



Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

Einbau-Kochfeld

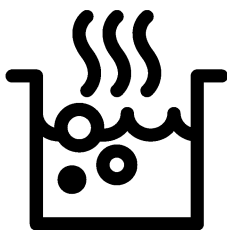
Gebrauchsanleitung

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding

Indbygningsblus

Brugsvejledning



HDMC 32400 TX

KK / DE / NL / DA

185.9100.30/R.AK/20.12.2019/6-5

7724088302

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен акпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды акпарат немесе пайдалы кенестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	5
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі	7
Ескі өнімді тастау	8
Орама материалдарын тастау	8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу	9
Техникалық сипаттамалары	9

3 Орнату 10

Орнатудан бұрын	10
Орнату және қосу	10
Келешекте тасымалдау	12

4 Дайындық 13

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер	13
Алғашқы қолдану	13
Құрылғыны алғаш рет тазалау	13
Бастапқы қыздыру	13

5 Кемпіректі қолдану жолы 14

Пісіру туралы жалпы мәліметтер	14
Кемпіректерді қолдану	15
Басқару тактасы	15

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 20

Жалпы мәліметтер	20
Пісіру тактасын тазалау	20
Басқару тактасын тазарту	20

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 21

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдыкпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды

бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция

тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары

кезінде өнімді желіден ажырату керек.

- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- АБАЙЛАҢЫЗ: Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін

және өртке әкелуі мүмкін.

ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеңіз. Жабдықты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы

мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.

- АБАЙЛАҢЫЗ: Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тұмайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда

мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.

- ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- АБАЙЛАҢЫЗ: Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.

- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім ЕО WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде коқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде коқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа коқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

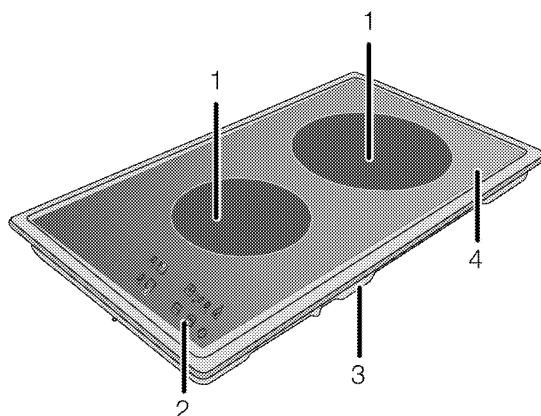
Сіз сатып алған өнім ЕО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-----------------|
| 1 | Бір контурлы пісіру табасы | 3 | Негізгі жабыны |
| 2 | Басқару тақтасы | 4 | Жанарғы тақтасы |

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50-60 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	3 кВт
Сым түрі / қимасы	мин.Н05V2V2-F 3 x 1,5 мм ² / 3 x 2,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	55 мм/288 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	268 мм/490 мм
Жанарғылары	
Алдыңғы	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1800 Вт



Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.



Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.



Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілесіп құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.



ҚАУІПТІ:

Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



ҚАУІПТІ:

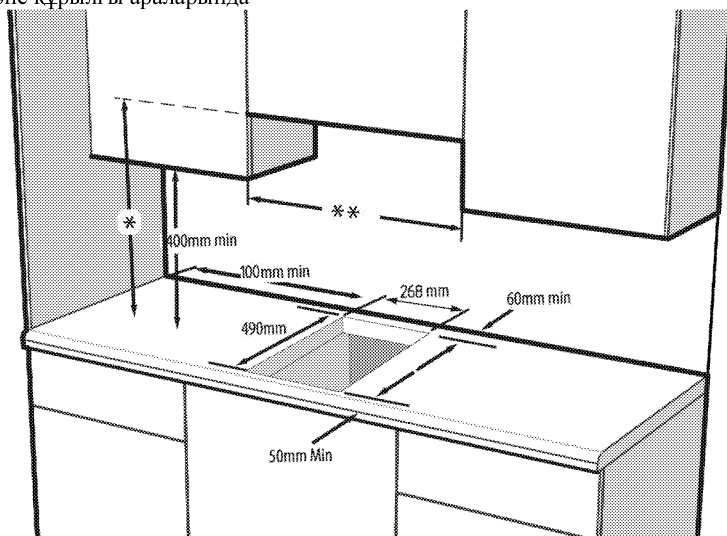
Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында

қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы ас бөлме плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық кабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді ((кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлденеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.



* Сорып алу құралының пайдаланушы нұсқаулығында ұсынылғандай сорып алу құралының ең аз биіктігі

** Жиһаз арасындағы ең аз қашықтық пісіру тақтасының еніне тең болуы керек

Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.



Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз.
Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.



ҚАУІПТІ:

Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет.
Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



ҚАУІПТІ:

Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын қосу

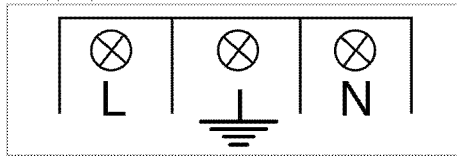


Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

1. Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі саңылауымен (балқымалы сактандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:



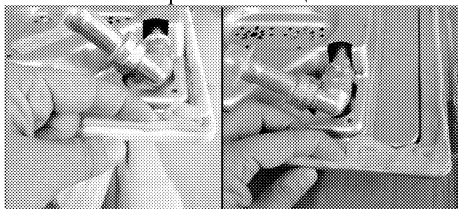
2. **Бір фазалық қосылым үшін** сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаныз:
 - Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
 - Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
 - Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)
- » немесе
- Сұр/Қара сым = L (Фаза)
 - Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
 - Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

Өнімді орнату

1. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
2. Темірпеш қақпағы мен тұтқыштың арасына бөгде заттар не сұйықтықтар

кіріп кетпеуі үшін, орнату алдында темірпеш қақпағының төменгі корпусының жиектеріне жинақпен бірге берілген сылақты жағыңыз және сылақтың қабаттасып кетпеуін тексеріңіз.

3. Суретте көрсетілгендей бүгілістерді құру арқылы бұрыштарды толтырыңыз. Бұрыштардағы саңылауды толтыруға жеткілікті бүгілісті жасаңыз.

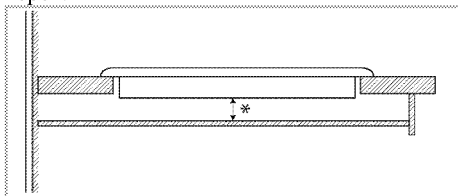


i Пісіру тақтасының төменгі корпусындағы жиек бөліктері сылақпен толтырылғанын тексеріңіз.

4. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, тураланыз.

i Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

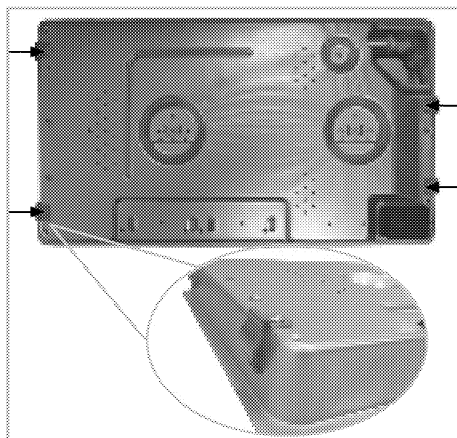
Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



* мин. 15 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

i Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өнімніңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.



! **ҚАУІПТІ:**
Байланыстыру қысқыштары темірпеш қақпағына орнатылғандай қыстырылуы керек.
Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.

! **ҚАУІПТІ:**
Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

Соңғы тексеру

1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

i Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі акпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.

- Ұзақ пісірілетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде қалған қызуды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртiңiз және матамен құрғатыңыз.

Бастапқы қыздыру



Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



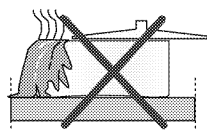
Табаға ешқашан үшген бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қаупісіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

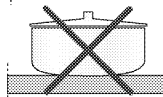
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

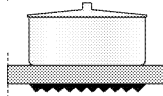
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бүлдіреді.



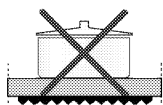
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



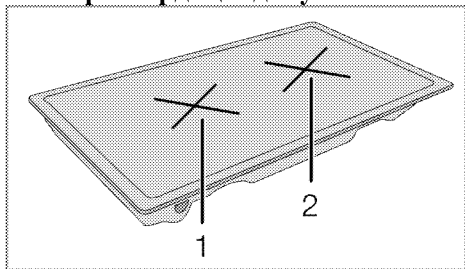
Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады. Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.



Кемпіректерді қолдану



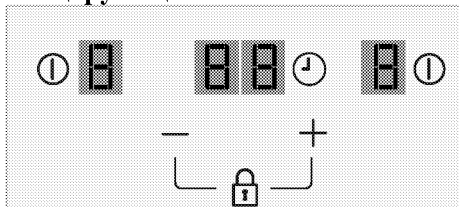
- 1 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 2 Бір контурлы пісіру табасы 18-20 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



ҚАУІПТІ:

Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бұлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

Басқару тақтасы



Сипаттамалар



Басты түймешік -
Қосу/Өшіру түймешігі
Түймешіктерді қылғау
белгісі
Температураны
орнату/Таймерді көбейту
Температураны
орнату/Таймерді азайту
* Таймерді қосу/өшіру



Пісіру аймағының
таңбалары



Пісіру аймағы бейнебеті
(температураны орнату
0 ... 9)

* Таймер бейнебеті (4
түрлі пісіру аймағына
арналған 4 жарық диоды
бар)

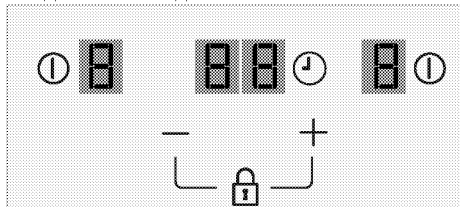
i Құрылғы тұртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Тұртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

i Басқару тақталарын әрқашан таза және құрғақ күйде ұстаңыз. Ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін.

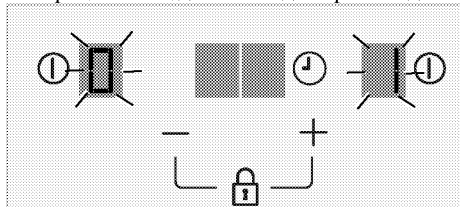
i Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көрінісі немесе функциялары әр түрлі болуы мүмкін.

Пісіру тақтасын іске қосу

1. Қуат сымын жалғаңыз. Пешті алғаш қосқан кезде барлық аймақ бейнебетінде "8" таңбасы көрсетіледі және дыбыстық дабыл естіледі.



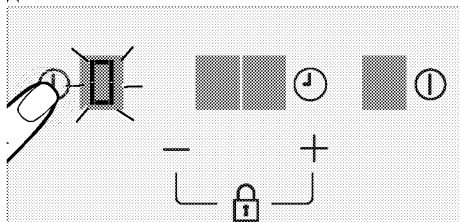
2. Бірнеше секундтан кейін "8" таңбалары жойылып, "0" таңбасы алдыңғы аймақ дисплейінде көрсетіліп, "1" таңбасы артқы аймақ дисплейінде көрсетіледі.



3. Бірнеше секундтан кейін барлық таңбалар барлық аймақ бейнебетінен жойылып, дыбыстық дабыл естіледі. Одан кейін Күту режиміне оралады.

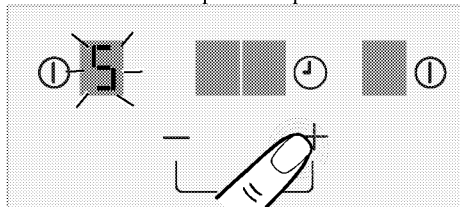
Пісіру аймағын қосу және температура деңгейін реттеу

1. Басқару тақтасынан қосу керек пісіру аймағының "⓪" пернесін түртіңіз.
» Пісіру ауданы дисплейінде "0" мәні көрсетіледі. Пісіру аймағы қолданылуға дайын.



i 10 секунд ішінде ешбір әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне оралады.

2. "+" / "-" пернелерін түрту арқылы қалаулы температура деңгейін реттеңіз. Деңгейді "1" және "9" арасына немесе "9" және "1" арасына орната аласыз.



» Қатысты пісіру аймағы орнатылған температура деңгейінде жұмысын бастайды.

Пісіру аймағын өшіру:

Белсендіру пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Тиісті дайындау аймағының "⓪" пернесін түрту арқылы;**
Өшіру керек пісіру аймағының "⓪" пернесін түрту
2. **Температураны "0" деңгейіне дейін түсіру арқылы;**
Температура параметрін "0" деңгейіне реттеумен пісіру аймағын өшіре аласыз.
3. **Қажетті пісіру аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы;**

Уақыт аяқталғанда, пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" / "00" мәндері және "t" таңбасы барлық бейнебеттерде көрсетіледі.

Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

i Егер пісіру аймағы өшкеннен кейін "H" таңбасы қосылса, пісіру аймағының әлі ыстық екендігін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

Сақталған ыстық көрсеткіші

Егер пісіру аймағы бейнебетінде "H" таңбасы жанса, бұл пісіру тақтасының әлі ыстық екендігін және кішігірім тағамды жылы ұстау үшін қолдануға болатынын білдіреді.

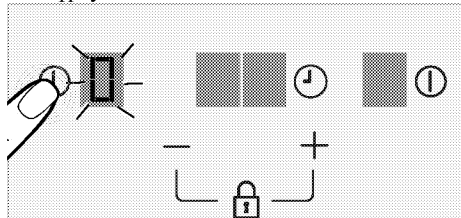
i Электр тогы болмаса, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.

Жоғары қуат параметрі (КҮШЕЙТКІШ)

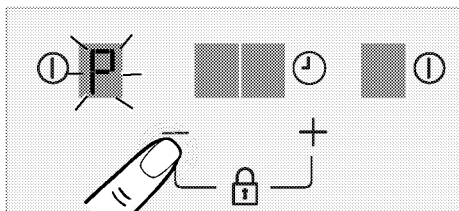
Күшейткіш функциясын жылдам жылытуға пайдалана аласыз. Көмекші қосылып тұрғанда, пісіру ең үлкен қуатпен нақты уақыт аралығында іске асады. Көмекші уақыты орнатылған температура деңгейіне байланысты. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Пісіру аймақтарының барлығында Көмекші функциясы бар.

Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) таңдау:

1. Қажетті пісіру аймағын "⓪" пернесін түртумен қосыңыз.



2. Пісіру аймағы температурасының мәнін "R" мәніне орнату үшін, "-" пернесін түртіңіз.



» Таңдалған пісіру аймағы максималды қуатпен істейді және пісіру аймағы бейнебетінде "P" таңбасы көрсетіледі. Күшейткіш уақыты өткен кезде пісіру аймағы өшеді.

Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) алдын ала өшіру:

1. Күшейткіш функциясын мерзімінен

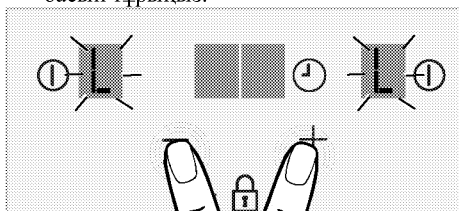
бұрын өшіру үшін, "—" пернесін температура деңгейі "0" мәніне төмендегенше түртіңіз.

Түймешіктерді құлптау

Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, қателесіп функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында пернелер құлпы мүмкіндігін іске қосуға болады.

Пернелер құлпын белсендіру

1. Пісіру аймақтары белсенді кезде "+" және "—" пернелерін кемінде 2 секунд басып тұрыңыз.



» Тек бір сигнал дыбысы естіледі. Пернелер құлпы функциясы белсенді және "L" таңбасы барлық пісіру аймағы бейнебеттерінде көрсетіледі.

i

Пернелер құлпын тек жұмыс режимінде белсендіре аласыз. Пернелер құлпы белсендірілген кезде тек "L" пернесі істейді. Басқа түймені түрткен кезде пернелер құлпы белсенді екендігін көрсету үшін барлық пісіру аймақтарында "L" таңбасы жыпылықтайды. Егер пернелер құлыпталған кезде пісіру тақтасы өшсе, пісіру тақтасын қайта қосу мақсатында пернелер құлпын өшіру керек.

Пернелер құлпын өшіру

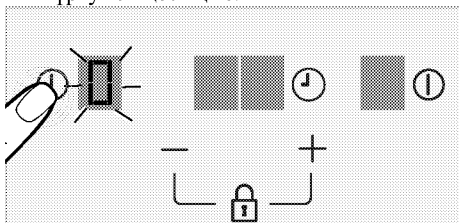
1. "+" және "-" түймешіктерін бір уақытта кем дегенде 2 секундтай түртіңіз. » Тек бір сигнал дыбысы естіледі. Пернелер құлпы функциясы өшірулі және "L" таңбасы барлық пісіру аймағы бейнебеттерінен жойылады.

Таймер функциясы

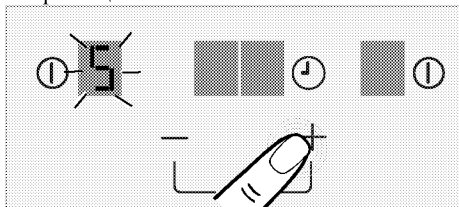
Бұл функцияны пісіру жұмысын жеңілдетеді. Толық пісіру кезеңі үшін пісіру тақтасын қарай алмайсыз. Орнатылған мерзім соңында пісіру аймағы автоматты түрде өшеді. Таймер мәнін 1–99 минут арасынан тандай аласыз. Пайдаланушы пісіру аймағын кез келген температура деңгейіне орната алады.

Таймерді іске қосу

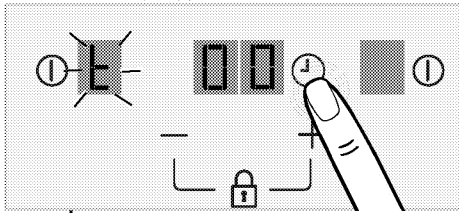
1. Қажетті пісіру аймағын "L" пернесін түртумен қосыңыз.



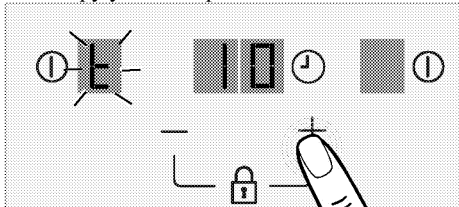
2. "+" және "-" пернелерін түрту арқылы қалаулы температура деңгейін реттеңіз.



3. "⌚" түймешігін түрткіп таймерді белсендіріңіз. Қатысты пісіру аймағы бейнебетінде "E" таңбалары жыпылықтайды.



4. "+" / "-" пернелерін түртумен қажетті пісіру уақытын реттеңіз.



5. Шамамен 10 секундтан кейін параметр белсендіріледі.

» Орнатылған таймер өшкенде, уақыты белгіленген пісіру аймағы өшеді. Таймер дабылының дыбысы бір минут шығады. "E" және "00" таңбалары кез келген пернені түрткенше тұрақты жыпылықтай бастайды.

6. Басқа пісіру аймағының таймерін өшіру үшін, жоғарыда түсіндірілген процесті қайталаныз. Таймерді екі пісіру аймағына бір уақытта орнатуға болады. Егер таймер екі пісіру аймағына орнатылса, таймер бейнебетінде төменгі таймер мәні көрсетіледі.



Пісіру аймағын таңдаусыз таймер орнатылмайды.



Егер 10 секундтан бұрын уақыт тандалмаса, таймер өшеді. Егер 10 секундтан кейін тандалған уақыт "00" болса, таймер өшеді.

Таймерлерді өзгерту

Таймер кері санақ болса, пайдаланушы таймер пернесін түртумен уақытты өзгерте алады, кері санақ тоқтап, таймер уақыт таңдауын күтететін уақыт таңдау күйіне өзгереді.

Таймерлерді мерзімінен бұрын өшіру

Таймер алдын ала өшірілсе, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады. Таймерді екі түрлі жолмен мерзімінен бұрын өшіре аласыз:

1. Таймері белсенді пісіру аймағының

бейнебетінде "00" көрсетілгенше "—" пернесін түрткіңіз.

» Таймерден бас тартылып, температура деңгейі қатысты аймақтың "0" мәніне дейін қысқартылады.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір не бірнеше пісіру аймағы қосұлы тұрғанда, пісіру аймағы белгілі уақыт кезеңінен кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді. Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады.

Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта қоса алады.

1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Температура деңгейі	Әрекет ету уақытының шегі - сағат
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Жоғары қуат (Көмекші) функциясы	1

Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын бірнеше сенсор бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Пайдаланатын пісіру аймағы өшуі мүмкін.
- Тандалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

Ақаулық туралы хабарламалар

2-кесте: Ақаулық кодтары және ақайлық көздері

Ақаулық себебі	Бейнебет
Түртпелі басқару бағдарламалық жасақтамасының қатесі.	F0
Түртпелі басқару аймағы тым ыстық және барлық ысытқыштарды өшіреді.	Fc
Түртпелі басқару температурасы датчигі зақымдалуы мүмкін.	Ft/FE
Кез келген перненің артық сезгіштігі.	Fb
Қауіпсіздік пернетақтасы қатесі	FU / Fj

	Түртпелі басқару тақтасында пайда болатын ақаулықтар туралы хабарламалар туралы ақпарат алу үшін, 2-кестені қараңыз.
	Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

6 Күту мен техникалык кызмет көрсөтү

Жалпы маалыматтар

Күрүлгө жиі аралыкпен тазаланып турса, күрүлгөнүн кызмет көрсөтүү мерзімі ұзартылып, акаулыктар ықтималдығы төмендейді.



КАУШПІ:

Кызмет көрсөтүү және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, күрүлгөнүн қуат жүйесінен ажыратыңыз.
Электр тогы соғуының қаупі бар!



КАУШПІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, күрүлгөннің салқындауына уақыт беріңіз.
Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Күрүлгөннің әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл күрүлгөннің келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Күрүлгөннің тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, күрүлгөннің тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы беттер

Шыны керамикалы бетті салқын сумен дымқылданған мата бөлігімен үстінде ешқандай жуғыш зат қалмайтындей етіп сүртіңіз. Жұмсақ және құрғақ матамен кептіріп сүртіңіз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін. Шыны керамикалы бетте кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүзімен, стальды қырғышпен немесе сол секілді құралдармен тазалауға болмайды. Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді дақты кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Сонымен қатар, саудада бар осы үрдіске жарамды өнімдерді пайдалануға болады. Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу күрүлгө бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте күрүлгөннің қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл күрүлгөннің жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

Басқару тақтасын тазарту

Басқару тақтасын және тұтқаларды дымқыл матамен тазалап, оларды кептіріп сүртіңіз.



Егер өнім түймешіктермен/тұтқыштармен жабдықталса, басқару тақтасын тазалау үшін басқару тұтқыштарын алмаңыз.

Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қорапшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*

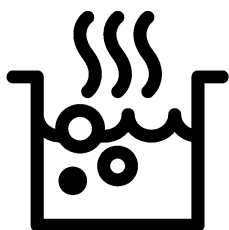


Осы бөлімде келтірілген нұсқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.



Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und

Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	5
Produktsicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen	7
Verpackungsmaterialien entsorgen	7

2 Allgemeine Informationen 8

Geräteübersicht	8
Technische Daten	8

3 Installation 9

Vor der Installation	9
Einbauen und Anschließen	9
Transport	11

4 Vorbereitungen 12

Tipps zum Energiesparen	12
Erste Inbetriebnahme	12
Erstreinigung des Gerätes	12
Erstaufheizung	12

5 Bedienung Kochfeld 13

Allgemeine Hinweise zum Kochen	13
Kochfeld verwenden	14
Bedienfeld	14

6 Reinigung und Wartung 18

Allgemeine Hinweise	18
Kochfeld reinigen	18
Bedienfeld reinigen	18

7 Problemlösungen 19

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

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

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol

und/oder Drogen beeinträchtigt sind.

- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- VORSICHT: Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter

Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

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

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

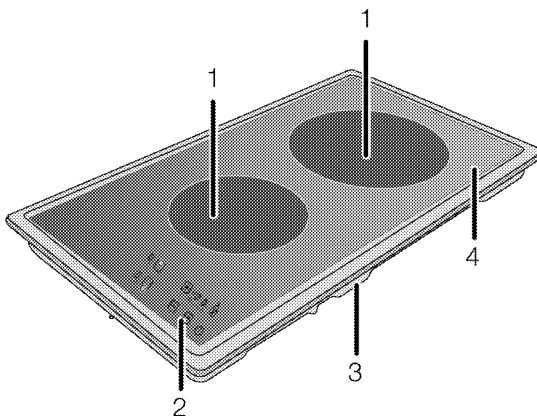
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- 1 Einzelkochplatte
2 Bedienfeld

- 3 Basisabdeckung
4 Brennerplatte

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 3 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/288 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	268 mm/490 mm
Kochzonen	
Vorne	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

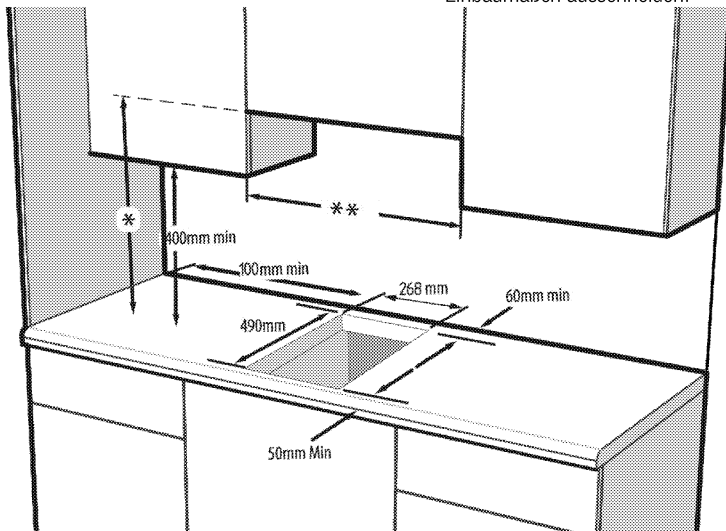
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

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



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

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

Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

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



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

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

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



GEFAHR:

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

Netzkabel anschließen



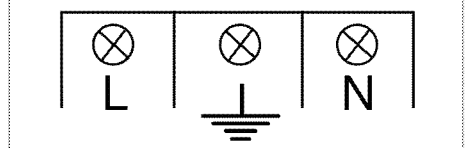
Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3

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

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

Netzanschluss am Gerät :

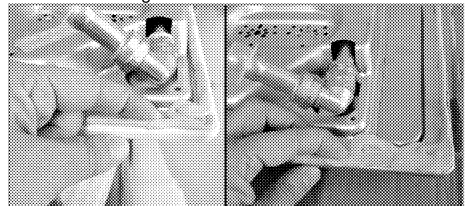


2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)
- » oder
- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte eindringen können, tragen Sie in den Spalten am unteren Kochfeldgehäuse bitte die mitgelieferte Dichtmasse auf, bevor Sie das Kochfeld in die Aussparung einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Dichtmasse nicht austritt.
3. Füllen Sie die Ecken, indem Sie Bögen an den Ecken formen – wie in der Abbildung gezeigt. Formen Sie die Bögen so weit, dass die Lücken in den Ecken gefüllt werden.



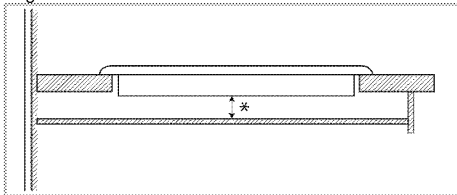
Achten Sie darauf, dass die Einfassungsbereiche am unteren Knopfgehäuse mit Dichtmittel gefüllt werden.

4. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.



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

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

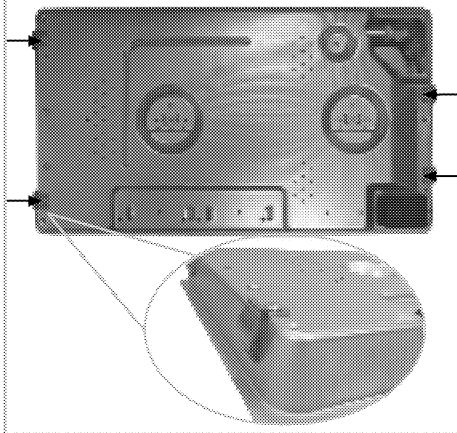


* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



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



GEFAHR:

Verbindungsklemmen werden (am Kochfeld angebracht) mitgeliefert. Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



GEFAHR:

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

Endkontrolle

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

Transport

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



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



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

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

Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

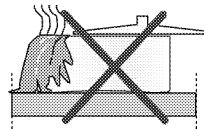
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
- Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
- Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

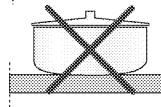
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

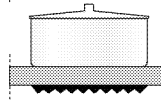
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie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



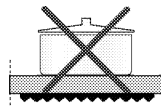
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



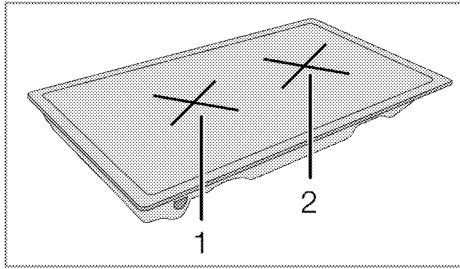
Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.



Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Einzelkochplatte 18-20 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

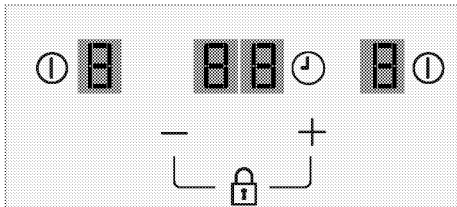


GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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

Bedienfeld



Technische Daten



Haupttaste – Ein-/Aus-taste



Tastensperre-Symbol



Temperaturstufe/Timer (steigend)



Temperaturstufe/Timer (fallend)



* Timer de-/aktivieren



Kochzonensymbole



Kochzonenanzeige
(Temperatureinstellung 0 – 9)



* Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)



Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Bestätigungston.



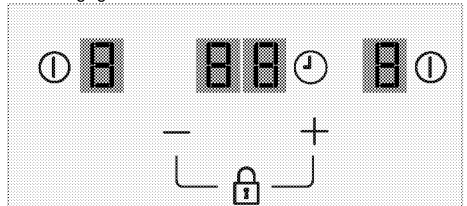
Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können Funktionsprobleme verursachen.



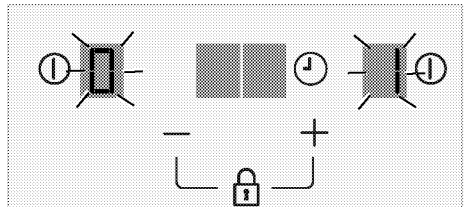
Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

Kochfeld einschalten

1. Stecken Sie den Netzstecker ein. Wenn der Ofen erstmalig eingeschaltet wird, erscheint „8“ in allen Kochzonenanzeigen und ein Signalton wird ausgegeben.



2. Nach einigen Sekunden verschwinden die „8“-Symbole und „0“ erscheint in der Anzeige der vorderen Kochzone, „1“ erscheint in der Anzeige der hinteren Kochzone.

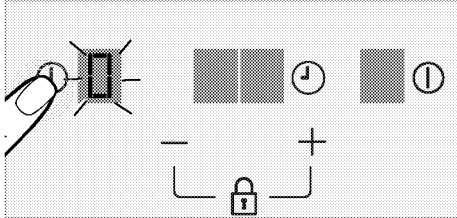


3. Nach einigen Sekunden verschwinden alle Symbole aus allen Kochzonenanzeigen, ein Signalton wird ausgegeben und das Gerät ruft den Bereitschaftsmodus auf.

Kochzone einschalten und Temperaturstufe einstellen

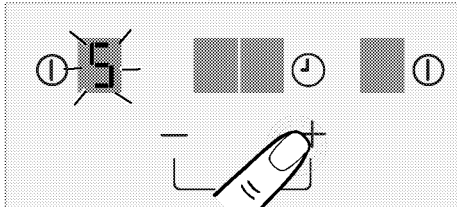
1. Berühren Sie am Bedienfeld die „0“-Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

» „0“ erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Kochzone ist jetzt einsatzbereit.



i Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten „+“/“-“ ein. Sie können sie auf einen Wert zwischen „1“ und „9“ bzw. zwischen „9“ und „1“ einstellen.



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Berühren der „0“-Taste der entsprechenden Kochzone:**

Berühren Sie die „0“-Taste der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

2. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:** Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Die Werte „0“ / „00“ und das Symbol „t“ erscheinen der Reihe nach in allen Anzeigen.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



Wenn „H“ nach dem Abschalten der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmanzeige

Wenn das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige blinkt, signalisiert dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann.



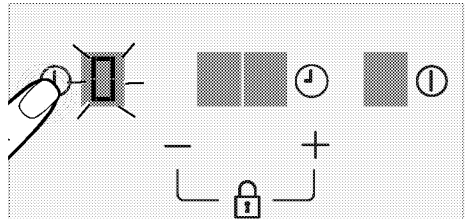
Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

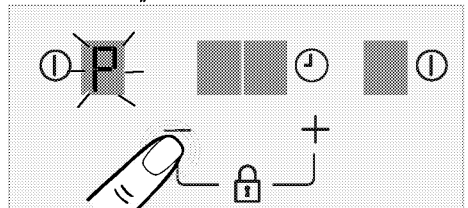
Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wenn die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist, erfolgt die Zubereitung über einen begrenzten Zeitraum bei maximaler Leistung. Die Schnellheizen-Zeit ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet.

Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre „0“-Taste drücken.



2. Stellen Sie die Temperatur der Kochzone mit „-“ auf „P“ ein.



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol P erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Kochzone schaltet sich selbst aus, sobald die Turboheizen-Zeit abgelaufen ist.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

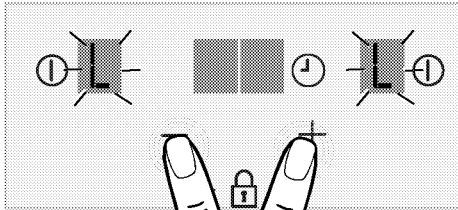
1. Verringern Sie mit der Taste "—" die Temperaturstufe auf den Wert „0“; dadurch wird die Schnellheizen-Funktion schneller deaktiviert.

Tastensperre

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

Tastensperre einschalten

1. Halten Sie die Tasten "+" und "-" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, während eine der Kochzonen aktiv ist.



» Es erklingt nur ein einzelner Signalton. Die Tastensperre ist aktiviert und "L" verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.



Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏻". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt "L" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

Tastensperre abschalten

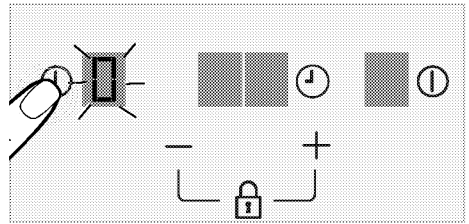
1. Halten Sie die Tasten "+" und "-" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
- » Es erklingt nur ein einzelner Signalton. Die Tastensperre ist deaktiviert und "L" erscheint in allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktionen

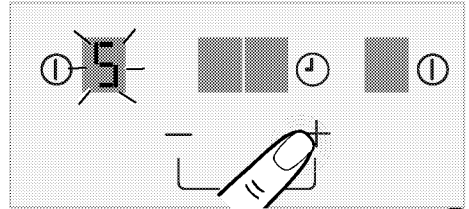
Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen das Kochfeld nicht während der gesamten Garzeit im Blick behalten. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus. Der Timerwert kann auf 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Der Nutzer kann den Timer einer Kochzone bei beliebiger Temperaturstufe einstellen.

Timer einschalten

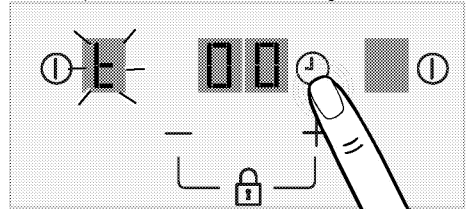
1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.



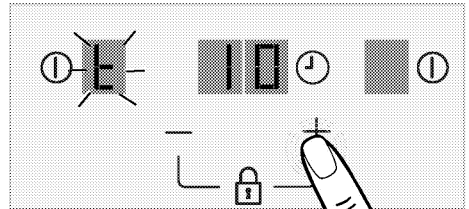
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "+" und "-" ein.



3. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "⏻"-Taste. Die Symbole "L" blinken in der entsprechenden Kochzonenanzeige.



4. Passen Sie die gewünschte Garzeit mit "+" / "-" an.



5. Nach ca. 10 Sekunden wird die Einstellung aktiviert.
- » Sobald die eingestellte Zeit des Timers abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone abgeschaltet. Eine Minute lang wird ein Timer-Signalton ausgegeben.

Die Symbole "L" und „00“ beginnen, dauerhaft zu blinken, bis Sie eine Taste berühren.

6. Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf bei der anderen Kochzone, falls Sie für diese ebenfalls einen Timer einstellen möchten. Sie können den Timer beider Kochzonen gleichzeitig einstellen. Wenn Sie den Timer für beide Kochzonen einstellen, erscheint der geringere Timerwert in der Timeranzeige.



Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone nicht eingestellt werden.



Falls die Zeit nicht vor Ablauf von 10 Sekunden ausgewählt wird, wird der Timer abgeschaltet. Falls die ausgewählte Zeit nach 10 Sekunden „00“ ist, wird der Timer abgeschaltet.

Timer ändern

Wenn der Timer herunterzählt, können Sie die Zeit jederzeit durch Berührung der Timer-Taste ändern. Der Countdown stoppt und der Timer wechselt zur Zeitauswahl.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter. Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

- Berühren Sie die Taste "—", bis „00“ in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.
» Der Timer wird abgebrochen und die Temperaturstufe der entsprechenden Zone verringert sich auf „0“.

Betriebszeitbegrenzungen

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

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Turboheizen-Funktion	1

Überhitzungsschutz

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

- Die aktive Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden.
Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Fehlermeldungen

Tabelle 2:Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Display
Softwarefehler der Berührungssteuerung.	F0
Berührungssteuerungszone ist zu heiß und hat alle Heizelemente ausgeschaltet.	Fc
Der Temperatursensor zur Berührungssteuerung könnte beschädigt werden.	Ff/FE
Übermäßige Empfindlichkeit einer Taste.	Fb
Sicherheitstastaturfehler	FU / Fj



Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

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

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.



Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

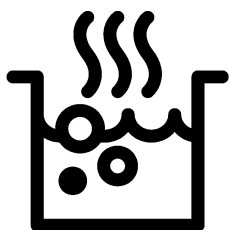


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

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

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
Bedoeld gebruik	7
Kindveiligheid	7
Het oude product afvoeren	7
Verpakkingsmateriaal afvoeren	7

2 Algemene informatie **8**

Overzicht	8
Technische specificaties	8

3 Installatie **9**

Voor installatie	9
Installatie en verbinding	9
Toekomstig transport	11

4 Voorbereidingen **12**

Tips om energie te besparen	12
Het eerste gebruik	12
Eerste reiniging van het toestel	12
Eerste opwarming	12

5 De kookplaat gebruiken **13**

Algemene informatie over koken	13
Gebruik van de kookplaten	13
Bedieningspaneel	14

6 Onderhoud en verzorging **18**

Algemene informatie	18
Reiniging van de kookplaat	18
Het bedieningspaneel reinigen	18

7 Problemen oplossen **19**

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

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

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling 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 constructievoorschriften.

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

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
 - Houd alle ventilatiesleuven 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 vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
 - **OPGELET:** 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 gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
 - In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
 - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
 - **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
 - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.

- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- OPGELET: Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.

- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

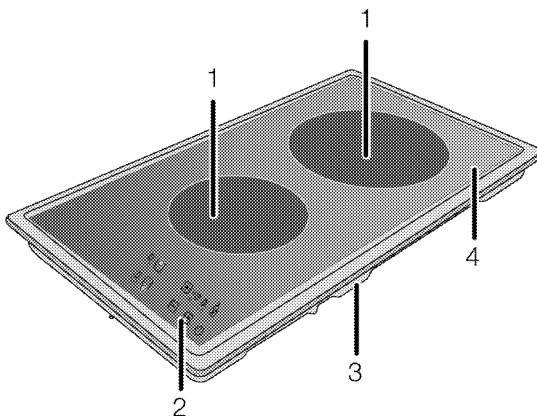
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



1 Single-circuit kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Basisdeksel

4 Branderplaat

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	3 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/288 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	268 mm/490 mm
Branders	
Voor	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	140 mm
Stroom	1200 W
Achter	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



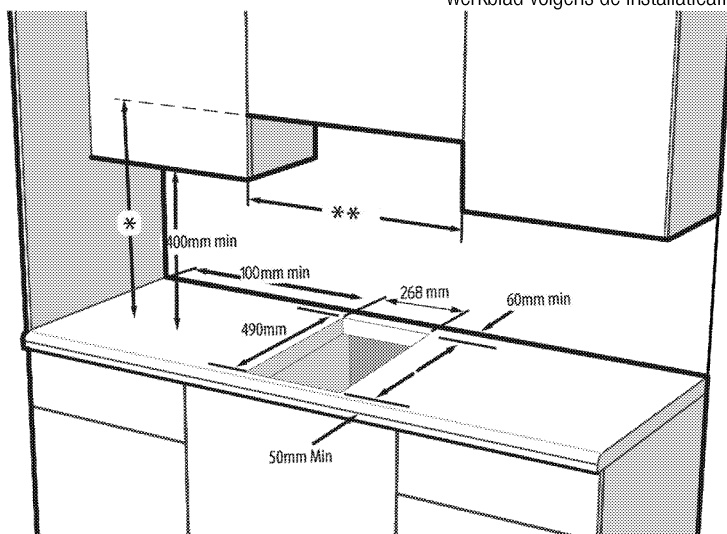
GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger

** De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties".

Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel



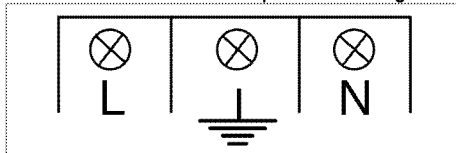
Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een

afsluitendeheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluitendeheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

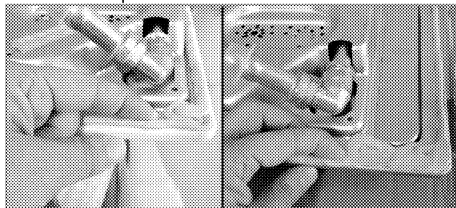


2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
 - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E) (Aarde)
- » of
- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
 - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

Het product installeren

1. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
2. Om te voorkomen dat vloeistoffen en vreemde voorwerpen tussen de kookplaat en het werkblad schuiven, brengt u het rubber, dat in de verpakking zit, rond de onderrand van de kookplaat. Zorg er echter voor dat het rubber niet overlapt.
3. Vul de hoeken door vouwen te vormen bij de hoeken zoals in de afbeelding aangegeven. Vorm een dusdanig noodzakelijke vouw om het gat in de hoeken op te vullen.



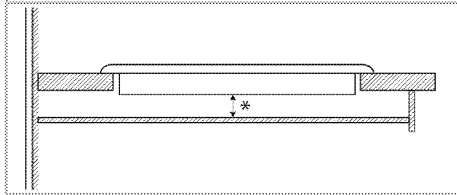
Zorg dat de randgedeelten van de lagere behuizing van de kookplaat zijn gevuld met stopverf.

4. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.



Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.

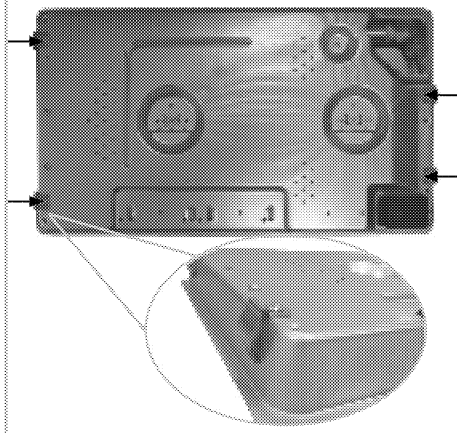


* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



GEVAAR:

De aansluitingsklemmen worden geleverd zoals geïnstalleerd op de kookplaat. Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheids oefening, aangezien het het gas - en elektriciteitssysteem kan beschadigen.



GEVAAR:

Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.
- Voor lang koken draait u de kookzone 5 of 10 minuten voor het eind van de kooktijd uit. U kunt tot 20% energie besparen door de resterende warmte te gebruiken.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

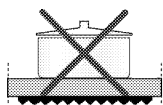
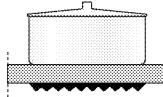
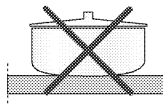
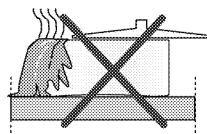


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Tips voor glazen keramische kookplaten

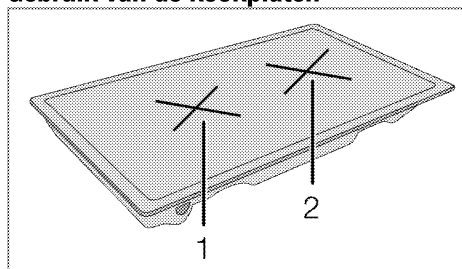
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium kookpotten en pannen. Aluminium beschadigt het glazen keramische oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling. Als de diameter van de steelpan te klein is, zal er energie verloren gaan.

Gebruik van de kookplaten



- 1 Single-circuit kookplaat 14-16 cm
- 2 Single-circuit kookplaat 18-20 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.



GEVAAR:

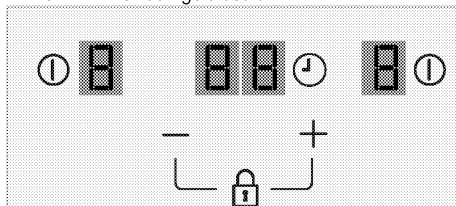
Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.



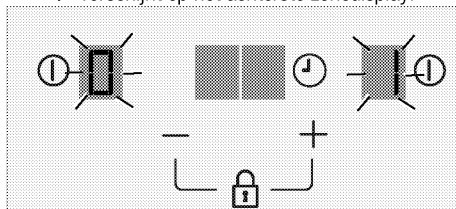
Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. Het werkelijke uiterlijk of de functies kunnen verschillen.

De kookplaat inschakelen

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact. Als de over voor het eerst op de stroom wordt aangesloten, verschijnt "8" op alle zonedisplays en klinkt er een geluidsalarm.



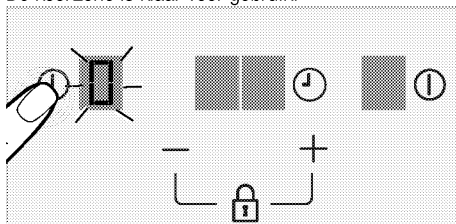
2. Naar een paar seconden verdwijnt het symbool "8" en verschijnt "0" op het voorste zonedisplay, "1" verschijnt op het achterste zonedisplay.



3. Na een paar seconden verdwijnen alle symbolen van alle zonedisplays en klinkt er een geluidsalarm. Hierna schakelt hij terug naar de stand-by.

De kookzones inschakelen en de kookstand aanpassen

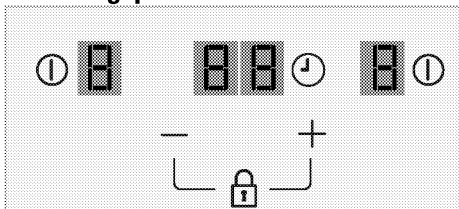
1. Raak op het bedieningspaneel de "1"-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.
» "0" verdwijnt van de schermen van de kookzones. De kookzone is klaar voor gebruik.



Als de kookplaat binnen de 10 seconden niet wordt bediend, zal deze automatisch weer naar de stand-by gaan.

2. Pas de gewenste temperatuur aan door de "+"
"/"-toetsen aan te raken. Deze kan worden

Bedieningspaneel



Specificaties



Hoofdknop - AAN/UIT-knop



Toetsvergrendelingssymbool



Temperatuur instellen/timer verhogen



Temperatuur instellen/timer verlagen



* Timer aanzetten/uitzetten



Kookzonesymbolen



Scherf voor de kookzone
(temperatuur instellen 0 ... 9)



* Timerscherf (er zijn 4 leds
voor 4 verschillende kookzones)

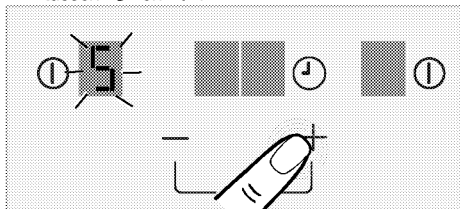


Dit apparaat wordt bediend via een tiptoetspaneel. Elke handeling die u op het tiptoetspaneel uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.



Houd de bedieningspanelen steeds schoon en droog. Vocht en vuil kunnen problemen veroorzaken met de functies.

ingesteld op een waarde tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".



» De relevante kookzone zal op de ingestelde kookstand gaan werken.

De kookzone uitschakelen:

Een actieve kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de "1"-toets van de betreffende kookzone aan te raken;

Raak de "1"-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen

2. Door de temperatuur op "0" te zetten;

U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".

3. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;

Als de tijd om is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De waarden "0" / "00" en symbool "t" zullen daarna op alle schermen verschijnen.

Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.



Als "H" brandt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones niet aan.

Indicator restwarmte

Als het "H" symbool wordt verlicht op het kookzonescherm betekent dit dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden.



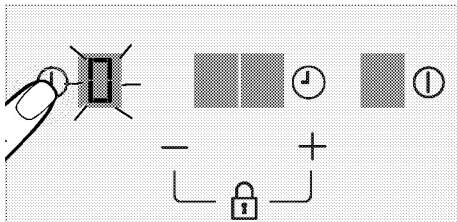
Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

Insteltoets voor booster

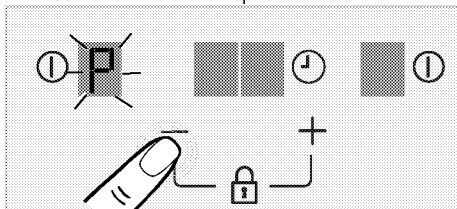
Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Als Booster wordt geactiveerd, zal het kookproces voor een bepaalde periode op maximum vermogen lopen. De tijd van de Booster is afhankelijk van de gekozen kookstand. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. Alle kookzones zijn uitgerust met een Boosterfunctie.

De booster selecteren:

1. Schakel de gewenste kookzone in door de "1"-toets aan te raken.



2. Gebruik toets "—" om de temperatuur van de kookzone in te stellen op "P".



» De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en het symbool "P" zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt zichzelf uit als de boostertijd voorbij is.

De booster eerder uitschakelen:

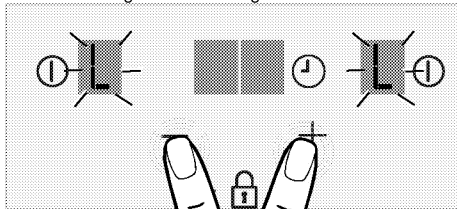
1. Raak "+"-knop aan tot de temperatuur wordt verlaagd naar "0" om de Boosterfunctie vroeger stop te zetten.

Toetsvergrendeling

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

Activering van de toetsvergrendeling

1. Raak "+" en "-" knoppen gelijktijdig gedurende minstens 2 seconden aan als een willekeurige kookzone ingeschakeld is.



» Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. De toetsvergrendeling is ingeschakeld en "L" verschijnt op alle schermen van de kookzones.



U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert alleen de

"Ⓢ"-toets nog. Als u een andere toets

aanraakt, zal op alle kookzones "L" oplichten om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

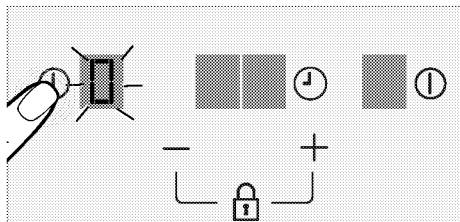
1. Raak "+" en "-" knoppen gelijktijdig gedurende minstens 2 seconden aan.
» Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. De toetsvergrendeling is uitgeschakeld en "L" verdwijnt van alle schermen van de kookzones.

Timerfunctie

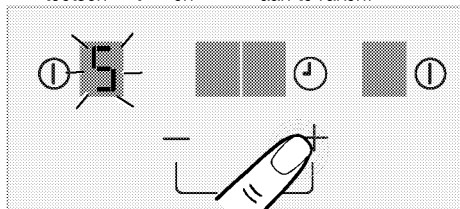
Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode naar uw kookplaat te kijken. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen. De timerwaarde kan worden ingesteld tussen de 1 en 99 minuten. De gebruiker kan een kookzone van timer voorzien op iedere willekeurige kookstand.

De timer instellen

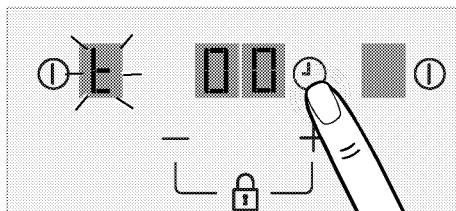
1. Schakel de gewenste kookzone in door de "Ⓢ"-toets aan te raken.



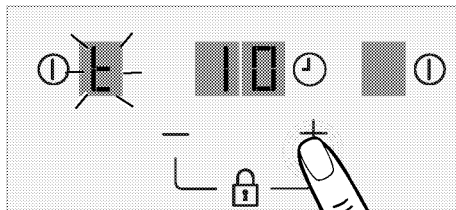
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de toetsen "+" en "-" aan te raken.



3. Activeer de timer door de toets "⌚" aan te raken. Symbolen "L" gaan knipperen om het desbetreffende display van de kookzone.



4. Pas het gewenste kookvermogen aan door op toetsen "+" en "-" te drukken.



5. Na circa 10 seconden wordt de instelling geactiveerd.
» Als de ingestelde tijd op de timer voorbij is, wordt de kookzone met timer uitgeschakeld. Er klinkt gedurende een minuut een timeralarm. Maar symbolen "L" en "00" gaan voortdurend knipperen totdat u een toets aanraakt.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen. Het is mogelijk de timer in te stellen voor beide kookzones tegelijk. Als de timer op beide kookzones wordt ingesteld, verschijnt er op het timerdisplay de laagste timerwaarde.



De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone te selecteren.



Als de tijd niet binnen 10 seconden wordt gekozen, gaat de timer uit. Als de tijd na 10 seconden "00" is, gaat de timer uit.

De timer wijzigen

Tijdens het aftellen van de timer kan de gebruiker door de timertoets aan te raken op elk moment de tijd wijzigen. Het aftellen stopt en de timer wijzigt naar de tijdkeuzemodus om een tijdkeuze te maken.

De timers eerder uitschakelen

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld. U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

1. Raak de toets "-" aan totdat "00" verschijnt op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

» De timer wordt geannuleerd en de kookstand van de betreffende zone gaat terug naar "0".

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden uitgeschakeld (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm daarna ook uitschakelen. De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast. De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Boosterfunctie	1

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Foutberichten

Tabel-2:Foutcodes en foutbronnen

Oorzaak van fout	Scherm
Softwarefout in tiptoetsbediening.	F0
Tiptoetszone is te heet en heeft alle verwarmers uitgeschakeld.	Fc
De temperatuursensor van de tiptoetsbediening kan beschadigd zijn.	Ft/FE
Overmatige gevoeligheid op een willekeurige toets.	Fb
Fout in beveiliging van toetsenbord	FU / Fj

 Voor meer informatie over foutberichten die op het tiptoetspaneel kunnen verschijnen, zie tabel 2.

 Houd het oppervlak van het tiptoetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*

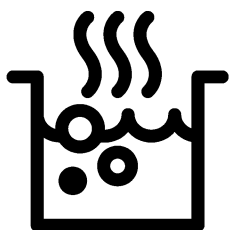


Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Beko produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed	4
Produktsikkerhed	5
Brug af ovnen	6
Sikkerhed for børn	6
Bortskaffelse af gammelt apparat	7
Bortskaffelse af transportemballage	7

2 Generelle informationer 8

Oversigt	8
Tekniske specifikationer	8

3 Installation 9

Inden installering	9
Installation og tilslutning	9
Transport	11

4 Forberedelser 12

Gode råd om energibesparelser	12
Første anvendelse	12
Første rengøring af produktet	12
Første opvarmning	12

5 Brug af kogepladen 13

Generelle informationer om madlavning	13
Anvendelse af komfuret	13
Betjeningspanel	14

6 Vedligeholdelse og pleje 18

Generelle informationer	18
Rengøring af kogepladen	18
Rengøring af kontrolpanel	18

7 Fejlafhjælpning 19

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt

etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.

- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke

stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme

under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- ADVARSEL: Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af u hensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- FORSIGTIG: Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

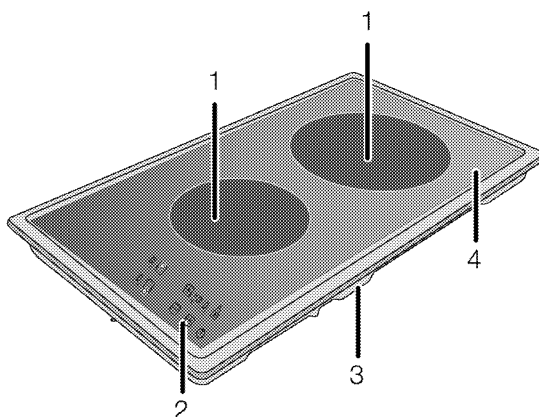
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- 1 Kogeplade med enkelt ring
2 Betjeningspanel

- 3 Grunddæksel
4 Plade til brænder

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50-60 Hz
Total strømforbrug	3 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/288 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	268 mm/490 mm
Brændere	
Forrest	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W



Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.



Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.



Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



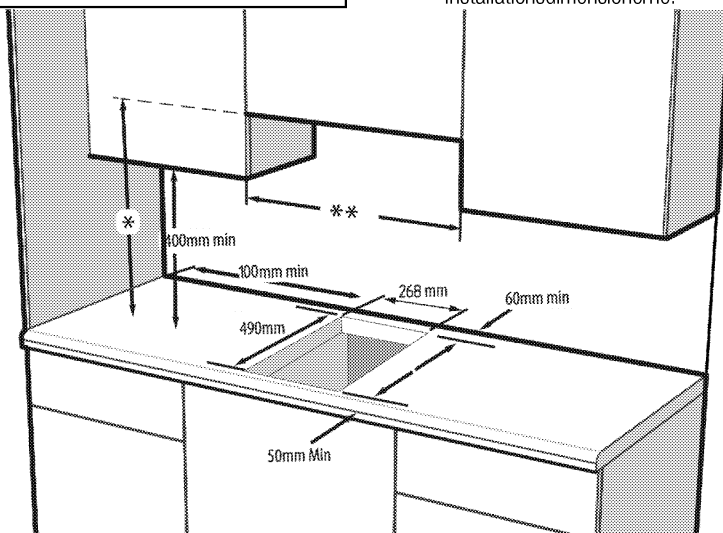
FARE:

Forud for installationen skal apparatet undersøges og bese om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.



* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning

** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen



Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner.

Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle

skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.



FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



FARE:

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

Tilslutning af strømkabel

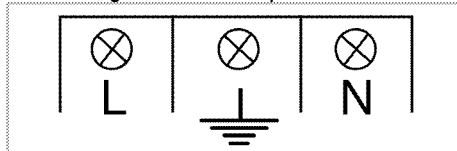


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelseenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyliggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:

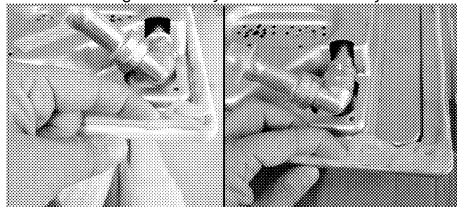


2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
- » eller
- grå/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

Installation af produktet

1. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
2. For at undgå at fremmedlegemer og væsker trænger ind mellem kogeplade og bord, skal du anvende spartelmassen, der er leveret med i pakken, på det nederste kabinets omrids, men sørg for at spartelmassen ikke overlapper.
3. Fyld hjørner ved at danne bøjninger ved hjørnerne som vist i figuren. Dan så meget bøjninger som nødvendigt til at udfylde mellemrum i hjørnerne.



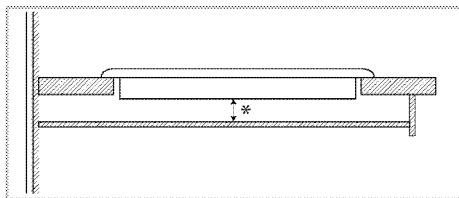
Kontrollér, at fodlisten på det nederste hus af kogepladen er fyldt med kit.

4. Centrér produktet i bordet.



Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.

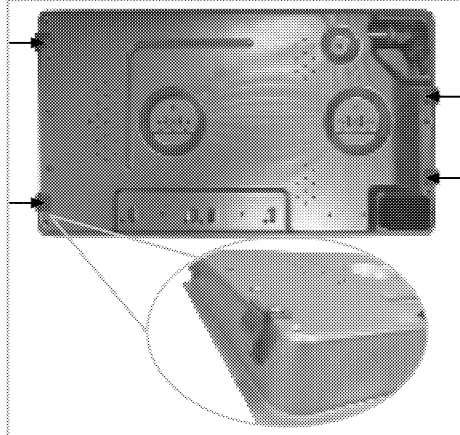


* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)



Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.



FARE:

Forbindelsesklemmer leveres som monteret på kogepladen.

At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.



FARE:

Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelseselementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



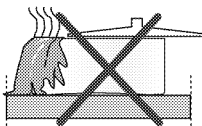
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsenet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.
- Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

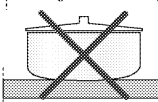
Tips for glaskeramiske kogeplader

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.

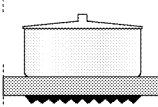
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.



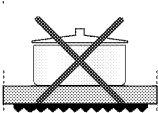
Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



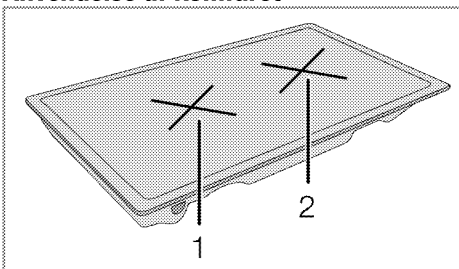
Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring. Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.



Anvendelse af komfuret



- 1 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 2 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.



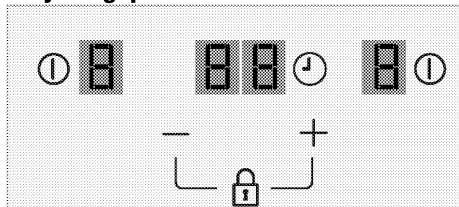
FARE:

Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Betjeningspanel



Specifikationer



TÆND/SLUK-tast



Symbol for tastelås



Temperaturindstilling/Timer op



Temperaturindstilling/Timer ned



* Aktiver/deaktiver timer



Symboler for kogezone



Display for kogezone
(temperaturindstilling 0 ... 9)



* Timerdisplay (der er 4
lysdioder til 4 forskellige
kogezone)



Dette udstyr betjenes med et berøringspanel. Hver funktion, du udfører på berøringspanelet, bekræftes af et hørbart signal.



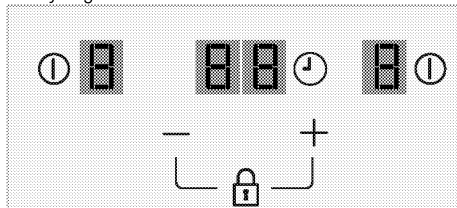
Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. Fugt og snavs kan forårsage problemer med funktionerne.



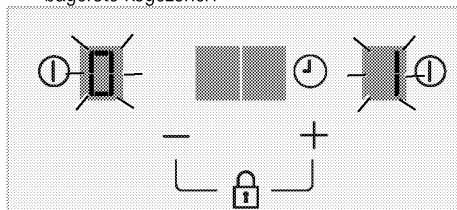
Grafik og figurer er kun beregnet til information. Aktuelt layout eller funktioner kan variere.

Sådan tændes komfuret

1. Sæt strømkalet i stikket. Når ovnen tændes, vises "8" på alle kogezone-displays, og der høres et lydsignal.



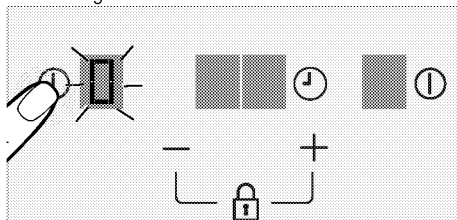
2. Efter nogle sekunder forsvinder "8"-symbolerne, og "0" vises på displayet for de forreste kogezone, og "1" vises på displayet for de bagerste kogezone.



3. Efter nogle sekunder forsvinder alle symbolerne, og der høres et lydsignal. Ovnen går tilbage til standby.

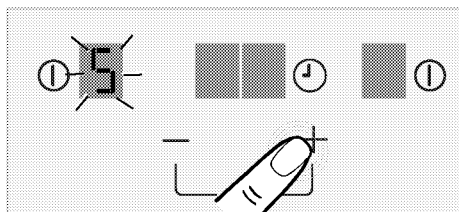
Sådan tænder du for kogezone og justerer temperaturniveauet

1. På betjeningspanelet skal du berøre "1"-tasten for den kogezone, du vil tænde.
» "0" vises i kogezonernes display. Kogezone er nu klar til brug.



Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på standby igen.

2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre "+" / "-"-tasterne. Temperaturen kan indstilles til en værdi mellem "1" og "9" eller mellem "9" og "1".



» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

Sådan slukkes kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. Ved at berøre "1"-tasten for den pågældende kogezone;

Berør "1"-tasten for den kogezone, du vil slukke

2. Ved at indstille temperaturen til "0".

Du kan slukke for kogezone ved at indstille temperaturen til "0".

3. Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.

Når tiden er gået, slukkes den kogezone, tiden var indstillet for, vha. timeren. Værdierne "0" / "00" og symbolet "t" vises på alle displays.

Når tiden er gået, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.



Hvis symbolet "H" lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Indikator for restvarme

Hvis symbolet "H" blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm.



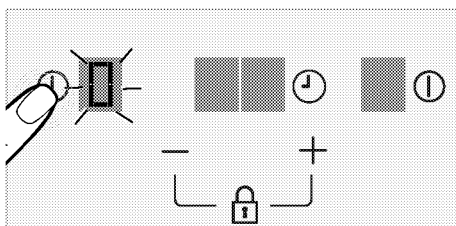
Hvis strømmen er afbrudt, lyser indikatoren for restvarme ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

Indstillingen høj temperatur (BOOSTER)

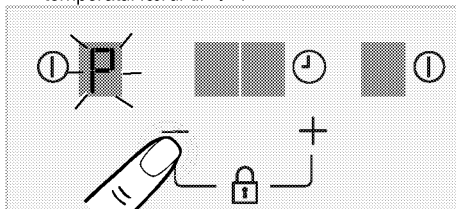
Du kan bruge Booster-funktionen til hurtig opvarmning. Når Booster er aktiveret, vil madlavningen køre på maksimum effekt i en vis periode. Booster-tiden afhænger af det valgte temperaturniveau. Funktionen anbefales ikke til længerevarende madlavning. Alle kogezone er udstyret med Booster-funktion.

Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd for den ønskede kogezone ved at berøre tasten "1".



2. Berør "P"-tasten for at indstille kogezonens temperaturværdi til "P".



» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet "P" vises på kogezonens display. Kogezone vil selv slukke, når Booster-tiden er slut.

Sådan slukkes Indstillingen høj temperatur (BOOSTER), før Booster-tiden er gået:

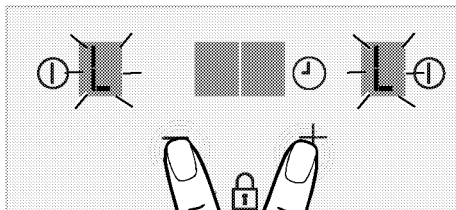
1. Berør "P"-tasten, indtil temperaturniveauet falder til "0" for at deaktivere Booster-funktionen tidligere.

Tastelås

Aktiver tastelåsen for at undgå at komme til at ændre indstillingerne ved en fejl, når komfuret er i brug.

Aktivering af tastelås

1. Berør tasten "+" og "-" på samme tid i mindst 2 sekunder, mens en af kogezoneerne er aktiv.



» Der høres kun et lydsignal. Tastelåsfunktionen er aktiveret, og "L" vises på alle kogezone-displays.

i Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten "⌂" fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører nogen anden tast, vil lyset for "L" -tasten blinke for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen.

Deaktivering af tastelås

1. Berør tasten "+" og "-" på samme tid i mindst 2 sekunder.

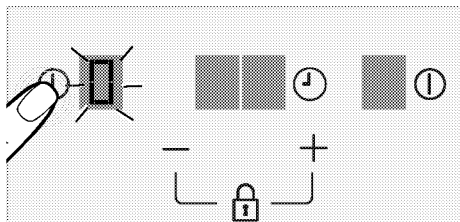
» Der høres kun et lydsignal. Tastelåsfunktionen er deaktiveret, og "L" på alle kogezone-displays.

Timer-funktion

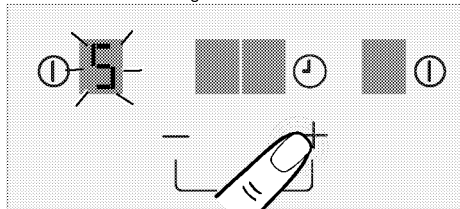
Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud. Timer-værdien kan indstilles til mellem 1 og 99 minutter. Brugeren kan indstille timeren for en kogezone på en hvilken som helst temperatur.

Sådan aktiveres timeren

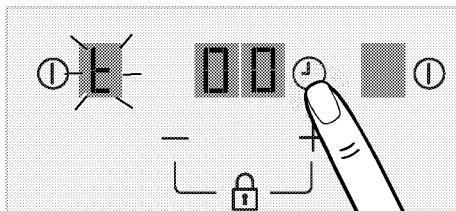
1. Tænd for den ønskede kogezone ved at berøre tasten "⌂".



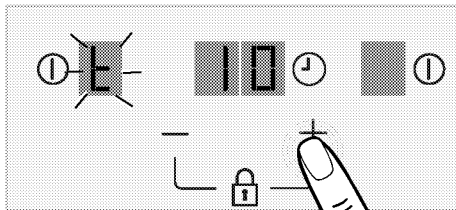
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "+" og "-".



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "⌚". "L" -symbolerne vil blinke på den tilhørende kogezones display.



4. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at berøre tasterne "+" og "-".



5. Indstillingen aktiveres efter ca. 10 sekunder.
» Når den tid, der er indstillet på timeren, er gået, slukkes den kogezone, timeren er indstillet for. En timer-alarm udsender biplyde i et minut. Men

symbolerne "L" og "00" begynder at blinke konstant, indtil du berører en tast.

6. Gentag anvisningerne ovenfor for at indstille timeren for den anden kogezone. Det er muligt at indstille timeren for begge kogezone på samme tid. Hvis timeren er indstillet for begge kogezone, vises den mindste timer-værdi på timer-displayet.

i Timeren kan ikke indstilles, før kogezone er valgt.

i Hvis timeren ikke er valgt, inden der er gået 10 sekunder, slukkes timeren. Hvis den valgte timer står på "00" efter 10 sekunder, slukkes timeren.

Ændring af timeren

Når timeren tæller ned, kan brugeren til enhver tid ændre tiden ved at berøre timer-tasten. Nedtællingen stopper, og timeren ændres til status for tidsvalg og afventer, at der vælges en tid.

Tidligere deaktivering af timer

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

1. Berør timer-tasten "——", indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

» Timeren vil blive annulleret, og temperaturen indstilles til "0" på den tilhørende kogezone.

Tidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Hvis en eller flere kogezonezoner utilsigtet efterlades tændt, deaktiveres kogezonezonen automatisk efter en vis periode (se tabel 1). Hvis timeren er indstillet for kogezonezonen, slukker timer-displayet også senere.

Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale tid anvendes ved denne temperatur. En kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Tidsbegrænsninger

Temperaturindstilling	Tidsbegrænsning – time
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Høj effekt-funktion (Booster)	1

Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde. Men dette forhold kan ikke ses på indikatoren.

Fejlmeddelelser

Tabel-2: Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Display
Fejl i softwaren til berøringspanelet.	F0
Berøringspanelzonen er for varm, og den har slukket for alle varmelegemerne.	Fc
Temperatursensoren i berøringspanelet kan være beskadiget.	Ft/FE
Overdreven følsomhed på en hvilken som helst tast.	Fb
Sikkerhedstastaturfejl	FU / Fj



For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på betjeningspanelet, se tabel 2.



Hold berøringspanelets overflade ren. Der kan forekomme fejlfunktion.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varmer overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

7 Fejlafhjælpning

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

