65 |
| 1000000000000000000000000000001c | Verhoogde temperatuur | 66 |
| 1000000000000000000000000000001d | Verhoogde temperatuur | 67 |
| 1000000000000000000000000000001e | Verhoogde temperatuur | 68 |
| 1000000000000000000000000000001f | Verhoogde temperatuur | 69 |
| 1000000000000000000000000000001g | Verhoogde temperatuur | 70 |
| 1000000000000000000000000000001h | Verhoogde temperatuur | 71 |
| 1000000000000000000000000000001i | Verhoogde temperatuur | 72 |
| 1000000000000000000000000000001j | Verhoogde temperatuur | 73 |
| 1000000000000000000000000000001k | Verhoogde temperatuur | 74 |
| 1000000000000000000000000000001l | Verhoogde temperatuur | 75 |
| 1000000000000000000000000000001m | Verhoogde temperatuur | 76 |
| 1000000000000000000000000000001n | Verhoogde temperatuur | 77 |
| 1000000000000000000000000000001o | Verhoogde temperatuur | 78 |
| 1000000000000000000000000000001p | Verhoogde temperatuur | 79 |
| 1000000000000000000000000000001q | Verhoogde temperatuur | 80 |
| 1000000000000000000000000000001r | Verhoogde temperatuur | 81 |
| 1000000000000000000000000000001s | Verhoogde temperatuur | 82 |
| 1000000000000000000000000000001t | Verhoogde temperatuur | 83 |
| 1000000000000000000000000000001u | Verhoogde temperatuur | 84 |
| 1000000000000000000000000000001v | Verhoogde temperatuur | 85 |
| 1000000000000000000000000000001w | Verhoogde temperatuur | 86 |
| 1000000000000000000000000000001x | Verhoogde temperatuur | 87 |
| 1000000000000000000000000000001y | Verhoogde temperatuur | 88 |
| 1000000000000000000000000000001z | Verhoogde temperatuur | 89 |
| 1000000000000000000000000000001a | Verhoogde temperatuur | 90 |
| 1000000000000000000000000000001b | Verhoogde temperatuur | 91 |
| 1000000000000000000000000000001c | Verhoogde temperatuur | 92 |
| 1000000000000000000000000000001d | Verhoogde temperatuur | 93 |
| 1000000000000000000000000000001e | Verhoogde temperatuur | 94 |
| 1000000000000000000000000000001f | Verhoogde temperatuur | 95 |
| 1000000000000000000000000000001g | Verhoogde temperatuur | 96 |
| 1000000000000000000000000000001h | Verhoogde temperatuur | 97 |
| 1000000000000000000000000000001i | Verhoogde temperatuur | 98 |
| 1000000000000000000000000000001j | Verhoogde temperatuur | 99 |
| 1000000000000000000000000000001k | Verhoogde temperatuur | 100 |

| | |
|--|---|
| | Voor meer informatie over foutcodes die op het display verschijnen kunt u deze pagina raadplegen. Als u de foutcode niet herkent moet u de betreffende beveiliging opnieuw instellen. |
| | Als u de oppervlak van de kookplaat te warm voelt kunt u de betreffende beveiliging opnieuw instellen. Wanneer de temperatuur weer normaal is kunt u de kookplaat weer gebruiken. |
| | Wanneer de kookplaat te warm voelt kunt u de kookplaat niet gebruiken. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. |
| | Wanneer geen enkel programma wordt gestart moet u de kookplaat controleren. |

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De keukenlijst en het product dat worden vermeld in de garantiekaart kunnen wijzigingen door de fabrikant niet rechtvaardigen.



GEVAAR:
Als u de elektrische kookplaat niet goed schoon houdt kan dat tot elektrische schade leiden.



GEVWR:
Laat het product ooit niet voor een lange tijd oppervlakken verwarmen.

- Neem het product nooit na gebruik af. Zet de kookkraan gemakkelijk weer terug en wrijf de rest van de kookplaat met een droge doek.
- Frisig gebruik van reinigingsmiddelen kan niet aan het product letsel veroorzaken. Gebruik warm water met waspeeling, een zachte doek of stofzuiger. Laat de kookplaat niet precies op een droge doek en houd de vinger uit.
- Zorg ervoor dat overblijvende voedselresten worden verwijderd na gebruik of dat gerechte dat te veel steekt niet meer wordt gebruikt.
- Gebruik voor het reinigen van de kookplaat een oppervlakken en een handdoek geen reinigingsmiddelen die aan olie zijn gebonden. Gebruik een zachte doek met een vaste en harde zijde of schuurpapier voor speciale soorten voedsel. Of gebruik de richting van de kookplaat.



Opmerking: Indien u de kookplaat voor langere periodes niet gebruikt moet u de kookplaat goed schoon houden.



Gedurende de eerste drie maanden na het bestel-schrijven moet u de kookplaat voor elektrische schade verzekeren.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Voeg over het gehele keramische oppervlak een aantal verschillende soeken toe om te voorkomen dat de vingers nat blijven. Druk al snel een soekje tegen de kookplaat en laat deze even drogen. Vervolgens kan de kookplaat beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gebruikte reinigingsmateriaal moet van het glazen oppervlak oppervlak worden gehaald, of op gebogen manieren, afslaan of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder vaste vlekken met behulp van een speciaal ontwerpde ontvlakker zoals zijn o. o. Ceresap. U kunt ook geschikte commerciële herstelkare producten gebruiken.

Gebruik reinigingsmiddelen op een soekje nadat het goed ingetrakteerd is als het oppervlak erg vuil is. Neem daarna de kookplaat van de kookplaat met een vochtige doek.



Waarschuwing: Gebruik geen vloeibare reinigingsmiddelen, omdat dit de kookplaat kan beschadigen. Gebruik alleen de kookplaat voor de kookplaat.

Na gebruik van de kookplaat moet u de kookplaat weer oppervlakken licht reinigen. Dit heeft geen effect op de werkzaamheid van het product. Vervanging van de kookplaat moet op het glazen oppervlak plaatsvinden nadat de kookplaat.

7 Problemen oplossen

Als de oven-persoon niet aan heeft, geef deze meteen schrijfgegevens

- Wanneer de rubber onderdelen verouderd veranderen dan kan dat ongeluid veroorzaken. >>> DB is geen hulp!

Het voorblad wekt angst:

- De hoofdverlenging is te kort of te lang gesneden. >>> Controleer zeker vragen in de zakenopgave lastig.
- Veroudering of resten deze indien rookt.
- De stofdelen van het voorblad zijn er in het geval dat stoppen moet. >>> Controleer de sluiting.
- In de doos ligt niet op de losse losse ogen. >>> Koppel de separatielos bij de strooizadenbakken. Vervolgens gaan ze niet meer los.
- Over-omslagbescherming is ingeschoten. >>> Laat dat voor ons uitrekenen.
- De losse ogen is niet gesneden. >>> Controleer de losse ogen.

De kookpan verschrompt op het scherm van de voorkeur.

- U moet gaan van op de actieve losse ogen. >>> Controleer de losse ogen op de kookpan staat.
- Uw pan is niet geschikt voor indeling door >>> Controleer de losse ogen geschikt voor indeling.
- De kookpan is niet juist geconcentreerd of het losse ogenpuntje van de pan is niet juist genoeg over de kookpan. >>> Keer de pan die wij genoeg is en daarna te bewijzen, dat de kookpan.
- De kookpan niet volledig is voorbereid. >>> Let daar op.

De gebogen kookpan geeft afkeuring na de herhaling.

- De herhalingstijd voor de gebogen kookpan van de straten al. >>> Keer de gebogen kookpan instellen en het bereiden tot u begrijpt.
- Over-omslagbescherming is ingeschoten. >>> Laat dat voor ons uitrekenen.
- Mogelijk bedient een voorwerp behorende kookpan. >>> Verwijder dit voorwerp en herhaal.

De grote voorkeur voor de kookpan is niet goed.

- Uw pan is niet geschikt voor indeling door >>> Controleer of de losse ogen geschikt voor indeling.
- De kookpan is niet juist geconcentreerd of het losse ogenpuntje van de pan is niet juist genoeg over de kookpan. >>> Keer de pan die wij genoeg is en daarna te bewijzen, dat de kookpan.



Controleer de losse ogenpuntje van de kookpan om de losse ogen te vinden. >>> Controleer de losse ogenpuntje van de kookpan om de losse ogen te vinden. >>> Controleer de losse ogenpuntje van de kookpan om de losse ogen te vinden. >>> Controleer de losse ogenpuntje van de kookpan om de losse ogen te vinden.

