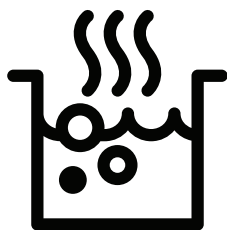




Induction Hob

User Manual



HII 64500 FTO

EN - KK - RU - DE - FR - NL - CS - SK

CONTENTS

ENGLISH	3-28
KAZAKH	29-57
РУССКИЙ	58-92
DEUTSCH	93-120
FRANÇAIS	121-147
NEDERLANDS	148-175
ČESKY	176-201
SLOVENSKÝ	202-227

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Beko products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

1 Important safety and environmental instructions

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot.
- Keep children away.

- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.6 Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.7 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

1 Important safety and environmental instructions

- placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
 - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
 - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
 - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the wiring rules.
 - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
 - Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
 - Never use your appliance as a work or storage surface.
 - Never leave any objects or utensils on the appliance.
 - Never use your appliance for warming or heating the room.
 - After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
 - Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
 - Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
 - Do not leave children alone or unattended in the

1 Important safety and environmental instructions

area where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;

1 Important safety and environmental instructions

- bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be super-

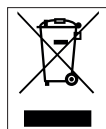
1 Important safety and environmental instructions

vised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Do not use hob or cooktop guards of any type. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.



The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1.9 Compliance with RoHS Directive

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

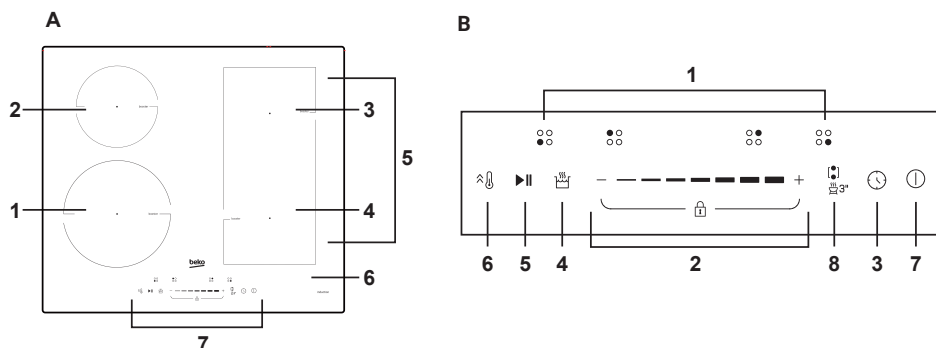
1.10 Package Information



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

2 General overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500 Boost 1800W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500 Boost 1800W zone
5. 2800 Boost 3500W zone
6. Glass plate
7. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power regulating control/ Timer regulating control/ Key lock buttons
3. Timer button
4. Keep warm button
5. Stop & go button
6. Boost function button
7. ON/OFF button
8. Flex zone selection/BBQ function control

2.2 Technical data

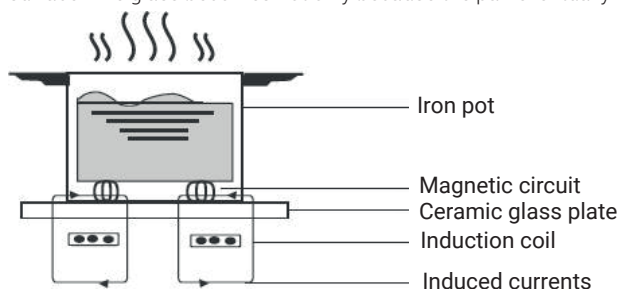
Cooking zones	4 Zones
Electrical type	CLASS I
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	6600-7400W, 3000W (option)
Product size (L*W*H)	590*520*60 mm
Building-in Dimensions (A*B)	560*490mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

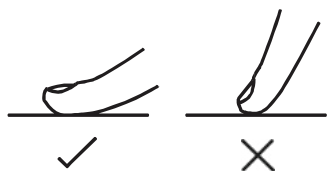
3.1 Introduction to Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electro-magnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



3.2 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.3 Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

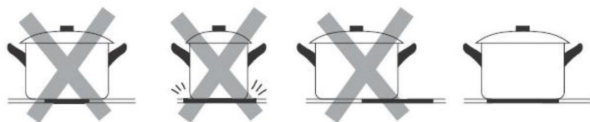
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If "E" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

3 Before first use

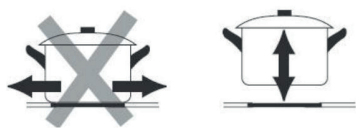
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.4 Pan dimensions

- The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.
- The base diameter of induction cookware:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 & 4 (180mm)	120
Zone 5 (Flex zone)	240 or 160x270

The above may vary according to the quality of the pan used.

4 Operation of the appliance

Using power management you can set the total power to 3.0kW/7.2kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement. Make sure the cooktop is turn off.



You can only set power management when the cooktop is turn off.

From 7.2kW switchover to 3.0kW:

When you first time to use the cooktop, pls noted the default status is 7.2kW. First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "7.2", when the power "7.2" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds that will flashing another power "3.0", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times, It means you have finished the setting.

From 3.0kW switchover to 7.2kW.

First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "3.0", when the power "3.0" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds will flashing to "7.2", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times, It means you have finished the setting.

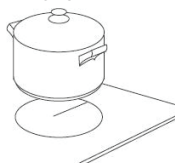
4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.

- Touch the ON/OFF control, all the indicators will show "-" or "- -".

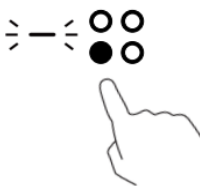


- Place a suitable pan on the selected cooking zone.



Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

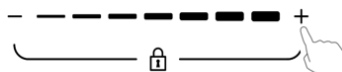
- Touch the cooking zone selection key and the indicator on the display next to the key will flash.



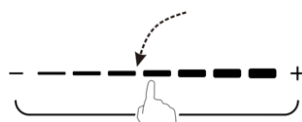
- While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching + or - control.



You can also slide along the slider control, or just touch any point of the slider.



or



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

4 Operation of the appliance

If the display flashes "H" alternately with the heat setting it means that either:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

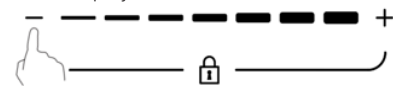
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

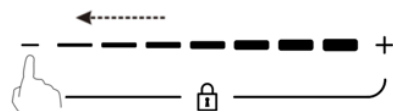
1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.



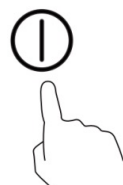
2. Repeatedly touch "-" or slide along the slider to left point, and then touch "-", or touch the left point of the slider, and then touch "-". Make sure the display will show "0".



or



3. To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.



4. Beware of hot surfaces "H" (Residual Heat Indicator) will appear in the display to indicate which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function by using the zone that is still hot to heat other pans.

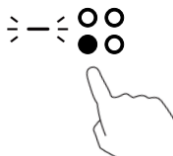


4.3 Using the boost function

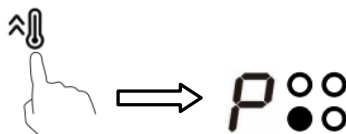
The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

Using boost to apply more power

1. Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.



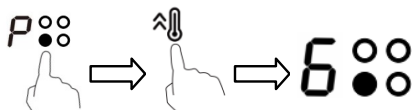
2. Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.



3. Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level which was set before boost.

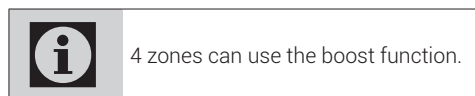
4 Operation of the appliance

4. If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the power level which was set before boost.



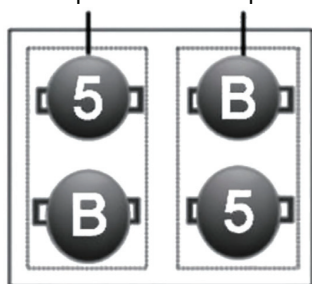
Power management

Your hob is divided into two groups. You can only boost 1 zone in each group, and the corresponding zone must be at or below Power Level 5.



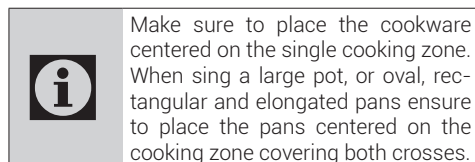
Group A

Group B

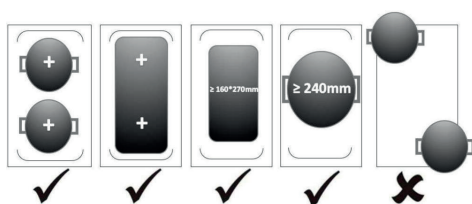


4.4 Using the flex zone function

This area can be used as a single zone or as two different zones, according to cooking needs. The Flex Zone comprises two independent cooking zones that can be controlled separately.



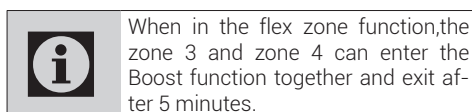
Examples for correct and incorrect pot placements:



Using the Flex Zone as one large zone:

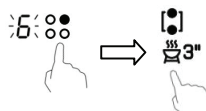
To activate the Flex Zone as a single large zone, choose the zone that have flex function and press the flex zone icon, then the indicator light will light up near the flex zone icon, that the flex zone function will activate.

The power setting works any other normal area.



Using the Flex Zone as two independent zones:

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the heating zone again, then touch the Flex Zone control, the indicator light will extinguish next to the Flex Zone control, then the flex zone will cancel.



4.5 Using the barbecue function

The BBQ Function may be used during the Flex Zone mode to allow the pan surface temperature to remain at an evenly distributed level.

1. Touch the cooking zone selection control for which you wish to use the BBQ Function, and an indicator next to the control will flash.
2. Touch and hold the Flex Zone/BBQ control for 3 seconds to activate the BBQ function. Then 'b' and 'q' will be displayed.

4 Operation of the appliance



3. To turn off the BBQ function touch the cooking zone selection control previously chosen then touch the Flex Zone/BBQ control for 1 seconds. The cooking zone indicator will display "0" and the power level can be reset.



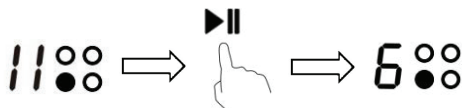
4.6 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



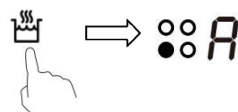
3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



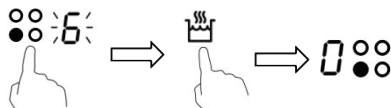
4.7 Using the keep warm function

Keep warm function is suitable for keeping food warm. Using the keep warm to get stable temperature.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the keep warm function control, the cooking zone indicator will show "A".



3. To cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, then touch the keep warm, the cooking zone will enter to power "0".



4.8 Locking the controls

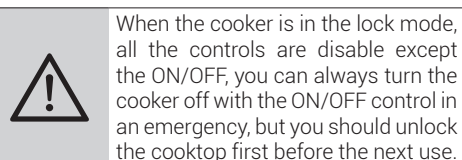
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

1. Touch the "-" or "+" together.
2. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the "-" or "+" together for 3 seconds.
3. You can now start using your cooktop.



4.9 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time expires.

4 Operation of the appliance

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.



You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".

30



3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show the remaining time.

36



4. To cancel the timer, touch the timer button, "00" will show in the timer display and then the display will show "--".

--



5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.



- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control which you want to set the timer.

6 00



2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".

30



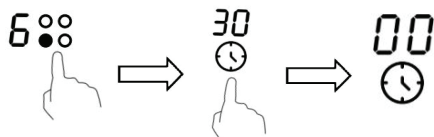
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.



- Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4 Operation of the appliance

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

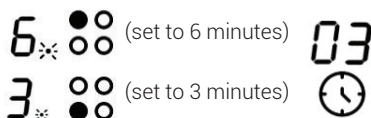


Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If the function is used for more than one cooking zone, the display will show the shortest time (e.g. Zone 1 has a set time of 3 minutes and zone 2 has a set time of 6 minutes so the timer display shows "3".)



A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and "H" will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.



If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.10 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.11 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking.

4.12 Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate for a further 1 minute.

4.13 Residual heat warning

When the cooker has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4 Operation of the appliance

4.14 Auto shutdown protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction cooktop. It shuts down automatically if you forget to turn off power to a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. .

Heat	Suitabilit
1 - 2	• warming small quantities of food • melting chocolate and butter • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the cooker is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

6.2 After Installing the Hob, make sure that:

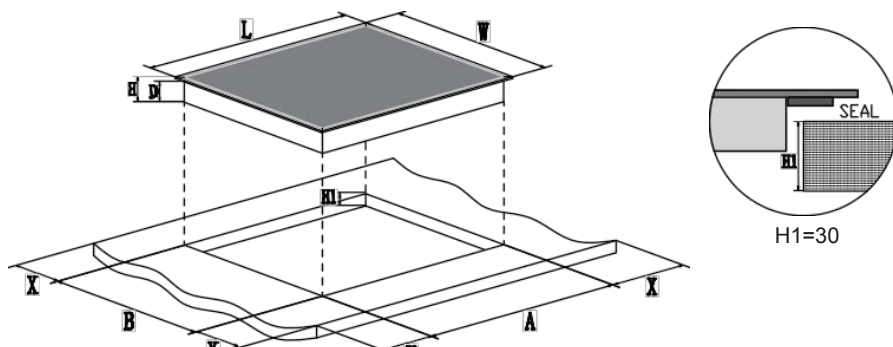
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the cooker is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

6.3 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



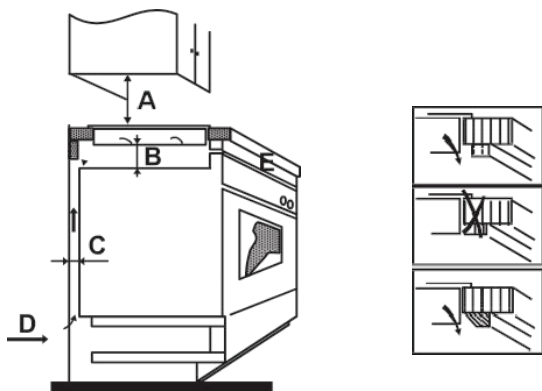
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50

6 Installation of appliance

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below.



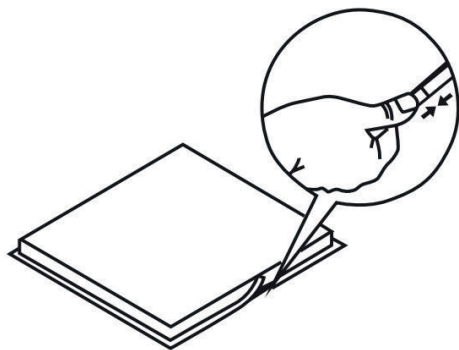
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Air intake	Air exit 10mm

6.4 Instruction to attach the seal

- Clean the cooktop in the area of the cut-out section.
- Attach the seal along the outer edge of the glass plate. Do not extend it. Let the cut ends stay in the middle of one side. When you cut it to length (add some mm), push the two ends together and don't leave any gap between the two ends.



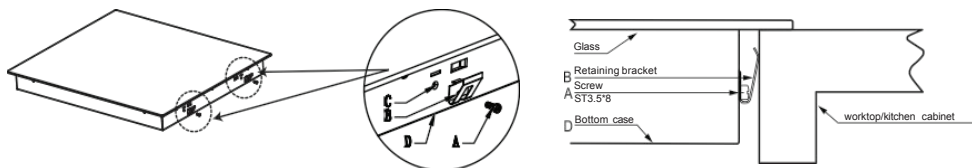
6 Installation of appliance

6.5 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

6.6 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	bottom case



Cautions

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

6.7 Connecting the cooker to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.



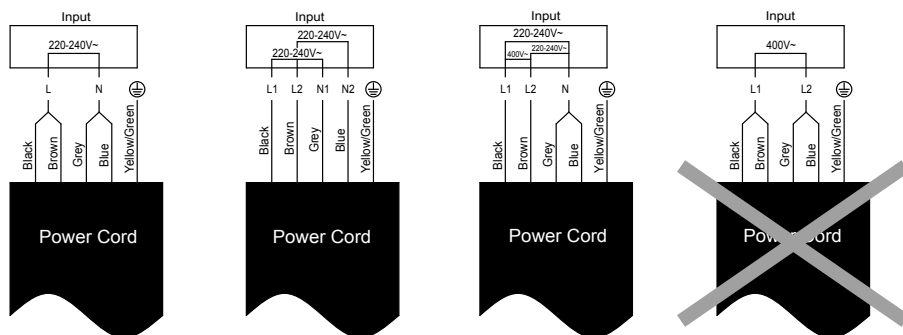
The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

6 Installation of appliance

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

8 Troubleshooting

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure display and inspection for induction cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubleshooting	Root Cause	Help
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact a qualified technician.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact a qualified technician.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact a qualified technician.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.

Information for domestic electric hobs

	Symbol	value	unit	Symbol	value	unit	Symbol	value	unit
Model identification				HII	64500	FTO			
Type of hob				Built-in		hob			
Number of cooking zones and / or areas				4		zones			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)				Radiant		cooking			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø			Zone 1:	21.0		cm		
				Zone 2:	16.0				
				Zone 3:	18.0				
				Zone 4:	18.0				
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L			Bridge zone:			cm		
	W			18.0*39.5					
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cook-			Zone 1:	187.67		Wh/kg		
	ing			Zone 2:	188.53				
				Zone 3:	168.38				
				Zone 4:	197.33				
				Bridge zone:	185.81				
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob			186.68			Wh/kg		

Declaration of conformity

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

Осы Веко құрылғысын таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапалы және заманауи технологиямен жасалған құрылғыңызды пайдалану кезінде үздік нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Осы себепті, құрылғыны пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын және барлық басқа ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа үлгілерге де қатысты болуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Үлгілер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта нақты сипатталған.

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.



ЕСКЕРТУ: Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.



ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі туралы ескерту.



ЕСКЕРТУ: Электр тоғының соғуы туралы ескерту.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары. Мұқият оқып, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

1.1 Жалпы қауіпсіздік

Бұл бөлімде өрт, электр тоғының соғуы, микро-толқынды энергияның шығып кетуі, жарақат алу немесе мүлікке зақым келтіру қаупін алдын алуға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары ұсынылған. Осы нұсқауларды орындамау кепілдікке зиян келтіреді.

- Веко өнімдері тиісті қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді; сондықтан құрылғыда немесе электр кабелінде қандай да бір зақым болса, кез келген қауіптің алдын алу үшін оны жеткізугі, қызмет көрсету орталығы немесе маман және өкілетті қызмет жөндеуі немесе ауыстыруы

керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы және пайдаланушыға қауіп тудыруы мүмкін.

1.2 Орнату

Электр тоғының соғу қаупі

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Міндетті түрде сапалы жерлендіру жүйесіне қосылыңыз.
- Тұрмыстық электр сымдары жүйесіндегі барлық өзгерістерді тек білікті электрші жүргізуі керек.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Егер пісіру панелі сынатын немесе шытынайтын болса, құрылғыны дереу негізгі қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) сөндіріп, білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқышпен сөндіріңіз.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.4 Денсаулық қаупі

- Бұл құрылғы электрмагнитті қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бет қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қолжетімді бөліктері қатты қызып, күйік алуға әкелуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе қолайлы ыдыс-аяқтан басқа кез келген басқа заттың салқындамаған индукциялы әйнектің бетіне тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды құрылғыдан алшақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Таба тұтқаларының қосылып тұрған басқа пісіру аймақтарына шығып тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды

балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл ұсыныстарды орындамау күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы алынғанда, пісіру панелін қырғыштың аса өткір жүзі ашылады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын елемей жарақаттар мен кесіктер алуға әкелуі мүмкін.

1.7 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл құрылғыны орнатпай және пайдаланбай тұрып осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешбір жағдайда жанғыш заттарды немесе бұйымдарды қоюға бол-

майды.

- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты адамға беріңіз, себебі бұл орнатушығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіптің алдын алу мақсатында бұл құрылғы осы орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Бұл құрылғыны тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.
- Бұл құрылғыны сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, электр желісінен толық ажырататын оқшаулау қосқышы бар тізбекке қосу керек,
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктің немесе жауапкершіліктің тоқтатылуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны пайда-

ланғанда, оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен тұтануы мүмкін майлы қалдықтардың пайда болуына әкеледі.

- Құрылғыңызды ешқашан жұмыс немесе зат сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының бетінде ешқашан заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Құрылғыңызды ешқашан бөлме жылытқышы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдаланғаннан кейін осы нұсқаулықта сипатталғандай пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан өшіріңіз (мысалы, сенсорлық басқару элементтері арқылы).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бер-

меңіз.

- Балаларға қызық болатын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне мінген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғы пайдаланылатын аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе құрылғыны пайдалану мүмкіндігі шектеулі жан-дарға оны пайдалану тәсілдерін жауапты және білікті адам үйретуі керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне және айналасындағыларға қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет түрлерін білікті

маман орындауы керек.

- Пісіру панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панеліне мініп тұрмаңыз.
- Керамикалық әйнек бетінде кетілген шеті бар табаларды пайдаланбаңыз және әйнек бетімен сүйремеңіз, себебі олар әйнекті сыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін тазалау құралдарын немесе басқа қатты қажак заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар

адамдар ауыстыруы керек.

- Бұл құрылғы үйде және келесіге ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас бөлмелері;
 - фермалық үйлері;
 - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұратын жерлердегі клиенттер тарапынан;
 - төсек және таңғы ас үлгісіндегі демалыс орталары.

• **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану барысында абай болып, қыздыру элементтерін ұстамаңыз. 8 жасқа дейінгі балаларды қадағалау мүмкін бол-

маса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.

- Бұл құрылғыны бақылауда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулармен таныс болса және одан келетін қауіпті түсінген жағдайда, 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезім органдары немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тиісті тәжірибеге және білімге ие емес адамдар пайдалануы мүмкін.

- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Ересектердің қадағалауынсыз жүрген балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету сияқты жұмыстарды орындамауы керек.

- **ЕСКЕРТУ:** Плитада өсімдік майы мен малдың майы бар тамақты қараусыз пісірген қауіпті болуы, тіпті өртке әке-

луі мүмкін. Өртті ЕШҚА-ШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, керісінше құрылғыны өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: пісіру беттерінде зат сақтамаңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы беті керамикалық әйнектен немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалғандықтан, плита беті шытынаған кезде электр тоғының соғуын алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.

- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.

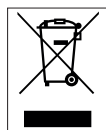
- Құрылғы тысқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Ас пісіру процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді ас пісіру процесі үздіксіз

қадағалауда жүргізілуі керек.

1.8 WEEE қоқыс өнімін қоқысқа лақтыру туралы директиваның талаптарына сай:

Бұл құрылғы 2012/19/EU еуропалық электр және электронды жабдықтардың қалдықтары жөніндегі директивасына (WEEE) сәйкес таңбаланған. Бұл құралды дұрыс жоюды қамтамасыз ету арқылы сіз ол дұрыс жойылмаған жағдайда қоршаған ортаға және адам денсаулығына келтірілетін зиянның алдын алуға көмектесесіз.



Өнімдегі осы таңба оны қарапайым тұрмыстық қоқыс ретінде сұрыптауға болмайтынын көрсетеді. Оны қайта өңдеу және электронды тауарларды қабылдау пунктіне апару керек.

Бұл құрылғы арнайы жоюды қажет етеді. Осы өнімді сұрыптау, жою және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қалдықтарды жою қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Бұл өнімді сұрыптау, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды жою жөніндегі қызметке немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

1.9 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

Сатып алынған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Ол директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

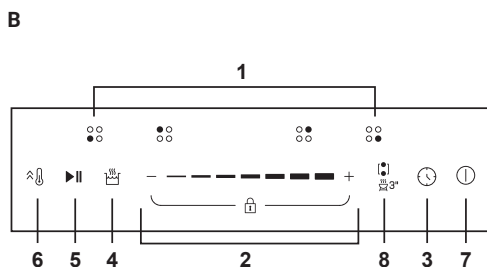
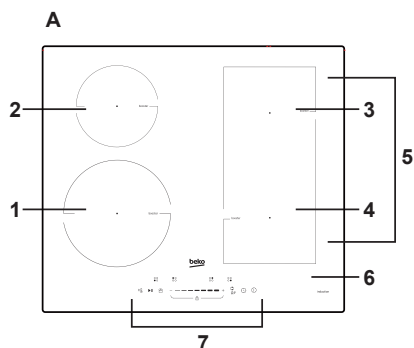
1.10 Орауыш туралы ақпарат



Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орама материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

2 Жалпы шолу

2.1 Шолу



Басқару және бөлшектер

А. Шолу

1. 2000 Boost 2600 Вт аймағы
2. 1500 Boost 1800 Вт аймағы
3. 1800 Boost 2000 Вт аймағы
4. 1500 Boost 1800 Вт аймағы
5. 2800 Boost 3500 Вт аймағы
6. Шыны плита
7. Басқару тақтасы

В. Басқару тақтасы

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері/Пернені құлыптау түймелері
3. Таймерді басқару
4. Жылы ұстау түймесі
5. Тоқтату және жалғастыру түймесі
6. Boost функциясының түймесі
7. Қосу/Өшіру түймесі
8. Икемді аймақты таңдау/Барбекю функциясының түймесі

2.2 Техникалық деректер

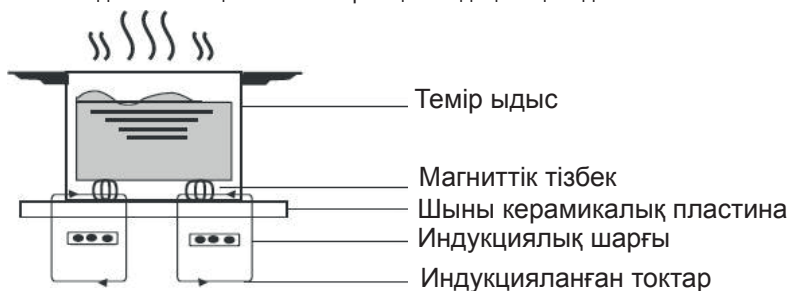
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Электрлік түрі	КЛАСС I
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~, 50-60Hz
Орнатылған электр қуаты	6600-7400W, 3000W(опция)
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	590*520*60 mm
Кірістірілген өлшемдер (А*Ө)	560*490mm

Салмағы мен өлшемдері шамамен көрсетілген. Өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгерте аламыз.

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

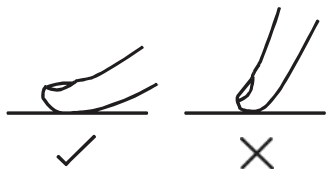
3.1 Индукциялық пісіруге кіріспе

Индукциялық пісіру — қауіпсіз, жетік, тиімді әрі үнемді пісіру технологиясы. Ол әйнек бетті толығымен қыздырғаннан гөрі, электромагниттік дірілдермен жасалған қызуды дәл кәстрөлге қарай бағыттайды. Әйнектің беті тек кәстрөл қызғандықтан қызады.



3.2 Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

- Басқару элементтерін түрткен жеткілікті, яғни оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшқыр ұшын емес, жұмсақ ұшын пайдаланыңыз.
- Әрбір түрткеніңіз тіркелген сайын дыбыстық белгі естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ екеніне және ешқандай заттармен (мысалы, ыдыс-аяқ немесе мата) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті шағын су қабаты басқаруды қиындатуы мүмкін.



3.3 Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау



Тек индукциялық пештерге жарамды түбі бар ыдысты пайдаланыңыз. Қаптамадағы немесе кәстрөлдің түбіндегі индукция таңбасын қараңыз.

Сонымен қатар магниттік тексеру жасау арқылы ыдыстың жарап-жарамайтынын тексеруге болады. Магнитті кәстрөлдің ортасына қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылатын болса, индукцияға жарайды дегенді білдіреді.

- Егер магнитіңіз болмаса:

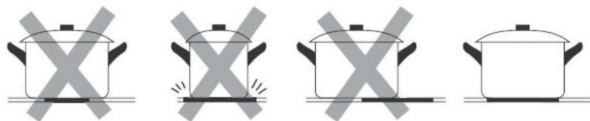
1. Тексергіңіз келетін кәстрөлге аздап су құйыңыз.
2. Дисплейде «» жыпылықтамаса және су қызып кетсе, онда кәстрөлді пайдалануға болады.

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

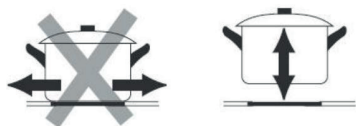
- Келесі материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.
- Жиіктері кетілген немесе түбі қисық ыдыстарды пайдаланбаңыз.



- Кәстрөлдің түбітегіс, әйнеккетығыз орналасқанына және пісіру аймағымен бірдей өлшемге ие екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың диаметріне сәйкес келетін кәстрөлдерді пайдаланыңыз. Диаметрі сәл үлкенірек кәстрөлді пайдаланған кезде энергия максималды тиімділікпен пайдаланылады. Егер диаметрі кішірек кәстрөлді қолдансаңыз, тиімділік күтілгеннен төмен болуы мүмкін. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



- Индукциялық плитаның панелін детабаларды сырғытпай, көтеріп жылжытыңыз, себебі сырғыту әйнекті сыруы мүмкін.



3.4 Кәстрөл өлшемдері

- Пісіру аймақтары белгілі бір шегіне дейін автоматты түрде кәстрөлдің диаметріне бейімделеді. Алайда бұл кәстрөлдің түбі тиісті пісіру аймағына сәйкес минималды диаметрде болуы керек. Плитаның максималды тиімділігіне қол жеткізу үшін кәстрөлді пісіру аймағының ортасына қойыңыз.
- Индукциялық ыдыс түбінің диаметрі:

Пісіру алаңының диаметрі (мм)	Мин. Кәстрөл диаметрі (мм)
Алаң 1 (210 мм)	140
Алаң 2 (160 мм)	100
Алаң 3 & 4 (180 мм)	120
Алаң 5 (Икемді аймақ)	240 or 160x270

Жоғарыда көрсетілген көрсеткіштер пайдаланылатын кәстрөлдің сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.

4 Құрылғыны пайдалану

Қуатты басқару арқылы жалпы қуатты 3,0 кВт/7,2 кВт-қа орната аласыз. Әдепкі бойынша максималды қуат деңгейі орнатылған.

Жалпы қуат деңгейін қажеттіліктеріңізге сәйкес реттеу.

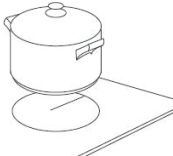
Пісіру панелінің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.



Қуатты басқаруды тек пеш сөніп тұрған кезде ғана реттеуге болады.

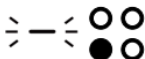


2. Таңдалған пісіру алаңына тиісті кәстрөлді қойыңыз.



Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

3. Пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы дисплейде шам жыпылықтай бастайды.



4. Сан жыпылықтаған кезде «+» немесе «-» түймесін бірнеше рет түрту арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.



Сондай-ақ, сырғытпаны сырғытуға немесе сырғытпаның кез келген нүктесін түртуге болады.

7,2 кВт-тан 3,0 кВт-қа ауыстырып қосу:

Егер сіз плитаны бірінші рет қолдансаңыз, оның әдепкі қуаты 7,2 кВт екенін ескеріңіз. Алдымен stop +go түймесін басып, оны 5 секунд ұстап тұрыңыз. Сіз дыбыстық сигналды бір рет естисіз және «7,2» қуат көрсеткіші жыпылықтайды, басқа «7,2» қуат көрсеткіші жыпылықтағанда, boost түймесін 5 секунд басып тұрыңыз, ол «3,0» қуат көрсеткішіне дейін жыпылықтайды, содан кейін stop +go түймесін басып, оны 5 секунд ұстап тұрыңыз, дыбыстық сигнал 10 рет естіледі, бұл орнатуды аяқтағаныңызды білдіреді.

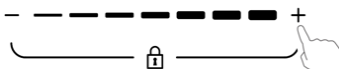
3,0 кВт-тан 7,2 кВт-қа ауыстырып қосу.

Алдымен stop +go түймесін басып, оны 5 секунд ұстап тұрыңыз. Сіз дыбыстық сигналды бір рет естисіз, содан кейін «3,0» жыпылықтайды, «3,0» қуат көрсеткіші жыпылықтағанда, көтеруді 5 секунд түртіп, ұстап тұрыңыз, нәтижесінде басқа «7,2» қуат көрсеткіші жыпылықтайды, содан кейін stop +go түймесін түртіп, 5 секунд ұстап тұрыңыз, дыбыстық сигнал 10 рет естіледі, бұл орнатуды аяқтағаныңызды білдіреді.

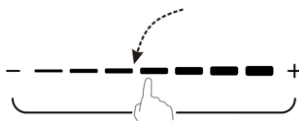
4.1 Тамақ пісіруді бастау үшін

- Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріліп, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін сөнеді, бұл плитаның күту режиміне өткенін білдіреді.

1. ON/OFF реттегішін түртіңіз, барлық индикаторлар «-» немесе «--» көрсетеді.



немесе



4 Құрылғыны пайдалану

- 1 минут ішінде қыздыру режимін таңдамаңыз, пісіру панелі автоматты түрде өшеді. 1-қадамнан қайта бастауыңыз керек болады.
- Пісіру кезінде кез келген уақытта қыздыру параметрін өзгертуге болады.

Егер дисплейде қыздыру параметрімен кезектесіп “ ” шамы жыпылықтаса, бұл мынаны білдіреді:

- сіз табаны тиісті пісіру аймағына қоймадыңыз немесе,
- сіз қолданатын таба индукциялық плиталарға жарамайды немесе,
- таба тым шағын немесе пісіру аймағында дұрыс орналаспаған.

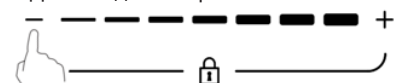
Пісіру аймағында қолайлы таба болмаса, қыздыру орындалмайды. Егер оған тиісті таба орнатылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

4.2 Тамақ пісіруді аяқтаған кезде

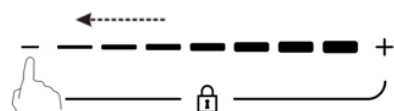
1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағының таңдау түймесін түртіңіз.



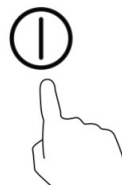
2. “-” түймесін қайта түртіңіз не сырғытпаны сол жаққа қарай сырғытыңыз, кейін “.” түймесін түртіңіз немесе сырғытпаның сол жақ нүктесін түртіңіз де, “-” түймесін түртіңіз. Дисплейде “0” көрсетілетініне көз жеткізіңіз.



немесе



3. Барлық пісіру аймақтарын өшіру үшін “ҚОСУ/ӨШІРУ” түймесін түртіңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз «Н» (қалдық жылу индикаторы) ыстық пісіру аймағын көрсетеді. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Оны басқа кәстрөлдерді жылыту үшін әлі ыстық аймақты пайдаланып, энергияны үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады.

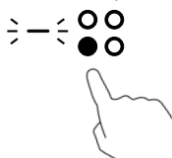


4.3 Күшейту функциясын пайдалану

Boost функциясы – таңдалған пісіру аймағының қуатын барынша арттыруға мүмкіндік беретін функция. Қосылған кезде функция 5 минут жұмыс істеп, күштірек және жылдамырақ пісіруге мүмкіндік ұсынады. Бұл күріш немесе макарон сияқты өнімдерді пісіру үшін үлкен ыдыстағы суды тез қыздыруға көмектеседі.

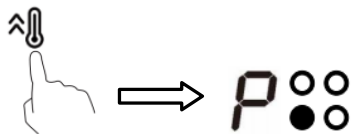
Қуатты арттыру үшін күшейтуді қолдану

1. Күшейткіңіз келетін қыздыру аймағын таңдау пернесін түртіп, перненің жанындағы индикатор шамы дисплейде жыпылықтайды.

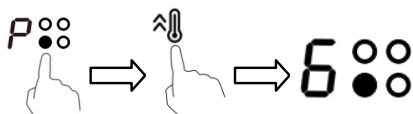


2. Күшейту функциясының басқару пернесін түртіңіз, сонда пісіру аймағы күшейтілген режимде жұмыс істей бастайды. Қуат дисплейінде аймақ күшейту режимінде екенін көрсететін “P” белгісі пайда болады.

4 Құрылғыны пайдалану



3. Күшейту қуаты 5 минут бойы сақталып, кейін аймақ күшейтуге дейін орнатылған қуат деңгейіне оралады.
4. Іске қосылғаннан кейін 5 минут ішінде күшейту функциясын тоқтатқыңыз келсе, пісіру аймағын таңдау пернесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор шамы жыпылықтайды. Содан кейін күшейту функциясының реттегішін түртіңіз, сол кезде пісіру аймағы күшейтуге дейін орнатылған қуат деңгейіне оралады.

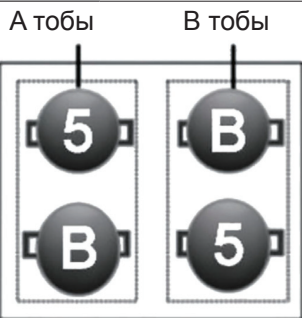


Қуатты басқару

Плитаңыз екі топқа бөлінеді. Әр топта тек 1 аймақтың қуатын арттыруға болады, ал тиісті аймақ 5 немесе одан төмен қуат деңгейінде болуы керек.



Күшейту функциясын 4 аймақта қолдануға болады.



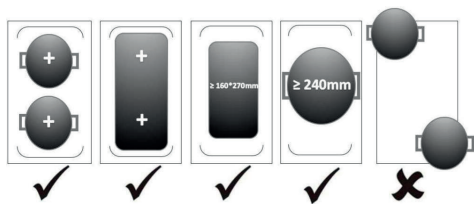
4.4 Икемді аймақ функциясын пайдалан

Бұл аймақты пісіру қажеттіліктеріне байланысты бір аймақ немесе екі түрлі аймақ ретінде пайдалануға болады. Икемді аймақ бөлек басқаруға болатын екі тәуелсіз пісіру алаңын қамтиды.



Ыдыс-аяқтың бір пісіру алаңының ортасында орналасқанына көз жеткізіңіз. Үлкен кәстрелді немесе сопақша, тікбұрышты және ұзартылған табаларды пайдаланған кезде оларды екі айқышты қамтитын пісіру аймағының ортасына қою керек.

Кәстрөлдерді дұрыс және қате орналастыру үлгілері:



Икемді аймақты бір үлкен аймақ ретінде пайдалану:

Икемді аймақты бір үлкен аймақ ретінде белсендіру үшін икемді аймақ функциясы бар аймақты таңдап, икемді аймақ белгішесін түртіңіз, содан кейін икемді аймақ белгішесінің жанында индикатор жанады және икемді аймақ функциясы іске қосылады.

Қуат параметрі кез келген басқа қалыпты аймақта жұмыс істейді.

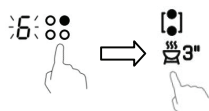


Икемді аймақ режимінде 3 және 4 аймақтар Boost (күшейту) функциясына бірге кіріп, 5 минуттан кейін шыға алады.

4 Құрылғыны пайдалану

Икемді аймақты екі тәуелсіз аймақ ретінде пайдалану:

Икемді аймақты әртүрлі қуат параметрлері бар екі түрлі аймақ ретінде пайдалану үшін қыздыру аймағын қайтадан басыңыз, содан кейін икемді аймақ реттегішін түртіңіз, икемді аймақ реттегішінің жанында индикатор өшеді, содан кейін икемді аймақ жойылады.



4.5 Барбекю функциясын пайдалану

Табаңыз бетіндегі температураны біркелкі ұстау үшін икемді аймақ режимінде барбекю функциясын пайдалануға болады.

1. Барбекю функциясын пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағын таңдау реттегішін түртіңіз, реттегіштің жанындағы индикатор жыпылықтайды.
2. “Икемді аймақ / барбекю” реттегішін түртіп, барбекю функциясын іске қосу үшін оны 3 секунд ұстап тұрыңыз. Осыдан кейін дисплейде “b” және “q” таңбалары пайда болады.



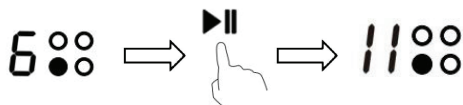
3. Барбекю функциясы өшіру үшін бұрын тандалған пісіру аймағын таңдау реттегішін түртіңіз, содан кейін 1 секунд ішінде “Икемді аймақ/Барбекю” реттегішін түртіңіз. Пісіру аймағының индикаторында “0” пайда болады және қуат деңгейін қалпына келтіруге болады.



4.6 Кідірту функциясын пайдалану – STOP+GO

Кідірту функциясын пісіру кезінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Ол Индукциялық пісіру панелінің жұмысын тоқтатып, қайта бастауға мүмкіндік береді.

1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. STOP+GO түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «||» көрсетіледі. Осыдан кейін индукциялық пісіру панелінің STOP+GO, қосу/өшіру және құлыптау пернелерінен басқа барлық пісіру аймақтары өшеді.



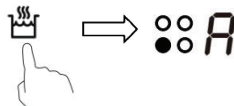
3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP+GO түймесін басыңыз, содан кейін пісіру аймағы бұрын орнатылған қуат деңгейіне оралады.



4.7 Жылуды сақтау функциясын пайдалану

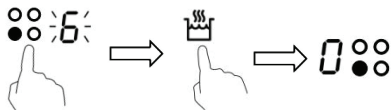
Жылуды сақтау функциясы тағамды жылы ұстау үшін қолайлы. Тұрақты температураға қол жеткізу үшін жылуды сақтау функциясын пайдаланыңыз.

1. Жылуды сақтау функциясын қосқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сол перненің жанындағы индикатор шамы жыпылықтайды.
2. Жылуды сақтау функциясының түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында “A” көрсетіледі.



4 ОҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

3. Жылуды сақтау функциясынан бас тарту үшін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, жылуды сақтау түймесін түртіңіз, сонда пісіру аймағы "0" қуат режиміне ауысады.



4.8 Басқару элементтерін құлыптау

- YouСіз басқару элементтерін құлыптап, олардың байқаусызда пайдалануының алдын ала аласыз (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын байқаусызда қосуы).
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесінен басқа барлық басқару элементтері жұмыс істемейді.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

1. "+" немесе "-" түймесін бірге басыңыз.

2. Таймер индикаторында "Lo" көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Плита қосұлы екеніне көз жеткізіңіз.

2. "+" немесе "-" түймесін 3 секунд бірге басып тұрыңыз.

3. Енді сіз пісіру панеліңізді пайдалануды бастай аласыз.



Плита бұғаттау режимінде болғанда, «ON/OFF» (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесінен басқа барлық басқару элементтері өшіріледі. Төтенше жағдайда сіз әрқашан «ON/OFF» (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесін пайдаланып, плитаны өшіре аласыз, бірақ келесі пайдаланар алдында пісіру панелін алдымен бұғаттан шығару қажет.

4.9 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттық таймер ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін ешбір пісіру аймағын өшірмейді.
- Оны белгіленген уақыттан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіретіндей етіп орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

Таймерді минут есептегіш ретінде пайдалану

Егер де бірде-бір пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз

1. Пісіру панелі қосұлы екеніне көз жеткізіңіз.



Бірде-бір пісіру аймағын таңдамасаңыз да таймерді пайдалана аласыз.

2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында "30" көрсетіледі.

30



- "-" немесе "+" басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады. Уақыт орнатылғаннан кейін дереу кері санақ басталады. Көрсеткіш тақтада қалған уақыт көрсетіледі.

36



3. Таймерден бас тарту үшін таймер түймесін басыңыз, таймер дисплейінде "00" көрсетіліп, содан кейін дисплейде "--" пайда болады.



4 Құрылғыны пайдалану

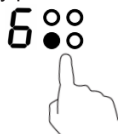
4. 30 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріледі және белгіленген уақыт өткенде таймер дисплейінде “-” көрсетіледі.



- Уақытты 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің “-” немесе “+” басқару түймесін бір рет түртіңіз.
- Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің “-” немесе “+” басқару түймесін түртіп, ұстап тұрыңыз.
- Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 00 минутқа оралады.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Таймерді орнатқыңыз келсе, қыздыру аймағын таңдау реттегішін түртіңіз.



2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында “30” көрсетіледі.

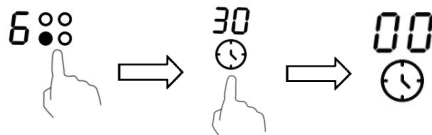


3. “-” немесе “+” басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады.



- Таймердің “-” немесе “+” басқару түймесін бір рет түрту уақытты 1 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.
- Таймердің “-” немесе “+” басқару түймесін түртіп, ұстап тұру уақытты 10 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.
- Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

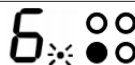
4. Егер қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, содан кейін таймерді түртсеңіз, таймер жойылып, минуттық дисплейде “00”, содан кейін “-” көрсетіледі.



5. Уақыт орнатылған кезде кері санақ дереу басталып, дисплейде қалған уақыттың көрсетіледі.



Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүктесі жанып, аймақ таңдалғанын көрсетеді.

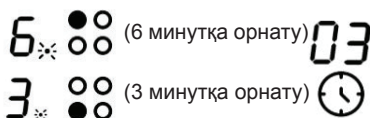


Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Егер функция бірнеше пісіру аймағына пайдаланылса, дисплей ең аз уақытты көрсетеді (мысалы, 1-аймақ үшін 3 минут, ал 2-аймақ үшін 6 минут, сондықтан таймер дисплейінде «3» көрсетіледі).



Қуат деңгейі индикаторының жанындағы жыпылықтайтын қызыл нүкте таймер дисплейінде берілген пісіру аймағының қалған белгіленген уақытын көрсететінін білдіреді. Егер сіз басқа пісіру аймағының қалған уақытын тексергіңіз келсе, сол аймақ үшін пісіру аймағын таңдау түймесін басыңыз. Таймер белгіленген уақытты көрсетеді.



2. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тиісті аймақ автоматты түрде өшеді және аймақ қауіпсіз температураға дейін салқындағанша дисплейде «Н» жазуы көрсетіледі.



Егер таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгертіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек.

4.10 Қызып кетуге қарсы қорғаныс

Кірістірілген температура датчигі пісіру панелінің ішіндегі температураны басқарады. Егер температураның жоғарылауы анықталса, пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

4.11 Төгілуден қорғаныс

Басқару элементтеріне белгілі бір мөлшердегі сұйықтық төгілгеннен кейін плита дыбыстық сигнал шығарып, өшеді. Бұл жағдайда қуатты өшіріп, ыстық сұйықтықтарды тазалау кезінде әдеттегі сақтық шараларын ұстанып, тамақ пісіруді жалғастырмас бұрын плитаның құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. (Тазалау және күтім көрсету бөлімін қараңыз).

4.12 Шағын бұйымдарды анықтау

Егер индукциялық пісіру панелінде сәйкес келмейтін өлшемдегі немесе магнитті емес (мысалы, алюминийден жасалған) таба немесе басқа шағын заттар (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалса, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде 1 минуттан кейін күту режиміне өтеді. Салқындату желдеткіші тағы 1 минут жұмыс істейді.

4.13 Қалдық жылу туралы ескерту

Плита біраз уақыт жұмыс істегенде, онда қалдық жылу болады. Ыстық беттерден жарақат алу ықтималдығы туралы ескерту үшін дисплейде «Н» әрпі (қалдық қыздыру индикаторы) көрсетіледі. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады.

4.14 Автоматты түрде өшіруден қорғау

Автоматты түрде өшіру – индукциялық пешті қорғау функциясы. Пісіру аймағының қуатын өшіруді ұмытып қалсаңыз, ол автоматты түрде өшеді. Әдепкі өшу уақыты төмендегі кестеде берілген:

Қуат деңгейі	Әдепкі жұмыс таймері (сағат)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер тек анықтама ретінде ұсынылған. Нақты параметрлер бірнеше факторға, соның ішінде ыдысыңызға немесе пісірілетін тамақтың мөлшеріне қарай өзгешеленеді.

Жылу	Жарамдылық
1 - 2	• тағамның аз мөлшерін жылыту • шоколатты немесе майды еріту • баяу қайнату • баяу жылжыту
3 - 4	• қайта жылыту • тез қайнату • күріш пісіру
5 - 6	• құймақтар
7 - 8	• соте • макарон өнімдерін пісіру
9	• араластырып қуыру • қатты қуыру • сорпаны қайнату • суды қайнату



Өсімдік майы мен малдың майы өте тез қызатындықтан, қуырған кезде, әсіресе пісіру панелінің Boost функциясын қолданғанда абай болыңыз. Өте жоғары температураларда өсімдік майы мен малдың майы өздігінен тұтанатынып, үлкен өрт қаупін тудырады.

5.1 Пісіру кеңестері

- Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы электр қуатын үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін су немесе майды азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары температурада бастап, тағам барынша қызған кезде оны азайтыңыз.

Баяу қайнату, күріш пісіру

- Баяу қайнату қайнау температурасына жетпей, шамамен 85°С-та орын алады, осы кезде пісіру сұйықтығының бетіне анда-санда көпіршіктер көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен жұмсақ бұқтырмаларды дайындаудың басты сыры, өйткені тағам дәмі ұзақ пісірмей-ақ айқын сезіледі. Жұмыртқа мен ұн негізіндегі тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада пісіру керек.
- Күрішті сіңіру әдісімен дайындау, тағамды ұсынылған уақытта пісіру секілді кейбір тапсырмалар үшін температураны ең төменгі мәннен жоғарырақ қою қажет болуы мүмкін.

Стейкті қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді қуыру үшін:

1. Қуыру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйып, үстіне ет салыңыз.

4. Қуырылып жатқан стейкті тек бір рет аударыстырыңыз. Стейктің нақты қуырылу уақыты еттің қалыңдығына және оның қаншалықты дайындалатынына байланысты өзгешеленеді. Әр жағын қуыруға шамамен 2–8 минут кетеді. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стейктің үстінен басыңыз: ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым «жақсы қуырылған» болып есептеледі.

5. Стейкті ұсынбай тұрып, жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз. Ет «демалып», жұмсара түседі.

Араластырып қуыру үшін

1. Түбі жалпақ вок табаны немесе керамикамен қапталған үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Көп мөлшерде тамақ дайындаған кезде оны бірнеше порцияға бөліп пісіріңіз.
3. Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз Ыстық, бірақ әлі қытырлақ болғанда, пісіру аймағын төменірек режимге орнатып, етті табаға салыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттер қызғанына көз жеткізу үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Бірден ұсыныңыз.

6.1 Пісіру панелін орнатпай тұрып ескерілетін жайттар

- Жұмыс беті төртбұрышты және тегіс, ешқандай құрылымдық элементтер кедергі жасамайды.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер плита тұмшапештің үстіне орнатылса, тұмшапеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар.
- Құрылғы барлық арақашықтық талаптарына, сондай-ақ қолданылатын стандарттар мен нормативтерге сәйкес келетін болады.
- Жергілікті сым өткізу ережелері мен нормативтеріне сәйкес орнатылған және орналастырылған, негізгі қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға кіріктірілген. Оқшаулау қосқышы бекітілген үлгіге сәйкес болуы тиіс және барлық полюстерде (немесе жергілікті сым ережелері бұл талаптарды өзгертуге мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фаза] өткізгіштерде) 3 мм әуе аралығындағы контактілердің ажыратылуын қамтамасыз етуі керек.
- Ажыратқыш қосқыш сатып алушыға плита орнатылған кезде оңай қолжетімді болады.
- Егер орнатуға қатысты күмәндансаңыз, жергілікті құрылыс органдарына және заңнамалық актілерге жүгініңіз.
- Плитаның айналасындағы қабырғаларды безендіру үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалдар (мысалы, керамикалық плитка) қолданылуы тиіс.

• 6.2 Плитаны орнатқаннан кейін мынаны тексеріңіз:

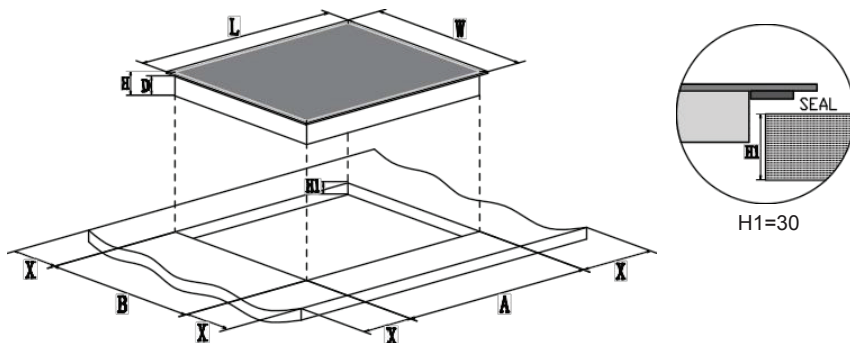
- Қуат кабелі шкафтардың немесе жәшіктердің есіктері арқылы қолжетімсіз.
- Шкафтың сыртынан плитаның негізіне таза ауа жеткілікті түрде келіп түседі.
- Егер плита тартпаның немесе шкафтың үстіне орнатылса, плитаның негізінің астына жылу өткізбейтін тосқауыл орнатылады.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

6.3 Орнату жабдығын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіп алыңыз.

Орнату және пайдалану үшін тесіктің айналасында кемінде 5 см бос орын қалдыру керек.

- Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Жылу бөлінуінен жұмыс бетінің қатты деформациялануын алдын алу үшін жылуға төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



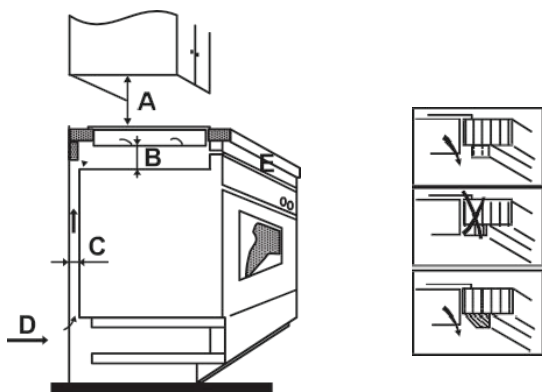
6 Құрылғыны орнату

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560	490	50

Кез келген жағдайда индукциялық плитаның жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қамтамасыз етіңіз. Индукциялық плитаның жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей.



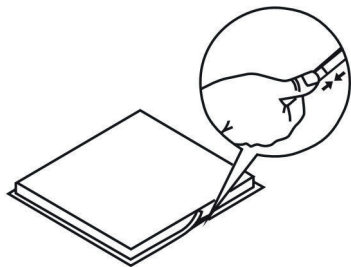
Ыстық плита мен оның үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм құрауы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мини	30 мини	Ауа кірісі	Ауа шығысы (10 мм)

6.4 Бітеме орнату нұсқаулығы

- Пісіру панелінің кесілген бөлігінің айналасындағы аймақты тазалаңыз.
- Шыны пластинаның сыртқы жиегі бойымен тығыздағышты бекітіңіз. Оны кеңейтпеңіз. Кесілген жиектері бір жақтың ортасында қалсын. Оны ұзындығы бойынша кескен кезде (бірнеше мм қосыңыз), екі ұшын бір-біріне қысыңыз және олардың арасында бос орын қалдырмаңыз.



6 Installation of appliance

6.5 Бекіткіш қапсырмаларды орналастырмас бұрын

Құрылғы тұрақты, тегіс бетке орналастырылуы керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитаның шығып тұратын басқару элементтерін күш салып баспаңыз.

6.6 Қапсырманың орналасуын реттеу

Орнатқаннан кейін плитаның төменгі жағындағы төрт қапсырманы бұрап, плитаны жұмыс бетіне бекітіңіз (суретке қараңыз).



A	B	C	D
бұранда	қапсырма	бұранда саңылауы	корпустың төменгі жағы

Ескертулер

- Индукциялық плитаны білікті қызметкерлер немесе техникалық мамандар орнатуы керек. Сізге кәсіби мамандар қызмет көрсетуге дайын. Мұны ешқашан өз бетіңізше жасамаңыз.
- Плитаны ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кір кептіргіштің үстіне орнатуға болмайды, себебі ылғалдылық плитаның электроникасын зақымдауы мүмкін.
- Индукциялық плитаның сенімділігін арттыру үшін оны жылу тиімді бөлінетіндей етіп орнату қажет.
- Үстел бетінің маңындағы қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
- Зақымданудың алдын алу үшін көп қабатты материал мен желім ыстыққа төзімді болуы керек.

6.7 Пісіру панелін электр желісіне қосу

Бұл тақтаны электр желісіне қосуды тиісті біліктілігі бар маман ғана жүзеге асыруы тиіс.

Плитаны электр желісіне қоспас бұрын мынаны тексеріңіз:

1. Тұрмыстық электр сымдар жүйесі плита тұтынатын қуатына сай келеді.
2. Кернеу зауыттық тақтада көрсетілген мәнге сәйкес келеді

6 Құрылғыны орнату

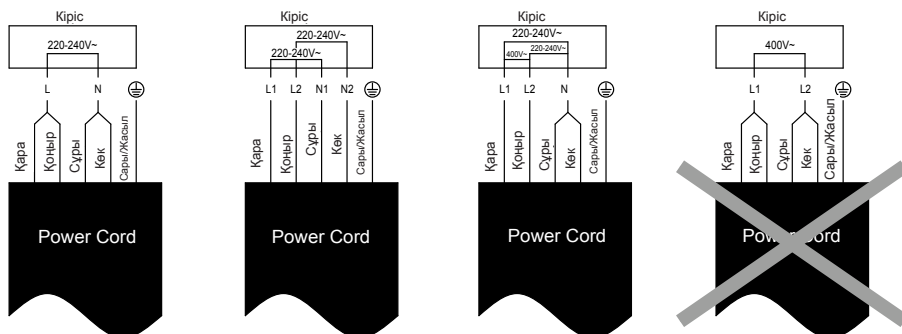


Қуат сымның бөліктері техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін қосқыштарды, ауыстырғыштарды немесе тармақтағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетіп, өртке әкелуі мүмкін.

Қуат кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және оның температурасы кез келген нүктеде 75 °C-тан аспайтындай етіп орналастырылуы қажет.

Тұрмыстық сымдар жүйесі өзгертусіз жарамды екеніне электршімен бірге көз жеткізіңіз. Өзгерістерді тек білікті электрші жасауы керек.

Қуат көзі тиісті стандарттың талаптарына сәйкес қосылуы керек немесе бір полюсті қосқыш орнатылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

7 Тазалау және күтім көрсету

Не	Қалай	Маңызды
Әйнектегі күнделікті ластанулар (әйнектегі саусақ іздері, іздер, тамақ немесе қантсыз сұйықтықтар дақтары)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру панелінің тазартқышын шыны әлі жылы (ыстық емес!) болған кезде қолданыңыз. 3. Сумен шайып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «Ыстық бет» көрсеткіші болмаса да, пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Күшті тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты/қазақ тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш немесе жуғыш затыңыздың сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмасын оқып шығыңыз. • Тазартқыштардың қалдықтарын ешқашан пісіру панелінің бетінде қалдырмаңыз: әйнек боялуы мүмкін.
Шыны бетіндегі қайнап төгілген сұйықтықтар, еріген заттар және ыстық қантты төгілулер	Әйнек Индукциялық плиталарға сай келетін қалақшаны, шпательді немесе жүзді қырғышты пайдаланып, оларды дереу алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру беттерінде абай болыңыз: 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстап, кез келген ластануды немесе дақты плитаның салқын жеріне қырып алыңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдыс-аяққа арналған шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластанулар» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз.	• Қайнатылған және қантталған тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер дақтарды суығанша әйнекте қалдырсаңыз, артынша оларды кетіру қиынға соғуы немесе тіпті әйнек бетіне тұрақты зақым келтіруі мүмкін. • Кесу қаупі: қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ ұстарадай өткір болады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Басқару элементтеріне сұйықтықтың төгілуі	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сіңіріп алыңыз 3. Сенсорлық басқару аймағые таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығаруы және өшуі мүмкін, ал егер сұйықтық сенсорлық басқару элементтеріне тиіп кетсе, олар істемей қалуы мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

8 Ақаулықтарды жою

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
Плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Плитаның электр желісіне қосылғанына және қосуды екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшпегеніне көз жеткізіңіз. Егер бәрін тексеріп, мәселені шеше алмасаңыз, білікті маманға жүгініңіз.
Басқару элементтері басқанға әсер етпейді.	Басқару элементтері құлыпталған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқаулар алу үшін «Индукциялық пісіру панеліңізді пайдалану» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінде шағын су қабаты болуы мүмкін және басқару элементтерін тұрту үшін саусақ ұшын пайдалану қажет болуы мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін тұрткен кезде саусақ ұшын пайдаланыңыз.
Әйнек сырылуда.	Ыдыстың шеттері кетілген.	Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Жарамсыз қазақ ұнтақтарды немесе тазартқыштарды қолдану.	«Тазалау және күтім көрсету» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе шерту дыбыстарын шығарады.	Бұған ыдысыңыздың пішіні себеп болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың белгісі емес.
Индукциялық плита жоғары қыздыру температурасында жұмыс істегенде ақырын гүіл естіледі.	Бұл индукциялық плиталардың технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру температурасын төмендеткен кезде гүіл басылуы немесе толығымен кетуі керек.
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіш шуы.	Электрониканың қызып кетуіне жол бермеу үшін индукциялық плитаға кіріктірілген салқындату желдеткіші қосылды. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаны желіден ажыратпаңыз.

8 Ақаулықтарды жою

Табалар қызбайды және дисплейде көрсетілмейді.	Индукциялық плитаны табаны анықтай алмайды, себебі ол индукциялық пісіруге жарамайды.	Индукциялық плиталарға сәйкес келетін ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Индукциялық плитаны табаны анықтай алмау себебі – ол пісіру аймағы үшін тым шағын немесе дұрыс орналаспаған.	Табаны ортасына қойыңыз және оның түбі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшірілгенде, дыбыстық сигнал беріледі және қате коды (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен ауысады) көрсетіледі.	Техникалық ақаулық.	Ақаулық әріптері мен сандарын жазып алып, индукциялық плитаны желіден ажыратыңыз және білікті маманға жүгініңіз.

Индукциялық пісіру аймағының ақауларын көрсету және тексеру

Ауытқулар пайда болған кезде индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс режиміне өтіп, тиісті қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
F3/F4	Индукциялық катушканың температура датчигінің ақаулығы.	Білікті маманға жүгініңіз
F9/FA	IGBT температура датчигінің ақаулығы.	Білікті маманға жүгініңіз
E1/E2	Қалыпты емес қуат кернеуі.	Қуат көзінің тұрақты екеніне көз жеткізіңіз. Қуат берілгеннен кейін қосыңыз.
E3	Индукциялық катушканың температура датчигінің қызып кетуі.	Білікті маманға жүгініңіз

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды тексеру деректері мен қорытындылары берілген.

Қауіп пен индукциялық плитаның зақымдануын алдын алу үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Тұрмыстық электр тоғытқыштарына арналған ақпарат

	Символдық мән бірлігі	Символдық мән бірлігі	Символдық мән бірлігі
Модельді сәйкестендіру		НII 64500 FTO	
Хоб түрі		KIPICIPILGE	
Пісіру аймақтарының және/немесе аймақтардың саны		4 аймақ	
Heang технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары мен пісіру аймақтары, сәулелі пісіру аймақтары, қатты тақтайшалар)		Сәулелі пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе аймағы үшін: электрлік жылытылатын пісіру аймағына пайдалы бетінің диаметрі, ең жақын 5 мм-ге дөңгелеген	Ø	1-аймақ: 21.0 2-аймақ: 16.0 3-аймақ: 18.0 4-аймақ: 18.0	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе аймақтары үшін: электрлік қыздырылған пісіру аймағына немесе аймағына пайдалы бетінің ұзындығы мен ені, ең жақын 5 мм-ге дөңгелеген	L W	Көпір аймақ: 18.0*39.5	см
Бір кг үшін есептелген пісіру аймағына немесе ауданға арналған энергия шығыны	ЕС электрлік пісіру	1-аймақ :187,67 2-аймақ: 188,53 3-аймақ: 168,38 4-аймақ: 197,33 Көпір аймақ: 185,81	Вт/кг
Плитаға арналған энергия шығыны кг үшін есептелген	ЭК ЭЛЕКТРЛІ	186.68	Вт/кг

Сәйкестік туралы декларация

Бұл құрылғы Еуропалық Одақтың 66/2014 регламентіне және 2019 жылғы Энергияға қатысты өнімдер мен Энергетикалық ақпарат туралы (ЕО-дан шығу) түзетулер регламентіне сәйкес Экодизайн талаптарына сай келеді және EN 60350-2 еуропалық стандартына сәйкес келеді.

Құрылғының төмен қуатты режиміне қатысты ақпаратты (ЕО) 2023/826 Регламентіне сәйкес келесі сілтеме арқылы табуға болады:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Өндіруші: "Arcelik A.S."

Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445, Turkey/ Турция

"Шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға: Қазақстан Республикасы, 050030, Алматы қаласы, "Technodom Operator" (Технодом Оператор) АҚ, Құрманғазы көшесі 178 А, тел: +7 (727) 244 0000"

Өнімнің жасалған күні сериялық нөміріне қосылған және құралдың заттаңбасында көрсетілген, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алдыңғы екі саны құралдың шығарылған жылын білдіреді, ал соңғы екі сан – шығарылған айы. Мысалы, «10-100001-05» өнім 2010 жылғы мамыр айында шығарылғанын білдіреді.

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.

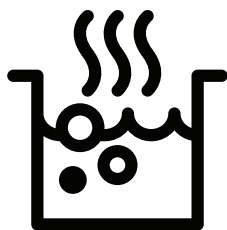
Құралды -40 °C –дан +50°C-ға дейінгі температурада жабық үй-жайда сақтаңыз

Құрал 2006/95/EC, 2004/108/EC Директиваларына сәйкес жасалған.



Встраиваемая варочная панель

Руководство пользователя



HII 64500 FTO

RU

Сначала прочтите данное руководство по эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение изделия Веко. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от его использования: устройство было изготовлено с обеспечением высокого качества на базе новейших технологий. Поэтому внимательно полностью прочитайте данное руководство пользователя и все другие сопровождающие документы перед использованием устройства. Рекомендуется сохранить данный документ в качестве справочного пособия для дальнейшего использования. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая особое внимание на все предупреждения и информацию, приведенные в руководстве пользователя.

Не забывайте, что данная инструкция может относиться и к другим моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



ВНИМАНИЕ: Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни и имущества.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Важные инструкции по технике безопасности
Внимательно прочитайте и сохраните инструкции для дальнейшего использования

1.1 Общая безопасность

Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут защититься от риска пожара, поражения электрическим током, вредного воздействия в результате утечки микроволновой энергии, травм или повреждения имущества. В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.

- Продукция Веко соответствует действующим стандартам безопасности. Поэтому, во избежание опасности, в случае повреждения прибора или кабеля питания необходим их ре-

монт/замена дилером, сервисным центром, специалистом или аналогичной авторизованной сервисной службой. Некачественный или неквалифицированный ремонт может повлечь риски и представлять опасность для потребителя.

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным требованием.
- Любые изменения бытовой электропроводки должны выполняться только квалифициро-

ванным электриком.

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (используя настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого

требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.4 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

- Во время работы открытые части этого прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы части вашего тела, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, касались индукционного стекла, пока его поверхность не остынет.
- Нельзя класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки

и крышки, на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться.

- Не подпускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными варочными зонами. Обеспечьте условия, при которых ручки кастрюль недоступны для детей.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.

1.6 Опасность пореза

- Острое лезвие скребка для варочной панели представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого требования может привести к порезам.

1.7 Важные указания по технике безопасности

- Перед установкой или использованием данного устройства внимательно прочтите эти инструкции.
- Запрещается размещать на этом устройстве горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить расходы на монтажные работы.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с приведенными здесь инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть установлен и за-

землен надлежащим образом только квалифицированным специалистом.

- Этот прибор должен быть подключен к цепи с изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания в соответствии с правилами электромонтажа.
- Ненадлежащая установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения каких-либо предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и даже кухонной посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.

- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компетентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте парочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.
- Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:
 - места работы повара

ского персонала в магазинах; офисах и других рабочих средах;

- жилые дома на ферме;
- в гостиницах, мотелях и других местах временного проживания;
- гостиницы типа “постель и завтрак”.

• **ВНИМАНИЕ:** При работе с изделием все его части нагреваются. Следует избегать прикасания к горячим нагревательным элементам. Если дети младше 8 лет не находятся под постоянным присмотром, их следует держать подальше от изделия.

• Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, могут пользоваться этим устройством

только под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию и возможным рискам.

• Дети не должны играть с данным устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

• **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на поверхности с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить пожар водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

• **ВНИМАНИЕ:** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.

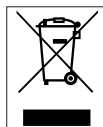
• **ВНИМАНИЕ:** Если па-

нель треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности варочной панели, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают токоведущие части

- Запрещается использовать пароочистители.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ОСТОРОЖНО:** Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.

1.8 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, вы помогаете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который мог бы быть вызван неправильной утилизацией.



Символ на продукте указывает, что он не может быть утилизирован как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации о переработке, утилизации и восстановлении этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с местными органами власти, вашей службой утилизации бытовых отходов или магазином, где вы его приобрели.

Для более подробной информации о переработке, утилизации и восстановлении этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с местной администрацией, вашей службой утилизации бытовых отходов или магазином, где вы приобрели продукт.

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенное Вами изделие соответствует требованиям Директивы EU по ограничению вредных веществ (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

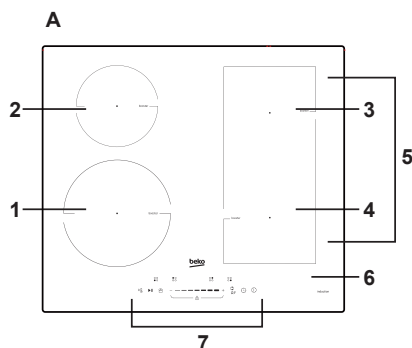
1.10 Информация об упаковке



Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

2 Общий обзор

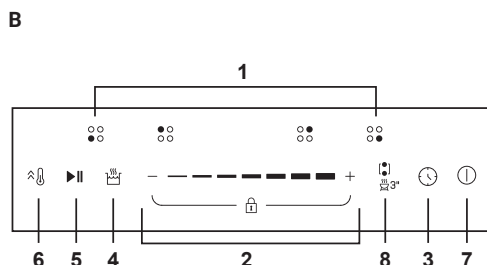
2.1 Обзор



Составные части изделия и элементы управления

А. Обзор

1. Зона 2000 Вт / Boost 2600 Вт
2. Зона 1500 Вт / Boost 1800 Вт
3. Зона 1800 Вт / Boost 2000 Вт
4. Зона 1500 Вт / Boost 1800 Вт
5. Зона 2800 Вт / Boost 3500 Вт
6. Стеклопанель
7. Панель управления



В. Панель управления

1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопки регулировки мощности/Кнопки регулировки таймера/Кнопка блокировки панели управления
3. Кнопка таймера
4. Кнопка функции поддержания тепла
5. Кнопка Stop & GO
6. Кнопка функции Boost
7. Кнопка Вкл./Выкл.
8. Кнопка выбора зоны Flexi/функции барбекю

2.2 Технические данные

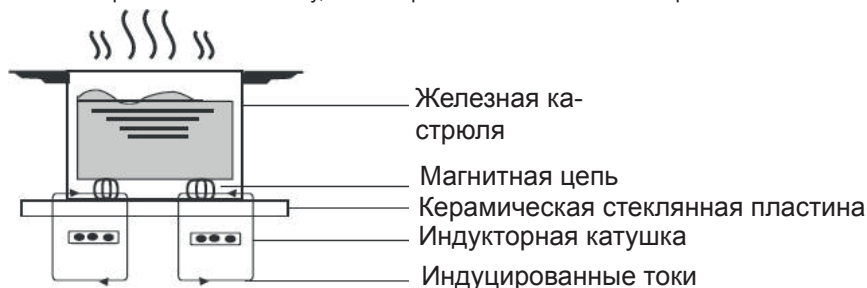
Варочные зоны	4 зоны
Электрический тип	КЛАСС 1
Напряжение питания	220-240В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	6600-7400Вт, 3000Вт (опционально)
Размеры изделия (Ш*Г*В)	590*520*60 мм
Размеры ниши для встроенной установки (А x В)	560*490 мм

Поскольку мы постоянно улучшаем нашу продукцию, конструкция и технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

3 Перед первым использованием

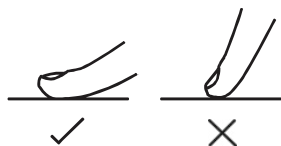
3.1 Введение в индукционный метод приготовления

Метод индукционного нагрева это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.



3.2 Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет каких-либо предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных элементов управления.



3.3 Выбор надлежащей посуды



Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционной готовки. Символ пригодности для индукционного нагрева должен находиться на упаковке или в нижней части посуды.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Переместите магнит к основанию посуды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукции.

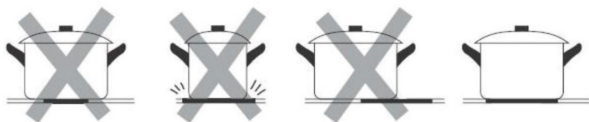
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает "E", и вода нагревается, посуда подходит.
- Посуду из следующих материалов использовать нельзя: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.

3 Перед первым использованием

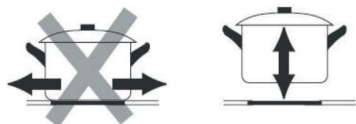
- Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



- Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, плоско прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны нагрева. Используйте посуду, диаметр которой соответствует графическому обозначению выбранной зоны. Использование посуды немного большего размера обеспечит максимальную эффективность использования энергии. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда центрируйте кастрюлю на варочной зоне.



- Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели – не сдвигайте её, иначе она может поцарапать стекло.



3.4 Размеры посуды

- Зоны нагрева автоматически адаптируются к диаметру посуды в пределах допустимого размера. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр, соответствующий выбранной зоне нагрева. Для достижения наилучшей эффективности варочной панели размещайте посуду в центре зоны нагрева.
- Диаметр основания посуды для индукции:

Диаметр зоны приготовления (мм)	Мин. диаметр кастрюли (мм)
Зона 1 (210 мм)	140
Зона 2 (160 мм)	100
Зона 3 & 4 (180 мм)	120
Зона 5 (Зона Flexi)	240 или 160x270

Приведённые выше значения могут варьироваться в зависимости от качества используемой посуды.

4 Эксплуатация устройства

С помощью управления мощностью вы можете установить общую мощность на уровне 3.0 кВт или 7.2 кВт. По умолчанию общая мощность установлена на максимальном уровне.

Настройте уровень мощности в соответствии с вашими потребностями.

Убедитесь, что варочная панель выключена.



Вы можете настроить управление мощностью только тогда, когда варочная панель выключена.

Переключение с 7.2 кВт на 3.0 кВт:

Когда вы впервые используете варочную панель, обратите внимание, что по умолчанию мощность установлена на 7.2 кВт. Нажмите кнопку «Stop + Go» и удерживайте её в течение 5 секунд. Вы услышите один звуковой сигнал, и на дисплее начнёт мигать «7.2». Когда «7.2» мигает, нажмите и удерживайте кнопку «Boost» в течение 5 секунд, пока не начнёт мигать «3.0». Затем снова нажмите кнопку «Stop + Go» и удерживайте её в течение 5 секунд. Вы услышите 10 звуковых сигналов, что означает завершение настройки.

Переключение с 3.0 кВт на 7.2 кВт:

Нажмите кнопку «Stop + Go» и удерживайте её в течение 5 секунд. Вы услышите один звуковой сигнал, и на дисплее начнёт мигать «3.0». Когда «3.0» мигает, нажмите и удерживайте кнопку «Boost» в течение 5 секунд, пока не начнёт мигать «7.2». Затем снова нажмите кнопку «Stop + Go» и удерживайте её в течение 5 секунд. Вы услышите 10 звуковых сигналов, что означает завершение настройки.

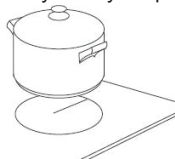
4.1 Начало приготовления пищи

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Это указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

- Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» (ON/OFF), и все индикаторы покажут «-» или «--».

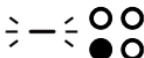


- Поставьте подходящую посуду на выбранную зону нагрева.



Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

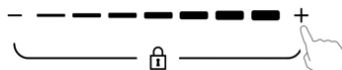
- Нажмите клавишу выбора зоны нагрева, и индикатор на дисплее рядом с клавишей начнёт мигать.



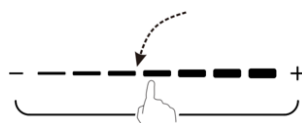
- Пока число мигает, установите уровень мощности, многократно нажимая на кнопки «+» или «-».



Вы также можете скользить вдоль слайдерного элемента управления или просто коснуться любой точки слайдера.



или



4 Эксплуатация устройства

- Если вы не выберете мощность нагревателя в течение 1 мин., варочная панель автоматически выключится. Вам потребуется начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить мощность нагревателя в любое время во время приготовления пищи.

Если на дисплее мигает «» поочередно с настройкой нагрева, это означает, что:

- вы не установили кастрюлю на правильную конфорку или,
- кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи или,
- кастрюля слишком мала или неправильно центрирована на конфорке.

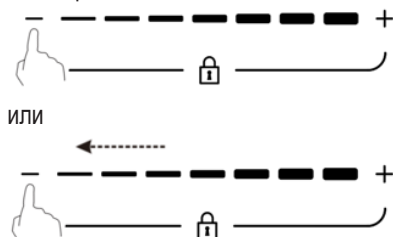
Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей кастрюли. Если на панели не будет подходящей посуды, дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

4.2 Когда вы закончите приготовление пищи

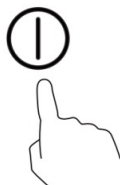
1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы отключить требуемую зону.



2. Повторно коснитесь «-» или проведите по слайдеру до левой точки, а затем коснитесь «-» или коснитесь левой точки слайдера, а затем коснитесь «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Чтобы выключить все конфорки, коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



4. Будьте осторожны с горячими поверхностями. На дисплее появится символ «Н» (индикатор остаточного тепла), указывающий, что зона нагрева горячая наощупь. Символ «Н» исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете использовать остаточное тепло как функцию энергосбережения, нагревая другие кастрюли на ещё горячей зоне.

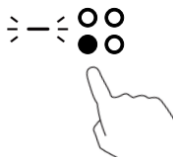


4.3 Использование функции Boost

Функция Boost – это функция, которая максимизирует мощность выбранной конфорки. При активации функция работает 5 минут и обеспечивает более быстрое приготовление пищи на большей мощности, например, для нагрева большого объема воды в кастрюле для приготовления риса или пасты.

Использование функции Boost для активации большей мощности

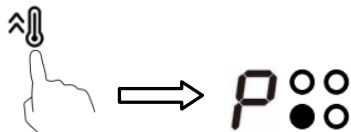
1. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, которую вы собираетесь использовать на максимальной мощности, на дисплее замигает индикатор рядом с кнопкой.



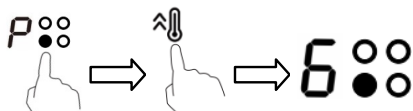
2. Нажмите кнопку управления функцией Boost, и зона нагрева начнет работать в режиме Boost. На дисплее мощности появится сим-

4 Эксплуатация устройства

вол «Р», указывающий, что зона находится в режиме Boost.



3. Работа на повышенной мощности продлится 5 минут, а затем конфорка вернется к уровню мощности, который был установлен до повышения.
4. Если вы хотите отменить функцию Boost в течение 5 минут работы, коснитесь элемента управления выбором конфорки, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Нажмите кнопку управления функцией Boost ещё раз, чтобы вернуть зону нагрева к уровню мощности, установленному до активации Boost.



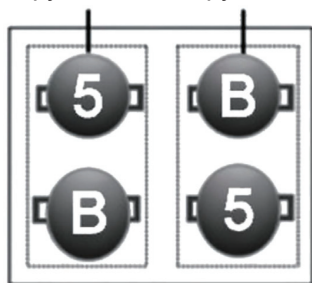
Управление мощностью

5. Ваша варочная панель разделена на две группы. Вы можете активировать Boost только для одной зоны в каждой группе, причём соответствующая зона должна быть на уровне мощности 5 или ниже.



Всего 4 зоны могут использовать функцию Boost.

Группа А Группа Б



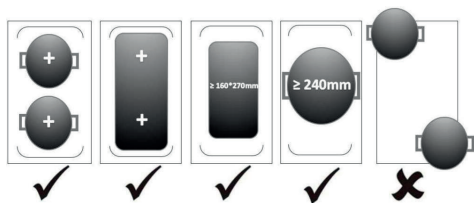
4.4 Использование функции зоны Flexi

Эта зона может использоваться как одна зона или как две разные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи. Зона Flexi состоит из двух независимых конфорок, которыми можно управлять отдельно.



Обязательно разместите посуду по центру на одной конфорке. Когда вы размещаете большую кастрюлю или овальную, прямоугольную и удлиненную кастрюли, размещайте их по центру на конфорку, закрывая разметку обеих зон.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды:



Использование зоны Flexi в качестве одной большой зоны:

Чтобы активировать зону Flexi как одну большую зону, выберите зону с функцией Flexi и нажмите значок зоны Flexi, затем загорится индикатор рядом со значком зоны Flexi, после чего активируется соответствующая функция.

Настройка мощности работает в любой другой обычной области.

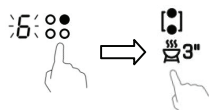


При использовании функции Flex Zone зоны 3 и 4 могут одновременно войти в режим Boost, но выйдут из него через 5 минут.

4 Эксплуатация устройства

Использование зоны Flexi в качестве двух независимых зон:

Чтобы использовать зону Flexi в качестве двух разных зон с разными настройками мощности, снова нажмите на зону нагрева, затем коснитесь элемента управления Flexi Zone, индикатор погаснет рядом с элементом управления Flexi Zone, затем активация зоны Flexi будет отменена.



4.5 Использование функции барбекю

Функция барбекю может использоваться в режиме Flexi Zone, чтобы температура поверхности чаши оставалась на равномерно распределенном уровне.

1. Коснитесь элемента управления выбором конфорки, для которой вы хотите использовать функцию барбекю, и индикатор рядом с элементом управления начнет мигать.
2. Нажмите и удерживайте кнопку Flexi Zone/BBQ в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию барбекю. Затем отобразятся 'b' и 'q'.



3. Чтобы выключить функцию барбекю, коснитесь ранее выбранного элемента управления выбором зоны приготовления, а затем коснитесь элемента управления Flexi Zone/BBQ и удерживайте его в течение 1 секунды. Индикатор конфорки отобразит "0", и уровень мощности можно сбросить.



4.6 Использование функции паузы - STOP+GO

Функцию паузы можно использовать в любое время во время приготовления. Это позволяет остановить работу индукционной варочной панели и вернуться к ней.

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
2. Нажмите кнопку STOP+GO, индикатор конфорки покажет "II". И тогда работа индукционной варочной панели будет отключена во всех зонах приготовления пищи, кроме кнопки STOP+GO, "вкл./выкл." и "блокировка".



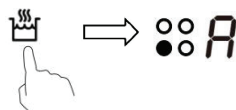
3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку STOP+GO, после чего конфорка вернется к предыдущей мощности.



4.7 Использование функции поддержания тепла

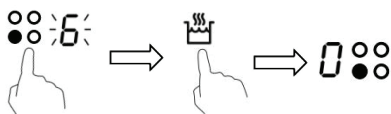
Функция поддержания тепла подходит для подогрева пищи. Использование поддержания тепла, чтобы получить стабильную температуру.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите использовать, чтобы сохранить тепло, индикатор рядом с кнопкой будет мигать как.
2. Нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла, индикатор конфорки покажет "A".



4 Эксплуатация устройства

3. Чтобы отменить функцию сохранения тепла, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку сохранения тепла, после чего конфорка перейдет в режим питания "0".



4.8 Блокировка элементов управления

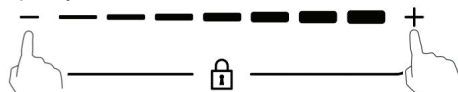
- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Когда элементы управления заблокированы, все сенсоры, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключаются.

Блокировка элементов управления

1. Одновременно нажмите кнопки "-" и "+".
2. На индикаторе таймера появятся символы "Lo".

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что поверхность включена.
2. Удерживайте их вместе в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать использовать варочную панель.



Когда плита находится в режиме блокировки, все органы управления, за исключением сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., отключены. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить плиту с помощью сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., но перед следующим использованием необходимо разблокировать варочную панель.

4.9 Использование таймера

Таймер можно использовать в двух различных режимах:

- Таймер можно использовать как напоминание. В этом случае таймер не отключит зону нагрева после истечения установленного времени.
- Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок после истечения установленного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

1. Убедитесь, что плита включена.



Таймер можно использовать, даже если вы не выбрали ни одной зоны нагрева.

2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет "30".

30



- Установите время таймера, коснувшись сенсора управления "-" или "+". Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

36



3. Чтобы отменить таймер, нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится "00", а затем.

--



4 Эксплуатация устройства

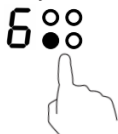
4. Устройство подаст звуковой сигнал через 30 секунд, и на дисплее таймера отобразится "--", когда истечет установленное время.



- Кратковременно касайтесь сенсоров таймера "-" или "+", чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера "-" или "+", чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.
- Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (00).

Установка таймера с отключением одной зоны нагрева

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет "30".

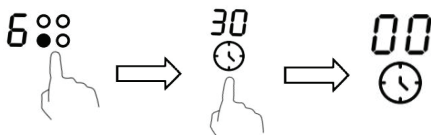


3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления "-" или "+". Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд.



- Кратковременно касайтесь сенсоров таймера "-" или "+", чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера "-" или "+", чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.
- Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (0).

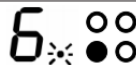
4. При нажатии на кнопку выбора зоны нагрева, а затем на кнопку таймера последний отменяется, на дисплее отображается "00", а затем "--".



5. Когда время установлено, таймер немедленно начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.



Красная точка рядом с индикатором мощности загорится, указывая, что выбрана данная зона.



Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

1. Если функция используется для нескольких зон нагрева, на дисплее будет отображаться самое короткое время (например, если для зоны 1 установлено 3 минуты, а для зоны 2 — 6 минут, таймер покажет "3").

4 Эксплуатация устройства



Мигающая красная точка рядом с дисплеем уровня мощности означает, что на дисплее таймера отображается оставшееся заданное время для этой зоны приготовления. Если вы хотите проверить оставшееся заданное время другой зоны приготовления, нажмите кнопку выбора зоны приготовления для этой зоны. Таймер покажет заданное время.



2. По истечении времени приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится, а на дисплее отобразится “Н” до тех пор, пока конфорка не остынет до безопасной температуры.



Чтобы изменить время после настройки таймера, начните с шага 1.

4.10 Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекратит работу.

4.11 Защита от перелива жидкости

Варочная панель подаст звуковой сигнал и отключится после того, как определенное количество жидкости перельется на элементы управления. В этом случае выключите питание, соблюдайте обычные меры предосторожности для устранения горячих жидкостей и убедитесь, что варочная панель сухая, прежде чем возобновить приготовление.

4.12 Обнаружение мелких предметов

Если на индукционной варочной панели находится посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), индукционная варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор охлаждения будет работать еще 1 минуту.

4.13 Предупреждение об остаточном тепловыделении

Когда плита работает достаточно долго, выделяется некоторое остаточное тепло. Буква «Н» (индикатор остаточного тепла) появляется на дисплее в качестве предупреждения о возможных травмах от горячих поверхностей. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

4.14 Защита автоматического отключения

Функция автоматического отключения — это мера безопасности для вашей индукционной варочной панели. Она автоматически отключается, если вы забыли выключить питание зоны нагрева. Время завершения работы по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	Время работы по умолчанию (часы)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4 Эксплуатация устройства

4.15 Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки имеют рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, таких как посуда и объем пищи, которую вы хотите приготовить.

Мощность нагрева	Тип приготовления
1 - 2	• подогрев небольших порций пищи • плавление шоколада и масла • слабая варка • медленное прогревание
3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление макаронных изделий
9	• жарка во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost индукционной варочной панели. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

5.1 Советы по приготовлению

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, так как рассеивание тепла снижается.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высокой мощности и уменьшите ее уровень, когда пища прогреется.

Слабая варка, приготовление риса

- Слабая варка происходит при температуре ниже точки кипения (около 85°C), когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости. В этом режиме можно готовить вкусные супы и нежные рагу, потому что вкусовые особенности создаются без чрезмерной обработки пищи. При варке ниже точки кипения вы также можете приготовить вкусные блюда на основе яиц и соусы, загущенные мукой.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена надлежащим образом и в рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Возьмите сковороду с толстым дном и разогрейте ее.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время прожарки одной стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько хорошо он прожарен — чем плотнее он будет казаться, тем лучше он будет приготовлен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

1. Выберите кастрюлю с плоским дном или большую сковороду, совместимую с индукционной панелью.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. В течение непродолжительного времени разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите горячим.
5. Перемешайте и обжарьте овощи. Когда овощи прогреются, но будут еще жесткими, уменьшите уровень мощности варочной зоны, положите мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогревались равномерно.
7. Сразу подавайте.

6 Установка изделия

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству.
- Рабочая поверхность выполнена из термостойкого материала.
- Если поверхность установлена над духовкой, она имеет встроенный вентилятор охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазору и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами проводки. Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушного зазора 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если правила местной проводки допускают такое изменение требований).
- Выключатель изоляции должен быть легко доступен для пользователя после установки варочной панели.
- Проконсультируетесь с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас возникнут сомнения относительно установки
- Для стен вокруг варочной панели используйте термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку).

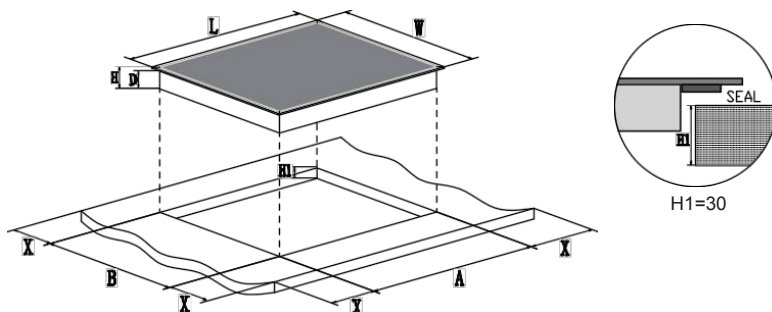
6.2 После установки варочной панели убедитесь, что:

- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящиков.
- Есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если плита установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели установлена термозащитная перегородка.
- Изолирующий выключатель легко доступен.

6.3 Выбор монтажного оборудования

Вырежьте отверстие на рабочей поверхности в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено свободное пространство не менее 5 см.

- Толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением панели, используйте для столешницы термостойкий материал. Как указано ниже:



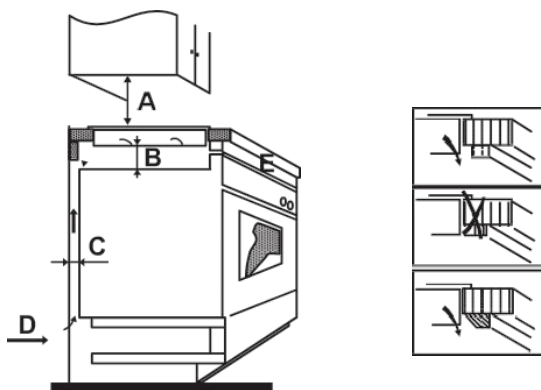
6 Установка изделия

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560	490	50

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, а воздухозаборник и выпускное отверстие не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в рабочем состоянии. Как указано ниже:



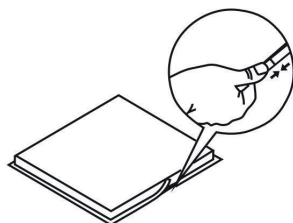
Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над панелью должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мм	30 мм	Забор воздуха	Воздушный выход 10 мм

6.4 Инструкция по прикреплению уплотняющей ленты

- Очистите варочную панель в области выреза.
- Закрепите уплотнение вдоль внешнего края стеклянной пластины. Не удлиняйте его. Позвольте срезанным концам оставаться посередине одной стороны. Когда вы разрежете его по длине (добавьте несколько мм), сожмите два конца вместе и не оставляйте зазора между двумя концами.



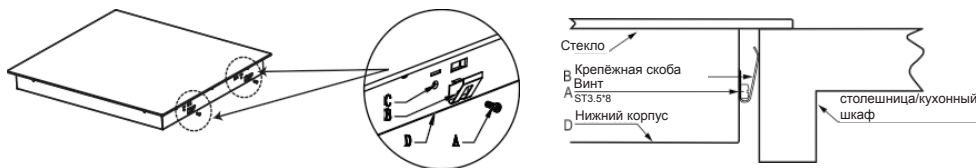
6 Установка изделия

6.5 Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на стабильной и ровной поверхности (можно использовать упаковку). Не прикладывайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

6.6 Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре скобы к нижней части панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие под винт	нижний корпус

Предупреждения



- Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированными техническими специалистами. Не выполняйте монтажные работы самостоятельно.
- Варочная панель не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
- Для повышения надежности индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее тепловое излучение.
- Стена и вторичная зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать высокую температуру.
- Во избежание повреждений сэндвич-панели и клей должны быть термостойкими.

6.7 Подключение варочной поверхности к электросети

Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

6 Установка изделия

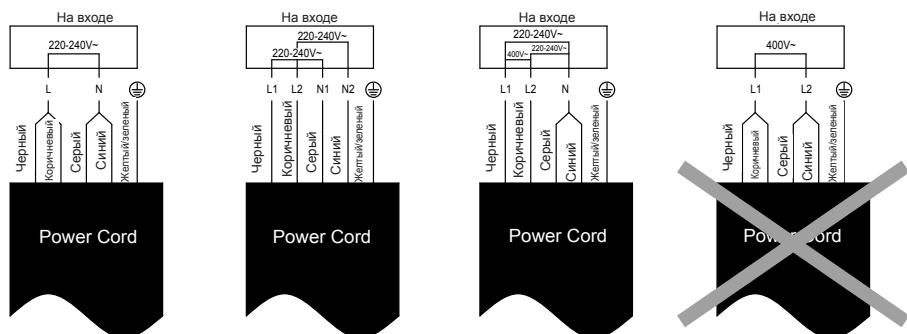


Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения варочной поверхности к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвительные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°С в любой точке.

Проконсультируйтесь с электриком и убедитесь, подходит ли бытовая электропроводка без изменений. Изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено стационарно в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция замены должна выполняться агентом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что электрическое подключение было выполнено надлежащим образом в соответствии с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен сильно изгибаться или сжиматься.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.

7 Очистка и уход

Тип загрязнения	Порядок действий	Важно
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные горячими сладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте панель и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание плиты.	• Когда питание варочной панели отключено, индикатор горячей поверхности не будет светиться, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Грубые мочалки, нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте информацию на этикетке, чтобы выяснить, подходит ли тот или иной очиститель или моющее средство для очистки панели. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как стекло может быть загрязнено.
Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле	Немедленно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребкового ножа, подходящего для очистки керамических стеклянных варочных панелей, но не прикасайтесь к горячим поверхностям: 1. Отключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя. 2. Держа лезвие ножа или другой подходящий инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение в охлажденном месте варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость, используя кухонное полотенце или бумажные салфетки. 4. Выполните шаги 2–4 раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше.	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких сиропов и пролитых жидкостей. Если эти пятна засохнут, их будет трудно удалить. При попытке их удаления можно даже повредить стекло без возможности восстановления. • Опасность пореза: острое лезвие скребкового ножа представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитые жидкости 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание плиты.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, но не смогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование керамической варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Сенсоры управления могут быть покрыты пленкой жидкости, или вы прикасаетесь к сенсорам только кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Убедитесь, что сенсорная область управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев, а не кончиками.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубые неровные основания.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Используются неподходящие абразивы или чистящие средства.	См. «Очистка и уход».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании в условиях высокой температуры.	Это вызвано технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройку нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Для предотвращения перегрева электроники в индукционную варочную панель встроен охлаждающий вентилятор. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально, и никаких действий не требуется. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.

8 Поиск и устранение неисправностей

Посуда не нагревается, и на дисплее появляется ошибка.	Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно центрирована на ней.	Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.
Индукционная варочная панель или варочная зона внезапно отключились, раздался звуковой сигнал, и на дисплее отобразился код (как правило, коды на дисплее таймера приготовления отличаются друг от друга одной или двумя цифрами).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Отображение неисправностей и осмотр индукционной зоны приготовления

При обнаружении неисправности варочная поверхность автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
F3/F4	Датчик температуры отказа индукционной катушки.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.
F9/FA	Датчик температуры неисправности БТИЗ.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.
E1/E2	Аномальное напряжение питания.	Проверьте, находится ли источник питания в нормальном состоянии. Включите питание после того, как оно нормализуется.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.

Вышеизложенное является предположением на основании распространенных видов неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать любых опасных ситуаций и повреждений варочной поверхности.

Информация для бытовых электрических варочных поверхностей

	Символ Значение Единица	Символ Значение Единица	Символ Значение Единица
Идентификация модели		НII 64500 FTO	
Тип варочной панели		Встроенная варочная поверхность.	
Количество зон приготовления пищи и/или зон		4 зоны	
Технология нагрева (индукционные конфорки или зоны приготовления, стеклокерамические зоны или чугунные зоны нагрева)		Стеклокерамическая электрическая зона	
Для круговых зон приготовления пищи или площади: диаметр полезной поверхности на электрическую зону приготовления с округлением до ближайших 5 мм.	Ø	Зона 1 21,0 Зона 2: 16,0 Зона 3: 18,0 Зона 4: 18,0	См
Для некруглых зон или зон приготовления пищи: длина и ширина полезной поверхности на зону или зону приготовления с электрическим подогревом, округленная до ближайших 5 мм.	Л Вт	Зона Bridge: 18,0*39,5	См
Потребление энергии на зону или площадь приготовления пищи в расчете на кг	Электрическая кухонная варочная поверхность ЕС	Зона 1: 187,67 Зона 2: 188,53 Зона 3: 168,38 Зона 4: 197,33 Зона Bridge: 185,81	Втч/кг
Потребление энергии для варочной панели в расчете на кг	Электрическая варочная поверхность ЕС	186.68	Втч/кг

Декларация соответствия

Данный прибор соответствует требованиям Экодизайна в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 и поправками к Регламенту об энергоэффективности и информировании об энергопотребляющих продуктах (выход из ЕС) 2019 года, а также европейскому стандарту EN 60350-2.

Информация о режиме пониженного энергопотребления устройства в соответствии с Регламентом (ЕС) 2023/826 доступна по следующей ссылке:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Производитель: "Arçelik A.S."

Karaağaç Caddesi No: 2-6 Söğütözü, 34445, Турция

Сделано в Китае

Импортер на Территории РФ/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, расположенной на продукте, следующим образом:

Одиннадцатая и двенадцатая цифры серийного номера означают год выпуска, девятнадцатая и двадцатая цифры означают месяц выпуска.

Например, серийный номер «XXXXXXXXXX24XXXXXX10XX» означает, что продукт был произведен в октябре 2024 года.

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only



ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 4.
Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)
Режим работы: пн-пт с 07-00 до 21-00, сб-вс с 08-00 до 21-00 (Московское время)

Гарантийный талон серия **RUS №**

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Компания

Подпись продавца

ПЕЧАТЬ

Дата установки

Компания

Подпись мастера

ПЕЧАТЬ

Покупатель Телефон
Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя;

Покупатель с условиями гарантии ознакомлен
Подпись Покупателя



Отрывные купоны гарантийного талона являются средством отчетности о выполнении сервисным центром гарантийных работ. Купон изымается из гарантийного талона после удовлетворения Ваших претензий.



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый Покупатель!

Вы приобрели изделие производства компании, входящей в группу компании Arcelik. Изделие сертифицировано на соответствие международным стандартам, техническим регламентам и иным нормам, установленным действующим законодательством Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

1. На территории РФ изготовитель устанавливает на изделия следующие гарантийные сроки:

На крупногабаритную и малогабаритную бытовую технику, на кондиционеры 2 года. Срок службы составляет для крупногабаритной техники и кондиционеров 7 лет, а для малогабаритной техники 5 лет со дня передачи изделия (товара) потребителю (первому покупателю).

В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера. Информация о том, как прочитать серийный номер содержится в Инструкции по эксплуатации.

2. Условия гарантии распространяются на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. При покупке и установке изделия проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, печать и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и печать фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. При обнаружении недостатков в изделии в период гарантийного срока организация, осуществляющая ремонт (авторизованный сервисный центр), приступает к их устранению в кратчайшие сроки без необоснованных задержек. Гарантийный срок на замененные в гарантийный период комплектующие изделия и составные части истекает при окончании гарантийного срока на изделие в целом.

6. В отношении кондиционеров и сплит-систем, варочных поверхностей и иной встраиваемой техники выполнение гарантийных обязательств осуществляется после демонтажа изделий силами потребителя или специализированной организации.

7. В случае необходимости диагностики и ремонта изделия в помещении организации, осуществляющей ремонт (авторизованный сервисный центр), транспортировка изделия осуществляется в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». В случае вызова специалиста для проверки качества изделия, в результате которой выявилось отсутствие недостатка или было выявлено, что недостатки возникли вследствие нарушения правил транспортировки, установки, эксплуатации изделия, действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, диагностика изделия проводится бесплатно, а транспортные расходы оплачиваются потребителем по прейскуранту авторизованного сервисного центра. В случае отсутствия потребителя дома в момент прихода специалиста авторизованного сервисного центра к назначенному времени, при повторном вызове взимается плата за выезд специалиста по прейскуранту авторизованного сервисного центра.

Прежде чем вызвать специалиста авторизованного сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия.

8. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, иным физическим, юридическим лицам в случае несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в данных Условиях гарантийного обслуживания и Инструкции по эксплуатации.

Установка и подключение:

1. Изготовитель настоятельно рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия специалистам авторизованных сервисных центров.

Для уточнения адреса и телефона актуального авторизованного сервисного центра Вам необходимо обратиться по номеру телефона горячей линии 8-800-200-23-56

Вы можете также обращаться в любую другую специализированную организацию, имеющую соответствующий сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту авторизованного сервисного центра/ специализированной организации. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на это лицами.

3. В случае нарушения требований изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

Гарантийными не признаются случаи, в которых недостатки в изделии возникли вследствие:

1. Не соблюдения требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания;
2. Не соблюдения потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в Инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если такой ремонт повлек за собой нарушение в работе изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и/или действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т. д.), а также эксплуатацией изделия в помещении с повышенной влажностью, температурой и т. д.;
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми, а также следами их жизнедеятельности;
7. Повреждений изделия или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений, а также нестабильной работой параметров вышеуказанных коммуникаций;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Повреждения или ухудшения функциональных характеристик изделия, вызванных использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, средств бытовой химии, включая кислотосодержащие и абразивные чистящие или моющие средства, образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами), а также попаданием внутрь инородных предметов, остатков пищи, и механических примесей.
10. Внешних и внутренних механических повреждений изделия (царапины, трещины, сколы, потертости и прочие механические повреждения), возникших в процессе установки, эксплуатации или транспортировки изделия.

11. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.
12. Гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия.
13. Гарантия изготовителя не распространяется на косметические дефекты, не влияющие на потребительские свойства изделия, а также на расходные материалы, подверженные естественному износу (фильтры, прокладки, уплотнения, сальники, резиновые шланги, декоративные накладки, электрические лампы, аэраторы, элементы питания и др. в том числе на перемещаемые вручную пластиковые, стеклянные и металлические детали).
14. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, физическим, юридическим лицам, в случае касания задней стенки прибора стояков отопления, газовых труб, металлических элементов и т. п., несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания, и в Инструкции по эксплуатации.
15. По истечении гарантийного срока рекомендуется не реже одного раза в 1 год обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту авторизованного сервисного центра.
16. Изготовитель не рекомендует использовать изделие за пределами установленного срока службы. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Bitte lesen Sie zuerst dieses Handbuch!

Sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Geräts. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Gerät, das mit hoher Qualität und modernster Technologie hergestellt wurde, die besten Ergebnisse erzielen. Lesen Sie deshalb bitte dieses gesamte Benutzerhandbuch und alle anderen zugehörigen Dokumente sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es als Hinweis für den zukünftigen Gebrauch auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch das Benutzerhandbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch beachten.

Bitte beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung auch für andere Modelle gilt. Unterschiede zwischen den Modellen werden im Handbuch ausdrücklich beschrieben.

Bedeutungen der Symbole

Die folgenden Symbole werden in verschiedenen Abschnitten dieses Benutzerhandbuchs verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Benutzung.



WARNUNGEN: Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.



WARNUNGEN: Warnung vor Brandgefahr.



WARNUNGEN: Warnung vor Stromschlag.

Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und für später aufbewahren

1.1 Allgemeine Sicherheit

Referenz Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zum Schutz vor Feuer, Stromschlag, Exposition gegenüber Leckmikrowellenenergie, Verletzungen oder Sachschäden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

- Grundig-Produkte entsprechen den geltenden Sicherheitsnormen; daher sollte im Falle einer Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels dieses vom Händler, Servicezentrum oder einem Fachmann und autorisierten Service gleichermaßen repariert oder ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Fehlerhafte

oder unqualifizierte Reparaturarbeiten können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.

1.2 Installation

Gefahr eines Stromschlags

- Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Arbeiten oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromsystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.3 Betrieb und Wartung

Gefahr eines Stromschlags

- Kochen Sie nicht auf

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

einem kaputten oder ris-sigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht oder Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort über die Hauptstromversorgung (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.4 Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

1.5 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen

verursachen können.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Kochtöpfen können bei Berührung heiß sein. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe von Kochtöpfen nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

1.6 Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

1.7 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsvorschriften gewährleistet.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche un-

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

gültig werden.

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und Fettspritzern, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Beheizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Touch-Steuerung).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Bedienung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass die Person das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung bedienen kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
 - Legen oder stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.
 - Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
 - Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Rändern und ziehen Sie keine Pfannen über die Glaskeramikoberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Scheuermittel, um Ihr Kochfeld zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
 - Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine Person mit gleicher technischer Qualifikation ausgetauscht werden.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen,
 - kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen.
 - **WARNUNGEN:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter ständiger Aufsicht nähern.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht direkt durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNGEN:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIE-MALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

- **WARNUNGEN:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **WARNUNGEN:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material sind stromführende Teile geschützt.
- A Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorge-

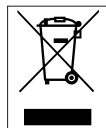
1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

sehen.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNGEN:** Verwenden Sie keine Schutzvorrichtungen für Kochfelder oder Kochstellen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, der nur zu Funktionszwecken dient.

1.8 Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallproduktes:

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss von einem Fachmann entsorgt werden. Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling die-

ses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllabfuhrdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.9 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keinerlei Materialien, die gemäß der Richtlinie als schädlich oder verboten gelten.

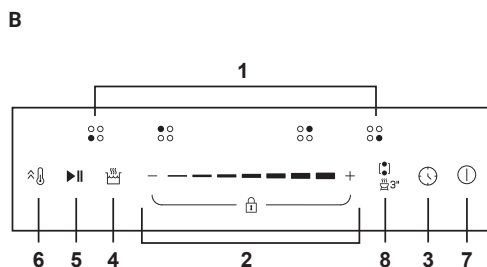
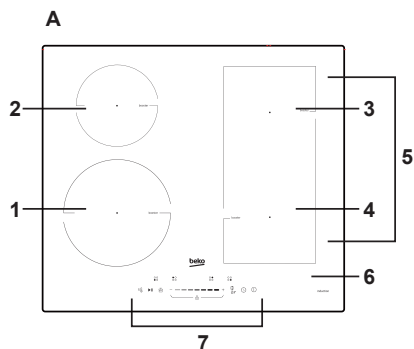
1.10 Informationen zur Verpackung



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

2 Allgemeine Übersicht

2.1 Übersicht



Bedienelement und Teile

A. Übersicht

1. 2000 Boost 2600W Zone
2. 1500 Boost 1800W Zone
3. 1800 Boost 2000W Zone
4. 1500 Boost 1800W Zone
5. 2800 Boost 3500W Zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

B. Bedienfeld

1. Heizzonen-Auswahlknopf
2. Leistungsregulierung/ Zeitregulierung/
Tastensperre
3. Timer-Taste
4. Taste zum Warmhalten
5. Stop & GO-Taste
6. Boost-Funktionstaste
7. AN/AUS-Taste
8. Flex-Zonenwahl/BBQ-Funktionssteuerung

2.2 Technische Daten

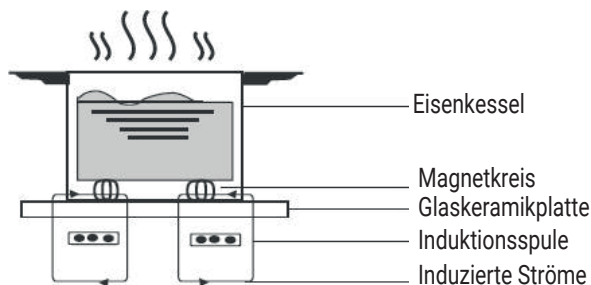
Kochzonen	4 Zonen
Elektrotyp	KLASSE I
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6600-7400W, 3000W (Option)
Produktgröße (L*B*H)	590*520*60 mm
Einbaumaße (A*B)	560*490mm

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. Vor dem ersten Gebrauch

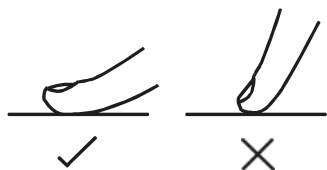
3.1 Einführung in das Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



3.2 Verwendung der Touch-Steuer Elemente

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerelemente erschweren.



3.3 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne.

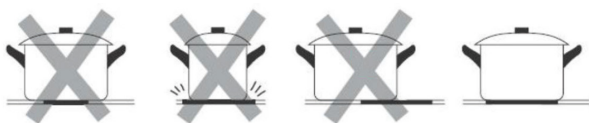
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest herausfinden. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn „U“ nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Basis, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

3. Vor dem ersten Gebrauch

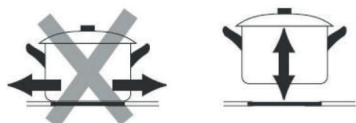
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



3.4 Pfannenmaße

- Die Kochzonen sind bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden dieser Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr:

Durchmesser der Kochzone (mm)	Min. Topfdurchmesser (mm)
Zone 1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 und 4 (180 mm)	120
Zone 5 (Flex-Zone)	240 oder 160x270

Die oben genannten Angaben können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

4 Bedienung des Gerätes

Mit der Energieverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 3,0 kW/7,2 kW einstellen. Die Standardeinstellung für die Gesamtleistung ist die maximale Leistung.

Einstellen der Gesamtleistungsstufe entsprechend Ihren Anforderungen.

Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Kochfelds ausgeschaltet ist.



Die Energieverwaltung kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden.

Von 7.2 kW Umschaltung auf 3.0 kW:

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, beachten Sie bitte, dass der Standardstatus 7,2 kW beträgt. Drücken Sie zuerst die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören einen Signalton und die Anzeige „7.2“ blinkt. Wenn die Anzeige „7.2“ blinkt, halten Sie die Taste „Boost“ 5 Sekunden lang gedrückt, bis eine andere Leistung „3.0“ blinkt. Drücken Sie dann die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer ertönt 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

Von 3.0 kW auf 7.2 kW umschalten.

Berühren Sie zuerst die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören den Summer einmal piepen und die „3.0“ blinken. Wenn die Leistung „3.0“ blinkt, berühren und halten Sie die Boost-Taste 5 Sekunden lang, wodurch eine weitere Leistung „7.2“ blinkt. Berühren Sie dann die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

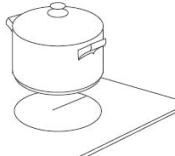
4.1 So starten Sie den Kochvorgang

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass der Herd in den Standby-Modus übergegangen ist.

- Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an.

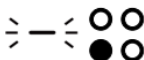


- Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

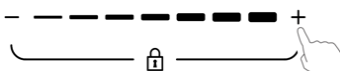
- Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone und die Anzeige auf dem Display neben der Taste blinkt.



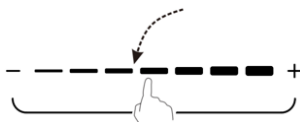
- Während die Zahl blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe durch wiederholtes Berühren der Taste + oder - ein.



Sie können auch den Schieberegler entlangschieben oder einfach eine beliebige Stelle des Schiebereglers berühren.



oder



4 Bedienung des Gerätes

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Wenn auf dem Display abwechselnd „ $\geq \leq$ “ und die Heizstufe blinken, bedeutet dies, dass entweder:

- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- die verwendete Pfanne nicht für das Kochen auf Induktion geeignet ist oder,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

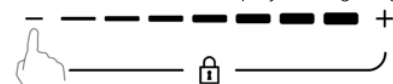
Es findet keine Erhitzung statt, wenn sich keine geeignete Pfanne auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert wird.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

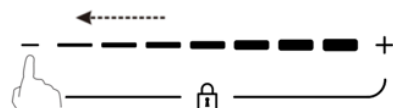
1. Berühren Sie die Auswahlstaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



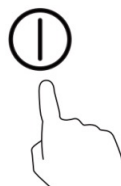
2. Berühren Sie wiederholt „-“ oder schieben Sie den Schieberegler nach links und berühren Sie dann „-“ oder berühren Sie den linken Punkt des Schiebereglers und dann „-“. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.



oder



3. Um alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste.



4. Achten Sie auf heiße Oberflächen. Auf dem Display erscheint „H“ (Restwärmanzeige), um anzuzeigen, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärmanzeige kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, indem die noch heiße Zone zum

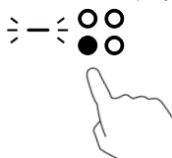


4.3 Verwendung der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eine Funktion, die die Leistung einer ausgewählten Kochzone maximiert. Wenn sie aktiviert ist, dauert die Funktion 5 Minuten und sorgt für ein leistungsstärkeres, schnelleres Kochen, z. B. zum Erhitzen von Wasser in einem großen Topf zum Kochen von Reis oder Nudeln.

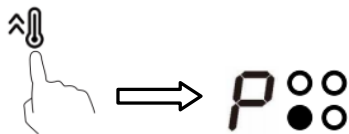
Verwendung der Boost-Funktion zur Erhöhung der Leistung

1. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Auswahl der Heizzone, die Sie verstärken möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt auf dem Display.

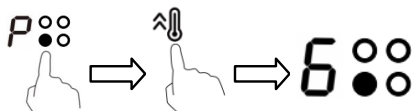


2. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Boost-Funktion und die Kochzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.

4 Bedienung des Gerätes



- Die Boost-Leistung hält 5 Minuten lang an, danach kehrt die Zone zur vor dem Boost eingestellten Leistungsstufe zurück.
- Wenn Sie die Boost-Funktion während der 5-minütigen Betriebszeit abbrechen möchten, berühren Sie die Bedienfläche der Kochzone, woraufhin eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie dann die Boost-Funktionstaste und die Kochzone kehrt zur Leistungsstufe zurück, die vor dem Boost eingestellt war.

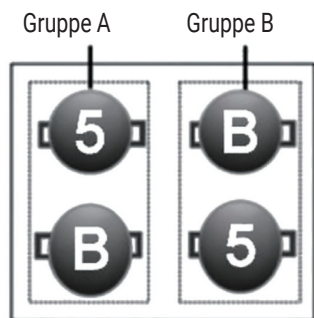


Leistungsverwaltung

Ihr Kochfeld ist in zwei Gruppen unterteilt. Sie können nur eine Zone in jeder Gruppe boosten, und die entsprechende Zone muss auf oder unter Leistungsstufe 5 sein.



4 Zonen können die Boost-Funktion nutzen.



4.4 Verwendung der Flexzonenfunktion

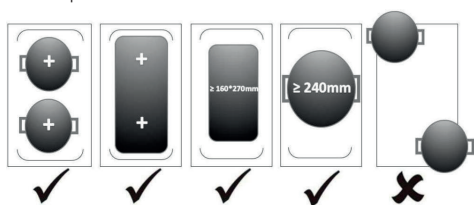
Dieser Bereich kann als eine einzige Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach Kochbedarf. Die Flexzone besteht aus zwei

unabhängigen Kochzonen, die getrennt gesteuert werden können.



Achten Sie darauf, dass Sie das Kochgeschirr mittig auf die einzelne Kochzone stellen. Wenn Sie einen großen Topf oder ovale, rechteckige und längliche Pfannen verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Pfannen mittig auf der Kochzone platzieren, die beide Kreuze abdeckt.

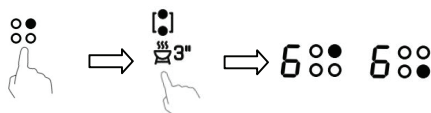
Beispiele für die richtige und falsche Platzierung von Töpfen:



Verwendung der Flex Zone als eine große Zone:

Um die Flex-Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, wählen Sie die Zone mit der Flex-Funktion und drücken Sie das Flexzonensymbol, dann leuchtet die Kontrollleuchte in der Nähe des Flex-Zonen-Symbols auf und die Flexzonenfunktion wird aktiviert.

Die Leistungseinstellung funktioniert in jedem anderen normalen Bereich.

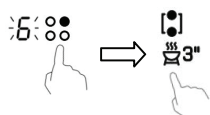


Bei der Flexzonenfunktion können die Zonen 3 und 4 gemeinsam in die Boost-Funktion eintreten und diese nach 5 Minuten verlassen.

Verwendung der Flexzone als zwei unabhängige Zonen:

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie erneut auf die Heizzone und berühren Sie dann das Flexzonen-Bedienelement, die Kontrollleuchte neben dem Flexzonen-Bedienelement erlischt, dann wird die Flexzone deaktiviert.

4 Bedienung des Gerätes



4.5 Verwendung der Grillfunktion

Die Grillfunktion kann während des Flex-Zonen-Modus verwendet werden, um die Oberflächentemperatur der Pfanne auf einem gleichmäßigen Niveau zu halten.

1. Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Kochzone, für die Sie die Grillfunktion verwenden möchten, und eine Anzeige neben dem Regler blinkt.
2. Berühren Sie das Bedienelement Flex Zone/BBQ und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um die BBQ-Funktion zu aktivieren. Dann werden „b“ und „q“ angezeigt.



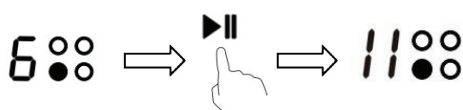
3. Um die BBQ-Funktion auszuschalten, berühren Sie die zuvor gewählte Kochzonenauswahl und dann 1 Sekunde lang das Bedienelement Flex Zone/BBQ. Die Kochzonenanzeige zeigt „0“ an und die Leistungsstufe kann zurückgesetzt werden.



4.6 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und wieder zu aktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste STOP+GO, die Kochzonenanzeige zeigt „||“ an. Daraufhin wird der Betrieb des Induktionskochfelds für alle Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten STOP+GO, Ein/Aus und Sperren.



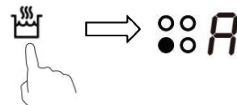
3. Um den Pausenstatus aufzuheben, berühren Sie die Taste STOP+GO. Daraufhin kehrt die Kochzone zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



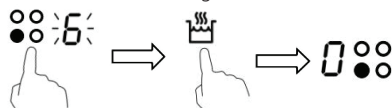
4.7 Verwendung der Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion eignet sich zum Warmhalten von Speisen. Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um eine stabile Temperatur zu erhalten.

1. Berühren Sie die Auswahlsschaltfläche der Heizzone, die Sie für die Warmhaltefunktion verwenden möchten. Neben der Taste blinkt die Anzeige.
2. Berühren Sie die Steuerung der Warmhaltefunktion. Die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an.



3. Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren, berühren Sie die Auswahlsschaltfläche der Heizzone und dann die Warmhaltefunktion. Die Kochzone wechselt in die Leistungsstufe „0“.



4.8 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle

4 Bedienung des Gerätes

Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

1. Berühren Sie die Tasten „-“ oder „+“ gleichzeitig.
2. Auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tasten „-“ oder „+“ gleichzeitig und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.



Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können den Herd im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, sollten das Kochfeld jedoch vor der nächsten Verwendung entsperren.

4.9 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Kochfelds eingeschaltet ist.



Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf der Anzeigetafel wird „-“ die verbleibende Zeit angezeigt.



4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Timer-Taste, „00“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt, und dann erscheint auf der Anzeige „--“.



5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30-seitiger Signalton und auf der Timeranzeige erscheint „--“.



- Berühren Sie den „-“ oder „+“ Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 00 Minuten zurück.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

4 Bedienung des Gerätes



2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.

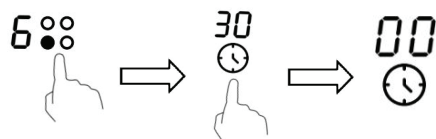


3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken.



- Durch einmaliges Berühren der „-“ oder „+“ Taste wird die Zeit um 1 Minute verkürzt oder verlängert.
- Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

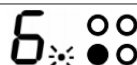
4. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann den Timer berühren, wird der Timer abgebrochen, in der Minutenanzeige erscheint „00“ und dann „--“.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen, auf dem Display wird für die verbleibende Zeit angezeigt.



Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass diese Zone ausgewählt ist.



Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

1. Wenn die Funktion für mehr als eine Kochzone verwendet wird, zeigt das Display die kürzeste Zeit an (z. B. hat Zone 1 eine eingestellte Zeit von 3 Minuten und Zone 2 eine eingestellte Zeit von 6 Minuten, sodass das Timer-Display „3“ anzeigt).



Ein blinkender roter Punkt neben einer Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die verbleibende eingestellte Zeit für diese Kochzone anzeigt. Wenn Sie die verbleibende eingestellte Zeit der anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie die Kochzonen-Auswahltaste für diese Zone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



2. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und im Display wird „H“ angezeigt, bis die Zone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

4 Bedienung des Gerätes

4.10 Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

4.11 Schutz vor verschütteten Flüssigkeiten

Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und schaltet sich aus, wenn eine bestimmte Menge Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, befolgen Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zum Entfernen heißer Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.

4.12 Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen gelassen wurde, wechselt das Induktionskochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Kühlventilator läuft noch 1 Minute lang.

4.13 Restwärme-Warnung

Wenn der Herd längere Zeit in Betrieb war, ist noch Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H“ (Restwärmanzeige) erscheint auf dem Display als Warnung vor möglichen Verletzungen durch heiße Oberflächen. Er verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.14 Automatischer Abschaltschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Stromzufuhr zu einer Kochzone abzuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Hitzeeinstellungen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. .

Aufwärmen	Eignung
1 - 2	• Aufwärmen kleiner Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade und Butter • sanftes Köcheln • langsames Erwärmen
3 - 4	• Wiedererwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Braten • Nudeln kochen
9	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion des Induktionskochfelds verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen verkocht. Sie sollten auch eibasierte und mehilverdickte Soßen unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Einige Aufgaben, darunter das Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

So gelingen saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch auf die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie durchgegart Sie es haben möchten. Die Zeiten können zwi-

schen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durch es ist – je fester es sich anfühlt, desto „gut gemacht“ ist es.

5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannt und zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen kochen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt sind.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Gerätes

6.1 Bevor Sie den Herd installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Wenn der Herd über einem Ofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation entspricht allen Anforderungen an die Abstände und den geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, ist in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen entspricht. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bieten.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die örtlichen Vorschriften.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

6.2 Vergewissern Sie sich nach der Installation des Kochfeldes, dass:

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Die Frischluft strömt in ausreichendem Maße von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn der Herd über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert wird, muss unterhalb des Kochfeldbodens eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein.

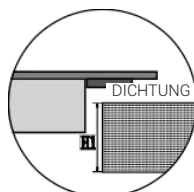
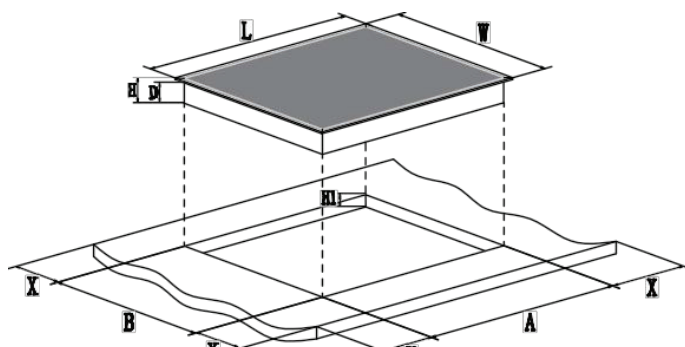
6.3 Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie bitte ein hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

6 Installation des Gerätes



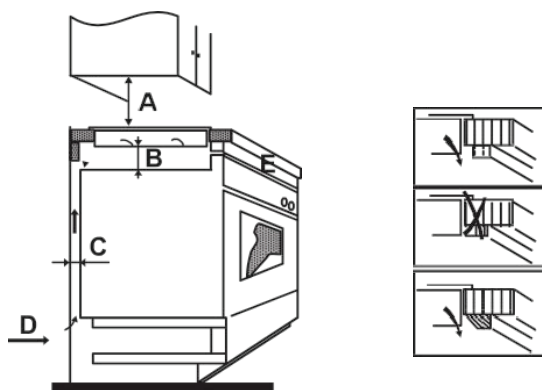
H1=30

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass der Induktionskochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten dargestellt.



Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber befindlichen Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.

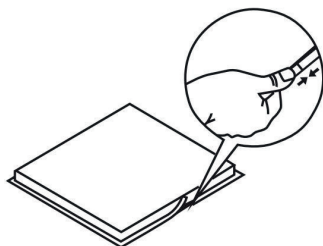


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Lufteinlass	Luftaustritt 10 mm

6 Installation des Gerätes

6.4 Anleitung zum Anbringen der Dichtung

- Reinigen Sie das Kochfeld im Bereich des Ausschnitts.
- Bringen Sie die Dichtung entlang der Außenkante der Glasplatte an. Verlängern Sie sie nicht. Lassen Sie die abgeschnittenen Enden in der Mitte einer Seite. Wenn Sie sie auf Länge zuschneiden (fügen Sie einige mm hinzu), drücken Sie die beiden Enden zusammen und lassen Sie keine Lücke zwischen den beiden Enden.



6.5 Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

6.6 Einstellen der Klammerposition

Befestigen Sie den Kochfeld nach der Installation mit vier Klammern an der Unterseite des Kochfelds auf der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schrauben	Halterung	Schraubenloch	Unteres Gehäuse



Achtung

- Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
- Der Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann..
- Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

6 Installation des Gerätes

6.7 Anschluss des Herdes an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz ist Folgendes zu überprüfen:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.

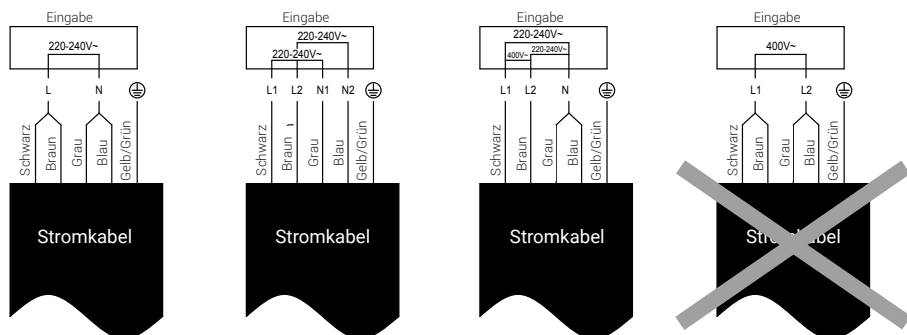


Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.

Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob das Hausstromsystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden sollte. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Eingriff von einem Kundendienstmitarbeiter mit Spezialwerkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Überläufen auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine „Heiße Oberfläche“-Anzeige angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.
Überkochendes, Schmelzendes und zuckerhaltige heiße Flüssigkeiten, die auf das Glas verschüttet werden	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, z. B. einem Fischmesser, einem Spachtel oder einer Rasierklinge. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie den Schmutz oder die Verschüttung in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Entfernen Sie den Schmutz oder die Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Überlaufen entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übertragungen auf die Touch-Steuerung	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Verschüttetes Material aufsaugen 3. Wischen Sie den Touchscreen-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Steuerung funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Touch-Control-Bereich trocken zu wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Problembehandlung

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Region ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass der Touch-Steuerbereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Handballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Es werden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und kein Anzeichen für einen Defekt.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Hitze verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.

8 Problembehandlung

Die Pfannen werden nicht heiß und es erscheint in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf Induktionsherden geeignet ist. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochzeitgebers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion der Induktionskochzone

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt der Induktionsherd automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule ausgefallen.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
F9/FA	Temperatursensor des IGBT-Fehlers.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionsherd zu vermeiden.

Informationen zu Haushalts-Elektrokochfeldern

	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit
Modellidentifikation		HII 64500 FTO	
Kochfeldtyp		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochbereiche		4 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Massivplatten)		Strahlungskochzonen	
Bei runden Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm gerundet	Ø	Zonen 1: 21.0 Zonen 2: 16.0 Zonen 3: 18.0 Zonen 4: 18.0	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder Kochflächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder Kochfläche, auf 5 mm gerundet	L W	Brückenzone: 18.0*39.5	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche, berechnet pro kg	ECElectric-Kochfeld	Zonen 1: 187,67 Zonen 2: 188,53 Zonen 3: 168,38 Zonen 4: 197,33 Brückenzone: 185,81	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	ECElectric-Kochfeld	186.68	Wh/kg

Konformitätserklärung

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der europäischen Verordnung 66/2014 sowie der Verordnung über energieverbrauchsrelevante Produkte und Energiekennzeichnung (Änderung) (EU-Austritt) 2019 und entspricht der europäischen Norm EN 60350-2.

Informationen zum Energiesparmodus dieses Geräts gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter folgendem Link:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Garantiebedingungen

Anschrift:

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst-Tel.: 06102-86 86 891

E-Mail: Kundendienst@beko.com

Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515 *

E-Mail: ersatzteile@beko.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltsgroßgerätes der Marke Beko stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt – nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollten Sie dennoch einmal einen Grund zu einer Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Geben Sie im Falle einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer und den GERÄTETYP (vom Typenschild des Gerätes) an. Personenbezogene Daten werden unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Rahmenbedingungen ausschließlich für der Auftragsbearbeitung und Garantieabwicklung genutzt.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z. B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z. B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z. B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z. B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Die Mängelbeseitigung in der Garantie z.B. durch eine Reparatur oder eine Ersatzlieferung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
9. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
10. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
11. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
12. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Abhilfemöglichkeiten:

1. Der Hersteller behält sich das gesetzlich vorgesehene Recht zur Nachbesserung vor.
2. Reparaturen oder Abänderungen während der Garantiezeit dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
3. Als eine Nachbesserung wird der Versuch der Schadensbehebung verstanden. Erst wenn die Schadensbehebung fehlschlägt oder ein anderer Mangel auftritt, beginnt ein neuer Nachbesserungsversuch.
4. Bevor andere Abhilfemaßnahmen möglich sind, sind 3 Nachbesserungsversuche zulässig. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl oder ist sie unmöglich, berechtigt dies den Käufer zur Rückgängigmachung des Kaufvertrags oder zur Herabsetzung des Kaufpreises.

Umtausch:

Erfolgt auf Wunsch des Kunden ein Austausch, wird die bisherige Nutzung des Gerätes in Rechnung gestellt.

Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

***) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)**

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré cet appareil Beko. Nous espérons que vous êtes entièrement satisfait de votre appareil fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure couplés à une technologie de pointe. Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en faisant attention à tous les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont explicitement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans différentes sections de ce manuel :



Informations importantes et consignes utiles relatives à l'utilisation.



AVERTISSEMENT : Avertissements contre les situations dangereuses concernant la sécurité de la vie et des biens.



AVERTISSEMENT : Avertissement lié au risque d'incendie.



AVERTISSEMENT : Avertissement lié aux chocs électriques.



FR

**ÉLÉMENTS
PAPIER**



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Consignes de sécurité importantes à lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure

1.1 Sécurité générale

Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous mettent à l'abri de tout risque d'incendie, de choc électrique, d'exposition à une fuite d'énergie micro-ondes, de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

- Les appareils Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables ; par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation, il doit être réparé ou remplacé par le fournisseur, le centre de service ou un service spécialisé et agréé afin d'éviter tout risque. Lorsque les réparations sont mauvaises

ou effectuées par un personnel non qualifié, elles peuvent être dangereuses et entraîner des risques pour l'utilisateur.

1.2- Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3 Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.4 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

1.5 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du cuiseur car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.

1.6 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.7 Importantes instructions de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou pro-

duit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.

- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique, conformément aux règles de câblage.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail;
 - maisons de campagne ;
 - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - les gîtes touristiques.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes, par

exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

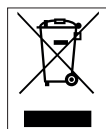
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas de dispositifs de protection pour les tables de cuisson ou les foyers. L'utilisation de protections inappropriées peut entraîner des accidents.
- Cet appareil est doté d'une prise de terre qui n'est utilisée qu'à des fins fonctionnelles.

1.8 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets :

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait résulter d'une mise au rebut incorrecte.



Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électroniques.

Cet appareil doit être éliminé par des spécialistes. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

1.9 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

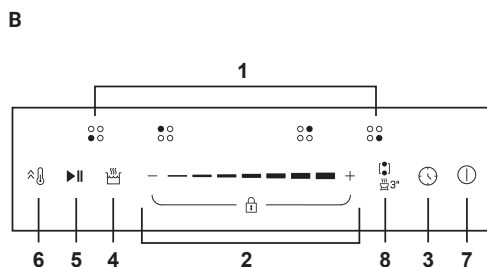
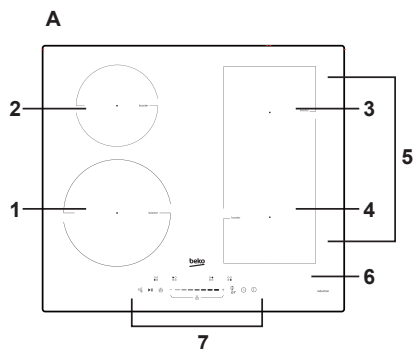
1.10 Informations sur l'emballage



Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2 Généralités ovue d'ensemble

2.1 Aperçu Général



Commandes et pièces

A. Aperçu

1. 2000, puissance de 2600W, zone
2. 1500, puissance de 1800W, zone
3. 1800, puissance de 2000W, zone
4. 1500, puissance de 1800W, zone
5. 2800, puissance de 3500W, zone
6. Plaque de verre
7. Panneau de commande

B. Panneau de commande

1. Bouton de sélection de la zone de chauffage
2. Boutons de réglage de la puissance/Boutons de réglage de la minuterie/Bouton de verrouillage des touches
3. Bouton de la minuterie
4. Bouton de maintien au chaud
5. Bouton Stop & Go
6. Bouton de fonction Boost
7. Bouton Marche/Arrêt
8. Sélection de la zone Flex/contrôle de la fonction BBQ

2.2 Données techniques

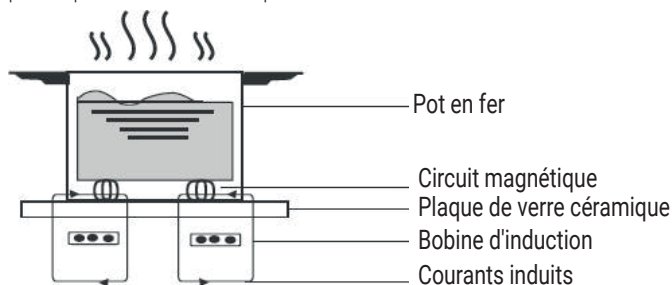
Zones de cuisson	4 Zones
Type électrique	CLASSE I
Tension d'alimentation	220- 240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	6 600-7400W, 3000W (option)
Taille du produit (L*L*H)	590 x 520 x 60 mm
Dimensions de la construction (A*B)	560*490mm

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

3 Avant la première utilisation

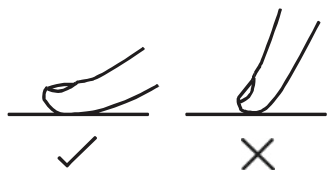
3.1 Introduction à la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Cela fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



3.2 Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.3 Choisir les bons ustensiles de cuisine



N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

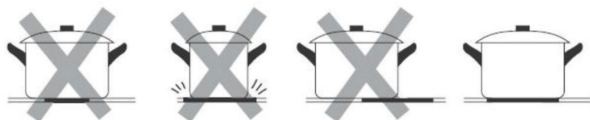
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si "U" ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

3 Avant la première utilisation

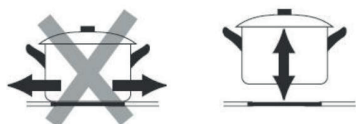
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'un pot un peu plus large permet d'utiliser l'énergie à son maximum. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



3.4 Dimensions de la casserole

- Les zones de cuisson sont limitées et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction :

Diamètre de la zone de cuisson (mm)	Diamètre minimal du pot (mm)
Zone1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 et 4 (180mm)	120
Zone 5 (Zone flexible)	240 ou 160x270

Les résultats ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

4 Fonctionnement de l'appareil

La gestion de l'énergie permet de régler la puissance totale sur 3,0 kW/7,2 kW. Le réglage par défaut de la puissance totale est la puissance maximale.

Réglage du niveau de puissance totale en fonction de vos besoins.

Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte.



Vous ne pouvez régler la gestion de l'énergie que lorsque la table de cuisson est éteinte.

De 7.2kW à 3.0kW:

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, veuillez noter que l'état par défaut est de 7.2 kW. Tout d'abord, touchez le bouton stop +go et maintenez pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le buzzer biper une fois et clignoter le « 7.2 », si le pouvoir « 7.2 » en clignote, touchez et maintenez l'augmentation pendant 5 secondes, ce qui fera clignoter un autre pouvoir « 3.0 », puis touchez le bouton stop +go et maintenez pendant 5 secondes, le buzzer bipera 10 fois, cela signifie que vous avez terminé le réglage.

De 3.0 kW à 7.2 kW.

Appuyez d'abord sur le bouton stop +go et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le buzzer bip une fois et clignote le « 3.0 », lorsque le pouvoir « 3.0 » en clignotant, touchez et maintenez l'augmentation pendant 5 secondes va clignoter à « 7.2 », puis touchez le bouton Stop +go et maintenez pendant 5 secondes, le buzzer va bip 10 fois, cela signifie que vous avez terminé le réglage.

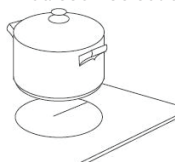
4.1 Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que le cuisEUR est entré en mode veille.

- Appuyez sur la touche ON/OFF, tous les indicateurs affichent « - » ou « -- ».

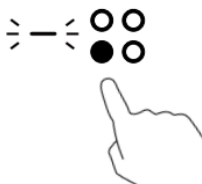


- Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson sélectionnée.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

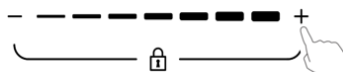
- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson, l'indicateur sur l'écran à côté de la touche clignote.



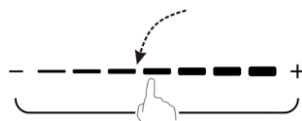
- Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en touchant de manière répétée la commande + ou -.



Vous pouvez également faire glisser le curseur le long de la commande, ou simplement toucher n'importe quel point du curseur.



OU



- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans un délai de 1 minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

4 Fonctionnement de l'appareil

Si l'affichage clignote «  » en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que l'un ou l'autre :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

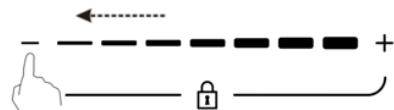
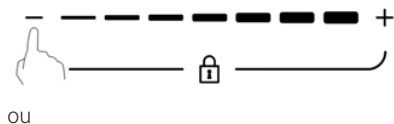
Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

4.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

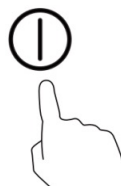
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Effleurez plusieurs fois « - » ou faites glisser le curseur jusqu'au point gauche, puis effleurez « - », ou effleurez le point gauche du curseur, puis effleurez « - ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.



4. Faites attention aux surfaces chaudes. L'écran affiche « H » (indicateur de chaleur résiduelle) pour indiquer quelle zone de cuisson est chaude. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie en utilisant la zone encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.

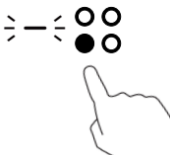


4.3 Utilisation de la fonction d'amplification (Boost)

La fonction Boost est une fonction qui maximise la puissance d'une zone de cuisson sélectionnée. Lorsqu'elle est activée, la fonction dure 5 minutes et permet une cuisson plus puissante et plus rapide, par exemple pour chauffer une grande casserole d'eau pour faire cuire du riz ou des pâtes.

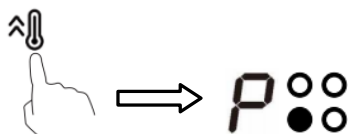
Utilisez le boost pour appliquer plus de puissance

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez activer, un indicateur à côté de la touche clignote sur l'écran.

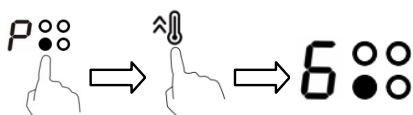


2. Touche le régulateur de la fonction Boost et la zone de cuisson commence à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance indique « P » pour indiquer que la zone est en mode « boost ».

4 Fonctionnement de l'appareil



- La puissance de boost dure 5 minutes, puis la zone revient au niveau de puissance qui était réglé avant le boost.
- Si vous souhaitez annuler la fonction "boost" pendant les 5 minutes de fonctionnement, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson et un indicateur situé à côté de la touche clignotera. Appuyez ensuite sur la commande de la fonction boost et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance qui était réglé avant le boost.

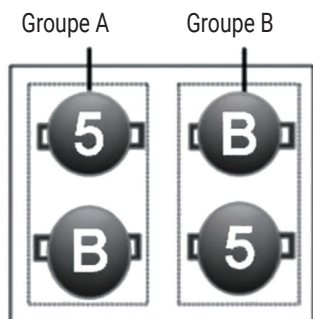


Gestion de l'énergie

Votre plaque à induction est divisée en deux groupes. Vous ne pouvez booster qu'une seule zone par groupe, et la zone correspondante doit être d'une puissance inférieure ou égale à 5.



4 zones peuvent utiliser la fonction Boost.



4.4 Utilisation de la fonction de zone flexible

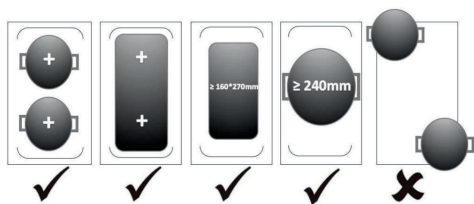
Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon

les besoins de cuisson. La zone Flexible se compose de deux zones de cuisson indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.



Veillez à placer l'ustensile de cuisine au centre de chaque zone de cuisson. Si vous utilisez une grande casserole ou des poêles ovales, rectangulaires ou allongées, veillez à placer les poêles au centre de la zone de cuisson qui couvre les deux croix.

Exemples de placement correct ou incorrect des casseroles :



Utilisation de la zone Flexible comme une grande zone :

Pour activer la zone Flexible comme une seule grande zone, sélectionnez la zone avec la fonction Flexible et appuyez sur le symbole de la zone Flexible, le témoin lumineux à proximité du symbole de la zone Flexible s'allume et la fonction de la zone Flexible est activée.

Le réglage de la puissance fonctionne dans toute autre zone normale.

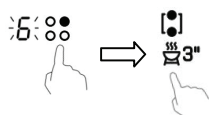


En mode Flex-Zone, les zones 3 et 4 peuvent entrer ensemble dans la fonction Boost et la quitter après 5 minutes.

Utilisation de la zone flexible comme deux zones indépendantes :

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones distinctes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la zone de chauffage, puis touchez l'élément de commande de la zone flexible, le voyant lumineux à côté de l'élément de commande de la zone flexible s'éteint, puis la zone flexible est désactivée.

4 Fonctionnement de l'appareil



4.5 Utilisation de la fonction gril

La fonction gril peut être utilisée pendant le mode Flexzone pour maintenir la température de surface de la casserole à un niveau uniforme.

1. Appuyez sur la commande pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction gril et un indicateur à côté de la commande clignote.
2. Touchez la commande zone flexible/BBQ et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer la fonction BBQ. Les lettres « b » et « q » s'affichent alors.



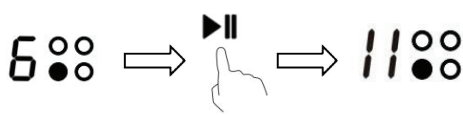
3. Pour désactiver la fonction BBQ, touchez la zone de cuisson sélectionnée précédemment, puis touchez la commande Flex Zone/BBQ pendant 1 seconde. L'affichage de la zone de cuisson indique « 0 » et le niveau de puissance peut être réinitialisé.



4.6 Utilisation de la fonction pause - STOP+GO

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurez la touche STOP+GO, l'indicateur de la zone de cuisson affiche « II ». Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé dans toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP+GO, marche/arrêt et verrouillage.



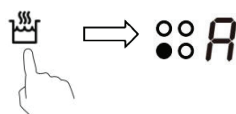
3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson revient à l'étape de puissance que vous avez réglée auparavant.



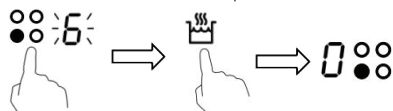
4.7 Utilisation de la fonction de zone flexible

La fonction de maintien au chaud est conçue pour garder les aliments au chaud. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour obtenir une température stable.

1. Touchez le bouton pour sélectionner la zone de chauffage que vous souhaitez maintenir au chaud, un indicateur à côté du bouton clignotera.
2. Touchez le bouton de la fonction de maintien au chaud, l'indicateur de zone de cuisson affiche « A ».



3. Pour désactiver la fonction de maintien au chaud, touchez le bouton de sélection de la zone de chauffage puis la fonction de maintien au chaud, la zone de cuisson passe à « 0 ».



4.8 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la com-

4 Fonctionnement de l'appareil

mande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

1. Touchez simultanément les boutons « - » ou « + ».
2. L'indicateur de minuterie affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière est allumée.
2. Touchez les boutons « - » ou « + » et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant la prochaine utilisation.

4.9 Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à l'expiration du temps programmé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser la minuterie comme un minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.



Vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche « 30 ».



3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le tableau d'affichage indique le temps restant.



4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche de minuterie, « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie, puis « -- » s'affiche.



5. Le buzzer émet un signal sonore de 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche « -- » lorsque le temps programmé s'est écoulé.



- Effleurez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Touchez l'élément de commande de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

4 Fonctionnement de l'appareil



2. Touchez le bouton du minuteur, l'indicateur affichera « 30 ».

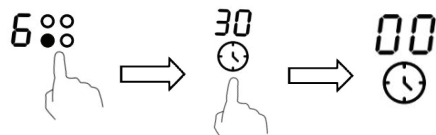


3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes.



- Touchez une fois la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

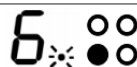
4. En appuyant sur la touche de sélection de la zone de chauffage, puis en appuyant sur la minuterie, la minuterie est annulée, « 00 » s'affiche dans l'écran des minutes, puis « -- ».



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si la fonction est utilisée pour plus d'une zone de cuisson, l'écran affiche le temps le plus court (par exemple, la zone 1 a un temps programmé de 3 minutes et la zone 2 a un temps programmé de 6 minutes, l'écran de la minuterie affiche donc "3").



Un point rouge clignotant à côté de l'affichage du niveau de puissance signifie que l'affichage de la minuterie indique le temps restant pour cette zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier le temps restant de l'autre zone de cuisson, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson concernée. La minuterie indique la durée programmée.



2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et "H" s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la zone ait refroidi à une température sûre.



Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

4 Fonctionnement de l'appareil

4.10 Protection contre les surchauffes

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

4.11 Protection contre les débordements

La table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'une certaine quantité de liquide déborde sur les commandes. Dans ce cas, éteignez l'appareil, suivez les précautions habituelles pour nettoyer les liquides chauds et assurez-vous que la table de cuisson est sèche avant de recommencer à cuisiner.

4.12 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson à induction, celle-ci se met automatiquement en veille au bout de 1 minute. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute supplémentaire.

4.13 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la cuisinière a fonctionné pendant un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » (indicateur de chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran pour mettre en garde contre d'éventuelles blessures causées par des surfaces chaudes. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

4.14 Protection automatique contre l'arrêt

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez de couper l'alimentation d'une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Temps de travail par défaut (heure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisez. .

Chaleur	Adéquation
1 - 2	• Réchauffer de petites quantités de nourriture • faire fondre du chocolat et du beurre - Mijotage doux - Réchauffement lent
3 - 4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauté • cuisiner des pâtes
9	• cuisson au wok • saisie • porter la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

5 Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost de la table de cuisson à induction. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

5.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour une viande juteuse et pleine de goût :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il se détende et devienne plus tendre avant de servir.

Pour la cuisson au wok

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien réchauffés.
7. Servez immédiatement.

6 Installation de l'appareil

6.1 Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous que

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la cuisinière est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage. Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

6.2 Après l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

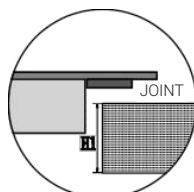
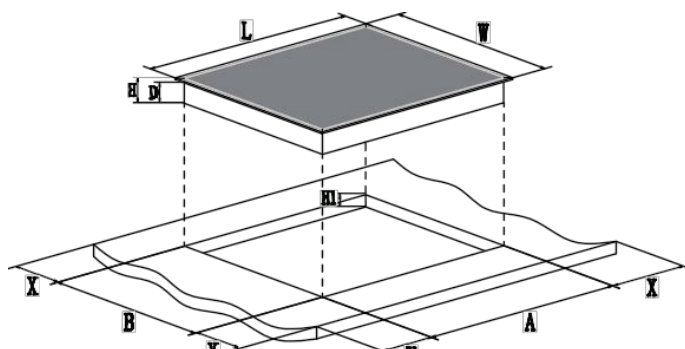
6.3 Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme le montre le tableau ci-dessous :

6 Installation de l'appareil



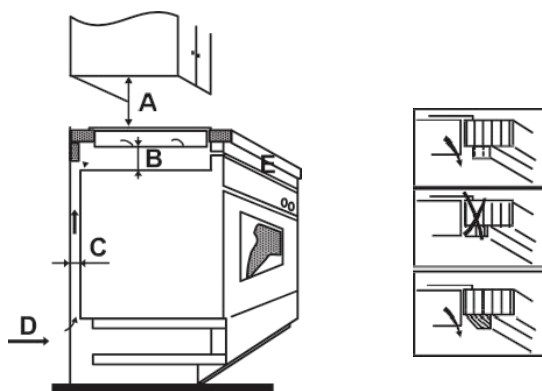
H1=30

L (mm)	I (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de marche. Comme le montre le tableau ci-dessous.



La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.

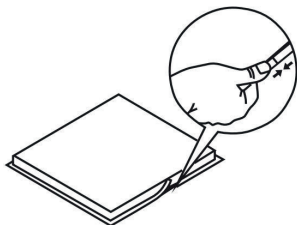


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Min	30 Min	Admission d'air	Sortie d'air 10 mm

6 Installation de l'appareil

6.4 Instructions pour la pose du joint

- Nettoyez la table de cuisson au niveau de la section découpée.
- Fixez le joint le long du bord extérieur de la plaque de verre. Ne le prolongez pas. Laissez les extrémités coupées au milieu d'un côté. Lorsque vous le coupez à la longueur voulue (ajoutez quelques mm), poussez les deux extrémités l'une contre l'autre et ne laissez pas d'espace entre les deux.

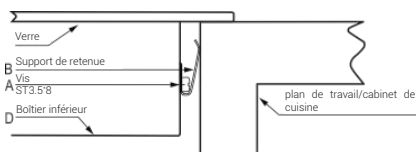
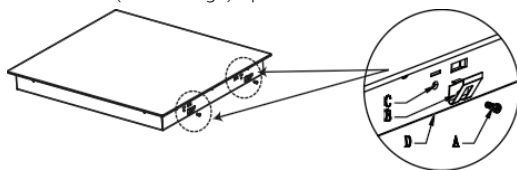


6.5 Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

6.6 Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	support	trou de vis	Boîtier inférieur



Mise en garde

- La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

6 Installation de l'appareil

6.7 Raccordement de la cuisinière au réseau électrique

Cette cuisinière ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la cuisinière sur le secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension doit correspondre à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

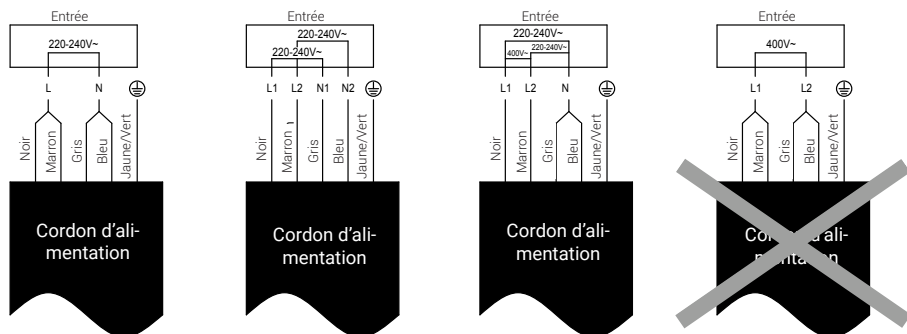


Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la cuisinière au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

7 Nettoyage et entretien

Quoi	Comment	Important
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson lorsque le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges lourdes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurateur est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre risque d'être taché.
Bouillants, fondants et sucrés chauds qui se répandent sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les débordements avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissures quotidiennes sur le verre' ci-dessus.	• Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Épongez le liquide renversé. 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone à l'aide d'une serviette en papier. 5. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'elles sont recouvertes de liquide. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

8 Dépannage

Dépannage	Cause profonde	Aide
La plaque ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes. Consultez la section «Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ».
	Utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadaptés.	Consultez la section « Nettoyage et entretien ».
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

8 Dépannage

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ».
	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des défaillances et inspection de la zone de cuisson à induction

En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Dépannage	Cause profonde	Aide
F3/ F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction.	Veuillez contacter un technicien qualifié.
F9/FA	Défaut du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter un technicien qualifié.
E1/ E2	Tension d'alimentation anormale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction.	Veuillez contacter un technicien qualifié.

Les éléments ci-dessus correspondent au diagnostic et à la vérification des pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la plaque à induction.

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole Valeur Unité	Symbole Valeur Unité	Symbole Valeur Unité
Identification du modèle		HII 64500 FTO	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson encastrée	
Nombre de zones et / ou surfaces de cuisson		4 zones	
Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)		Zones de cuisson par rayonnement	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	Zone 1 : 21,0 Zone 2 : 16,0 Zone 3 : 18,0 Zone 4 : 18,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	Zone du pont: 18.0*39.5	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique CE	Zone 1: 187.67 Zone 2: 188.53 Zone 3: 168.38 Zone 4: 197.33 Zone du pont: 185.81	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson calculée par kg	Plaque de cuisson électrique CE	186.68	Wh/kg

Déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du Règlement européen 66/2014 et du Règlement modifié sur les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil, conformément au Règlement (UE) 2023/826, sont disponibles au lien suivant :

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Lees eerst deze handleiding!

Beste gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor het feit dat u de voorkeur geeft aan dit Beko-apparaat. Wij hopen dat u de beste resultaten krijgt van uw apparaat dat werd vervaardigd met hoogwaardige en moderne technologie. Om die reden vragen wij u deze volledige handleiding en alle andere begeleidende documenten zorgvuldig te lezen voor u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en besteed aandacht aan alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

Denk eraan dat deze handleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen modellen worden uitdrukkelijk beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in verschillende hoofdstukken van deze handleiding.



Belangrijke informatie en nuttige tips bij het gebruik.



WAARSCHUWING: Waarschuwingen tegen gevaarlijke situaties met gevaar voor het leven of uw eigendom.



WAARSCHUWING: Waarschuwing voor brandgevaar.



WAARSCHUWING: Waarschuwing voor elektrische schokken.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

1.1 Algemene veiligheid

Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die helpen beschermen tegen het risico van brand, elektrische schokken, blootstelling aan lekken van magnetrone-energie, persoonlijk letsel of materiële schade. Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.

- De producten van Beko zijn conform de geldige veiligheidsnormen; om die reden, in het geval van schade aan het apparaat of het netsnoer, moet het worden gerepareerd of vervangen door de verdelers, het servicecentrum of een specialist en geautoriseerde service om risico's te voorkomen. Slechte reparatiewerken kunnen gevaar en Oor-

zaak risico's veroorzaken aan de gebruiker.

1.2 Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Ontkoppel het apparaat van het net voor u werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Een aardverbinding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading bij u thuis mogen enkel worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in elektrische schokken of een fatale afloop.

1.3 Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik de kookplaat niet als deze gebroken of gebarsten is. Als het oppervlak van de kookplaat

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

gebroken of gebarsten is, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen van het net (stopcontact) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.

- Schakel de kookplaat uit voor u deze reinigt of onderhoud uitvoert.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in elektrische schokken of een fatale afloop.

1.4 Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat is conform met de elektromagnetische veiligheidsnormen.

1.5 Waarschuwing heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen van dit apparaat voldoende heet om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat geen

enkel lichaamsdeel, kleding of ander voorwerp behalve geschikt kookgerei in contact komt met de kookzone tot het oppervlak is afgekoeld.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen heet worden. Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen niet over andere kookzones hangen die zijn ingeschakeld. Buiten het bereik van kinderen houden.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in brandwonden.

1.6 Gevaar zich te snijden

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaat schraper is blootgesteld wanneer het

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieurichtlijnen

deksel wordt verwijderd. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

- Onvoorzichtig te werk gaan, kan resulteren in snijwonden.

1.7 Belangrijke veiligheid-sinstructies

- Lees deze instructies voor u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbaar materiaal of brandbare producten op het apparaat.
- Zorg ervoor dat deze informatie beschikbaar is voor de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat aangezien dit de installatiekosten kan verminderen.
- Om risico's te vermijden, moet het apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met de

installatie-instructies.

- Dit apparaat moet correct worden geïnstalleerd en geaard door een geschikte gekwalificeerde persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een vrijeschakelaar die een volledige ontkoppeling mogelijk maakt van het net in overeenstemming met de bedrading regelgeving.
- Als de installatie niet correct wordt uitgevoerd, kan dit de garantie of aansprakelijkheid claims nietig verklaren.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is. Het overkoken van uw gerechten kan rook en vettige spatten veroorzaken die kunnen ontvlammen.
- Gebruik het apparaat nooit als een werk- of opbergoppervlak.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of op te warmen.
- Na gebruik, moet u de kookzones en de kookplaat altijd uitschakelen zoals beschreven in de handleiding (m.a.w. met de bedieningstoetsen).
- Laat kinderen nooit spelen met het apparaat, of laat hen er nooit op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die kinderen kunnen boeien boven het apparaat. Als kinderen op de kookplaat klimmen, kunnen zij ernstige letsels oplopen;
- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een gebrek dat hun vermogen beperkt het apparaat correct te gebruiken, moeten worden vergezeld van een verantwoordelijke en bekwame persoon die hen de correcte gebruiksinstructies kan geven. De instructeur moet zeker zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- U mag geen onderdeel van het apparaten repareren of vervangen tenzij dit expliciet wordt vermeld in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat of laat ze er niet op vallen.
- U mag nooit staan op uw kookplaat.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieurichtlijnen

- Plaats geen pannen met gekartelde randen op het keramische glazen oppervlak en sleep nooit met uw pannen want dit kan krassen veroorzaken.
- Gebruik geen schuurborstels of andere harde schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat te reinigen want dit kan barsten veroorzaken op het inductieglas.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder A risico uit te sluiten.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed and breakfast omgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig wanneer u de verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's.

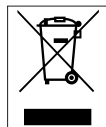
1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieurichtlijnen

- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Bereidingen zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kunnen risico's inhouden en kunnen brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te blussen met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bv. met een deksel of branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van elektrische schokken te vermijden op kookplaten of glas-keramiek of andere kookplaten van gelijkaardig materiaal die de onderdelen onder stroom beveiligen.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **OPGELET:** De bereiding moet onder toezicht worden uitgevoerd. De korte bereiding moet onder voortdurend toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit kookplaat- of fornuisbeschermers van welk type dan ook. Het gebruik van incorrecte beschermingen kan ongevallen veroorzaken.
- Dit apparaat is voorzien van een ingebouwde aarding die uitsluitend dient voor functionele doeleinden.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

1.8 Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten:

Dit apparaat is voorzien van een label conform de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve gevolgen te voorkomen voor het milieu en de volksgezondheid die anders kunnen worden veroorzaakt als deze op een verkeerde wijze worden weggegooid.



Het symbool op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een ophaalcentrum worden gebracht voor de recycling van elektronische apparatuur.

Dit apparaat vereist een gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, het hergebruik en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, het hergebruik en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

1.9 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

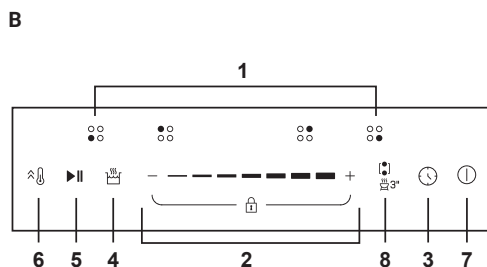
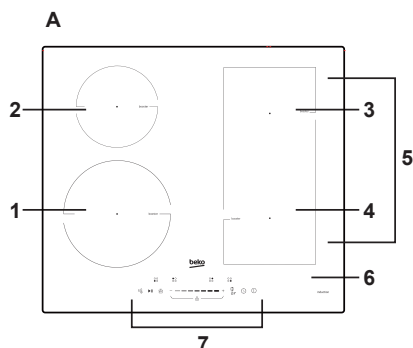
1.10 Informatie op de verpakking



Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooiden. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

2 Algemeen overzicht

2.1 Overzicht



Bediening en onderdelen

A. Overzicht

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500 Boost 1800W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500 Boost 1800W zone
5. 2800 Boost 3500W zone
6. Glazen plaat
7. Bedieningspaneel

B. Bedieningspaneel

1. Verwarmingszone selectieknop
2. Stroomregelknop / Timer regelknop / Toetsvergrendelingsknoppen
3. Timer-knop
4. Warmhouden knop
5. Knop Stop & Go
6. Bereidingsfunctie knop
7. AAN/UIT-knop
8. Flex-zone selectie/BBQ-functie bediening

2.2 Technische gegevens

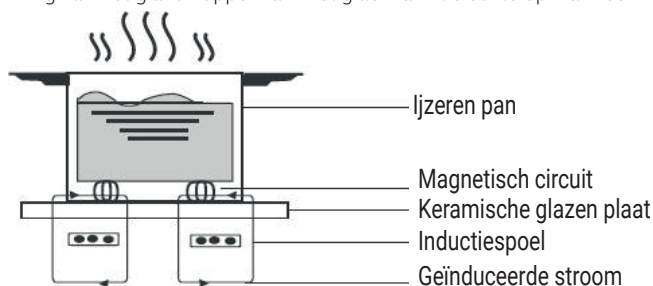
Kookzones	4 Zones
Elektrisch type	KLASSE I
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	6600-7400W, 3000W (optie)
Productafmetingen (L*W*H)	590*520*60 mm
Inbouwafmetingen (A*B)	560*490mm

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Aangezien wij er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen wij de specificaties en het ontwerp wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

3 Voor de eerste ingebruikname

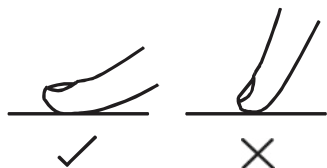
3.1 Introductie van koken met inductie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt met elektromagnetische trillingen die warmte genereren direct in de pan, eerder dan indirect door verwarming van het glazen oppervlak. Het glas warmt slechts op wanneer de pan het opwarmt.



3.2 Het gebruik van de bedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw platte vinger, niet de top.
- U zult een pieptoon horen wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon zijn en dat ze niet worden afgedekt door een voorwerp (bv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken de bedieningstoetsen te gebruiken.



3.3 Het juiste kookgerei kiezen



Gebruik uitsluitend kookgerei met een geschikte bodem voor inductieplaten. Kijk uit naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

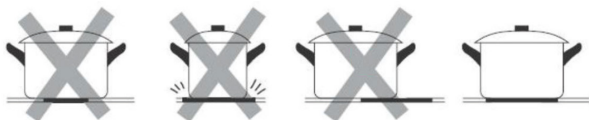
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door de magneetest uit te voeren. Verplaats een magneet naar de bodem van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, is uw pan geschikt voor een inductiekookplaat.
- Als u geen magneet hebt:
 1. Plaats een beetje water in de pan die u wilt controleren.
 2. Als "U" niet begint te knipperen op het scherm terwijl het water opwarmt, is de pan geschikt.

3 Voor de eerste ingebruikname

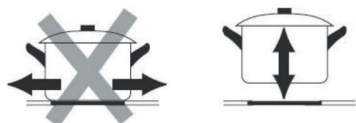
- Keukengerei gemaakt van het volgende materiaal is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper met een magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw pan vlak is en plat op het glas zit en dat deze dezelfde afmeting heeft als de kookzone. Gebruik pannen met een even grote diameter als de afbeelding van de geselecteerde zone. Als u een pan gebruikt die iets breder is, maakt u optimaal gebruik van de energievoorziening. Als u een kleinere pan gebruikt, zal de kookplaat minder efficiënt dan verwacht werken. Plaats uw pan altijd centraal op de kookzone.



- Til pannen altijd op van de inductiekookplaat - u mag ze niet verschuiven want dit kan krassen veroorzaken op het glas.



3.4 Afmetingen van de pannen

- De kookzones gelden tot een bepaalde limiet en ze zijn automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van deze pan moet een minimale diameter hebben, in overeenstemming met de overeenstemmende kookzone. Voor de optimale efficiëntie van uw kookplaat moet u de pan centreren op de kookzone.
- De diameter van de bodem van inductie kookgerei:

Kookzone diameter (mm)	Min. pan diameter (mm)
Zone 1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 & 4 (180mm)	120
Zone 5 (Flex-zone)	240 of 160x270

De bovenstaande informatie kan variëren naargelang de kwaliteit van de pan die u gebruikt.

4 Werking van het apparaat

Met het stroombeheer kunt u het totale vermogen instellen op 3,0kW/7,2kW. De standaard totale vermogensinstelling is het maximale vermogensniveau.

Het totale vermogensniveau instellen aangepast aan uw vereisten..

Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld.



U kunt het vermogensbeheer enkel instellen als de kookplaat is uitgeschakeld.

Van 7.2kW overschakelen op 3.0kW:

Wanneer u de kookplaat de eerste keer in gebruik neemt, moet u controleren of de standaardstatus 7.2kW is. Raak eerst de Stop & Go knop aan gedurende 5 seconden. De zoemer geeft een pieptoon weer en '7.2' begint te knipperen. Wanneer het vermogen '7.2' knippert, houdt u de boost-functie ingedrukt gedurende 5 seconden. Vervolgens wijzigt het vermogen in '3.0'. Houd de Stop & Go knop ingedrukt gedurende 5 seconden. De zoemer geeft 10 keer een pieptoon weer. Dit betekent dat de instelling is gewijzigd.

Van 3.0kW overschakelen op 7.2kW.

Raak eerst de Stop & Go knop aan gedurende 5 seconden. U kunt de zoemer horen die een pieptoon en '3.0' weergeeft. Wanneer het vermogen '3.0' knippert, houdt u de boost-functie ingedrukt gedurende 5 seconden. Vervolgens wijzigt het vermogen in '7.2'. Houd de Stop & Go knop ingedrukt gedurende 5 seconden. De zoemer geeft 10 keer een pieptoon weer. Dit betekent dat de instelling is gewijzigd.

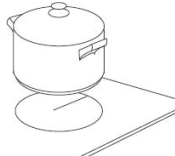
4.1 De bereiding starten

- Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, geeft de zoemer een signaal weer, alle Indicatorlampjes lichten op gedurende 1 seconde en schakelen vervolgens uit. Dit wijst erop dat de kookplaat is overgeschakeld op de stand-bymodus.

1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle Indicatorlampjes geven "-" of "+" weer.

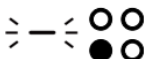


2. Plaats een geschikte pan op de geselecteerde kookzone.



Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

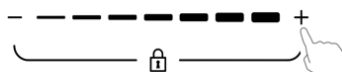
3. Raak de kookzone selectietoets aan en de indicator op het scherm naast de toets begint te knipperen.



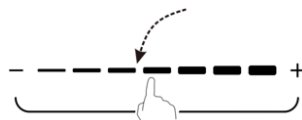
4. Terwijl het cijfer knippert, stelt u het stroomniveau in door herhaaldelijk "-" of "+" aan te raken.



U kunt de schuifregelaar ook verschuiven, of gewoon een punt van de schuifregelaar aan te raken.



of



- Als u geen warmte-instelling kiest binnen 1 minuut schakelt de kookplaat automatisch uit. In dat geval moet u opnieuw beginnen bij stap 1.

4 Werking van het apparaat

- U kunt de warmte-instelling wijzigen op elk moment tijdens de bereiding.

Als het scherm alternerend "≥ U ≤" knippert met de warmte-instelling betekent dit:

- dat u een pan niet op de correcte kookplaat hebt geplaatst, of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor een inductiekookplaat, of,
- dat de pan te klein is of niet correct is gecentreerd op de kookzone.

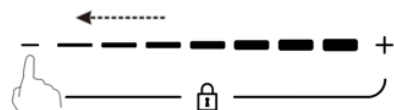
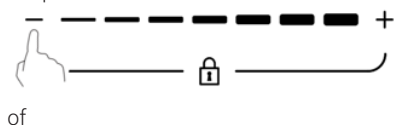
De kookplaat warmt niet op als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst. Het scherm schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan wordt geplaatst.

4.2 Aan het einde van de bereiding

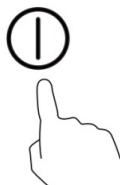
1. Raak de kookzone selectieknop die u wilt uitschakelen.



2. Druk herhaaldelijk op "-" of schuif de schuifregelaar naar links. Raak vervolgens "-" aan of raak het linkse punt van de schuifregelaar aan en raak vervolgens "-" aan. Controleer of "0" verschijnt op het scherm.



3. Alle kookzones uitschakelen door de AAN/UIT-knop aan te raken.



4. Opgelet met warme oppervlakken "H" (Resterende warmte-indicator) verschijnt op het scherm om aan te geven welke kookzone heet is. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie door de zone te gebruiken die nog steeds heet is om andere pannen op te warmen.

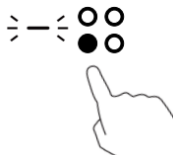


4.3 Het gebruik van de boost-functie

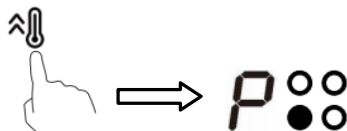
De Boost-functie is een functie die de stroom optimaliseert voor een geselecteerde kookzone. Wanneer de functie wordt ingeschakeld, blijft ze 5 minuten ingeschakeld en biedt een krachtigere, snellere bereiding, bv om een grote pan met water op te warmen om rijst of pasta te koken.

Het gebruik van de boost-functie om meer stroom te gebruiken

1. Raak de kookzone selectieknop aan die u wilt boosten. Een indicatielamp naast de toets begint te knipperen op het scherm.



2. Raak de boost-functie aan en de kookzone begint te werken in de boost-modus. De stroomindicator geeft "P" weer om aan te geven dat de zone in de boost-modus is geschakeld.



4 Werking van het apparaat

- De boost-functie duurt 5 minuten en vervolgens keert de zone terug naar het vermogensniveau dat werd ingesteld voor de boost.
- Als u de boost-functie wilt annuleren tijdens de 5 minuten activeringstijd raakt u de kookzone selectietoets aan en een indicatielamp naast de toets begint te knipperen. Vervolgens keren de boost-functie en de kookzone terug naar het vermogensniveau dat werd ingesteld voor de boost.

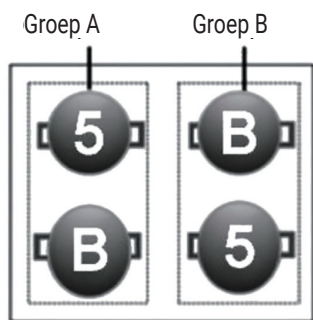


Energiebeheer

Uw kookplaat is ingedeeld in twee groepen. U kunt slechts 1 zone boosten in elke groep en de overeenstemmende zone moet op of lager zijn dan vermogensniveau 5.



4 zones kunnen de boost-functie gebruiken.



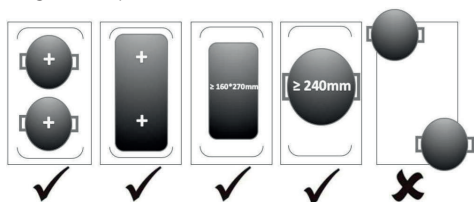
4.4 Het gebruik van de flex-zone-functie

Deze zone kan worden gebruikt als één enkele zone of als twee verschillende zones naargelang uw kookbehoeften. De Flex-zone omvat twee onafhankelijke kookzones die afzonderlijk kunnen worden bediend.



Zorg ervoor het kookgerei centraal op de enkele kookzone te plaatsen. Als u één grote pan gebruikt, of een ovale, rechthoekige of langgerekte pan moet u ervoor zorgen de pannen centraal op de kookzone te plaatsen en beide kruisen af te dekken.

Voorbeelden van een correcte of incorrecte plaatsing van de pannen.



Het gebruik van de Flex-zone als één grote zone:

Om de Flex-zone te activeren als één enkele grote zone kiest u de zone met een Flex-functie en drukt u op het Flex-zone pictogram. Vervolgens licht de indicator op naast het pictogram van de Flex-zone. Dit activeert de Flex-zonefunctie.

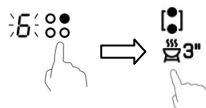
De stroominstelling bedient elke andere normale zone.



In de Flex-zone kunnen zone 3 en zone 4 de Boostfunctie samen inschakelen en na 5 minuten uitschakelen.

Het gebruik van de Flex-zone als twee onafhankelijke zones:

Om de flexibele zone als twee verschillende zones te gebruiken met verschillende stroominstellingen drukt u opnieuw op de verwarmingszone. Druk vervolgens op de Flex zone-bediening, de indicator schakelt uit naast de Flex zone-bediening. Daarna wordt de Flex-zone geannuleerd.



4 Werking van het apparaat

4.5 Het gebruik van de barbecuefunctie

De BBQ-functie kan worden gebruikt in de Flex-zone modus om de temperatuur van het panopervlak gelijkmatig te handhaven.

1. Raak de kookzone selectieknop aan waarvoor u de BBQ-functie wilt gebruiken. Een indicator naast de bediening begint te knipperen.
2. Blijf de Flex-zone/BBQ-bediening 3 seconden aanraken om de BBQ-functie te activeren. Daarna verschijnen 'b' en 'q'.



3. Om de BBQ-functie uit te schakelen, raakt u de kookzone selectieknop aan die u eerder had gekozen en vervolgens raakt u de Flex-zone/BBQ-bediening aan gedurende 1 seconde. De kookzone-indicator geeft "0" weer en het stroomniveau kan opnieuw worden ingesteld.



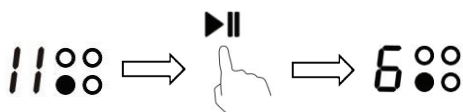
4.6 Het gebruik van de pauze-functie - STOP+GO

De pauze-functie kan op elk moment tijdens de bereiding worden gebruikt. Ze biedt de mogelijkheid de inductiekookplaat te stoppen en terug te keren.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Raak de knop STOP+GO aan, de indicatielamp van de kookzone geeft 'II' weer. Vervolgens wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld in alle kookzones, behalve de STOP+GO, aan/uit- en vergrendelingstoets.



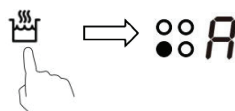
3. Om de pauze-status te annuleren, raakt u de knop STOP+GO aan. Vervolgens keert de kookzone terug naar het vermogensniveau dat voordien werd ingesteld.



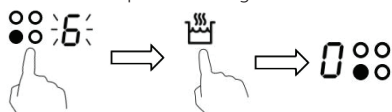
4.7 Het gebruik van de Warmhouden-functie

De warmhouden-functie is geschikt om bereidingen warm te houden. Het gebruik van de warmhouden-functie om een stabiele temperatuur te handhaven.

1. Raak de verwarmingszone selectieknop aan waarvoor u de warmhouden-functie wilt gebruiken. Een indicator naast de toets begint te knipperen.
2. Raak de warmhouden-functie bedieningsknop aan, de indicator van de kookzone geeft 'A' weer.



3. Om de warmhouden-functie te annuleren, raakt u de verwarmingszone selectieknop aan en vervolgens de warmhouden-functie. De kookzone schakelt over op het vermogen "0".



4.8 De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om elk ongewenst gebruik (bv. kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen zijn vergrendeld, worden alle bedieningstoetsen behalve de AAN/UIT-knop uitgeschakeld.

De bedieningstoetsen vergrendelen

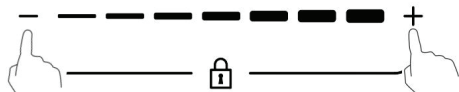
1. Raak de "-" of "+" samen aan.
2. De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat in is ingeschakeld.

4 Werking van het apparaat

2. Houdt de '-' of '+' ongeveer 3 seconden aange-
raakt.
3. U kunt uw kookplaat nu beginnen gebruiken.



Wanneer de kookplaat in de ver-
grendelde modus staat, worden alle
bedieningstoetsen uitgeschakeld,
behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de
kookplaat altijd uitschakelen met de
AAN/UIT-knop in een noodsituatie,
maar u moet de kookplaat eerst ont-
grendelen voor het volgende gebruik.

4.9 Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren
gebruiken.

- U kunt deze gebruiken als een timer. In dat geval
schakelt de timer geen enkele kookzone uit wan-
neer de ingestelde tijdsduur is verstreken.
- U kunt de timer instellen om een of meer kook-
zones uit te schakelen nadat de ingestelde tijds-
duur is verstreken.
- U kunt een aftelling instellen tot 99 minuten.

Het gebruik van de timer als een timer

Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.



U kunt de timer gebruiken, zelfs als u
geen kookzones selecteert.

2. Raak de timer-knop aan. De timer-indicator
geeft '30' weer.

30



3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedie-
ningstoets aan te raken. De ingestelde minuten
worden bevestigd nadat deze 5 seconden knip-
peren. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint
deze onmiddellijk af te tellen. Het weergavebord
geeft weer met de resterende tijdsduur.

36



4. Om de timer te annuleren, raakt u de timer-knop
aan. '00' verschijnt op het timer-scherm en ver-
volgens geeft het scherm '--' weer.

--



5. De zoemer geeft gedurende 30s een pieptoon
weer en het timer-scherm geeft '--' weer wan-
neer de ingestelde tijdsduur is verstreken.



- Raak de "-" of "+" bedieningstoets
van de timer een keer aan om met
1 minuut te verlagen of te verho-
gen.
- Houd de "-" of "+" bedieningstoets
van de timer aangerakt om met
10 minuten te verlagen of te ver-
hogen.
- Als de ingestelde tijdsduur langer
is dan 99 minuten keert de timer
automatisch terug naar 00 minu-
ten.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen.

1. Raak de verwarmingszone selectiekноп aan
waarvoor u de timer wilt instellen.

6:00



2. Raak de timer-knop aan. De timer-indicator
geeft "30" weer.

30



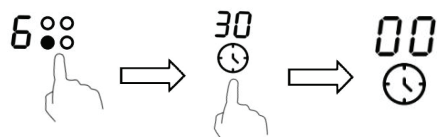
3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedie-
ningstoets aan te raken. De ingestelde minuten
worden bevestigd nadat deze 5 seconden knip-
peren.

4 Werking van het apparaat



- Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer een keer aanraakt, verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.
- Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer aangeraakt houdt, verlaagt of verhoogt de waarde met 10 minuut.
- Als de ingestelde tijdsduur langer is dan 99 minuten keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Als u de warmtezone selectieknoop aanraakt en vervolgens de timer aanraakt, wordt de timer geannuleerd. '00' verschijnt op het minutenveld en vervolgens '--'.



5. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft de resterende tijd weer.



De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



De timer instellen om meer dan een kookzone uit te schakelen.

1. Als de functie wordt gebruikt op meer dan een kookzone geeft het scherm de kortste tijdsduur weer (bv. zone 1 heeft een ingestelde tijdsduur van 3 minuten en zone 2 heeft een ingestelde tijdsduur van 6 minuten. In dat geval geeft het timer-scherm '3' weer.)



Een knipperende rode stip naast het vermogensniveau scherm. wijst er op dat het timer-scherm de resterende ingestelde tijdsduur weergeeft voor die kookzone. Als u de resterende ingestelde tijdsduur wilt controleren van de andere kookzone, raakt u de kookzone selectietoets aan voor die zone. De timer geeft de ingestelde tijdsduur weer.

6:00 (instellen op 6 minuten)

3:00 (instellen op 3 minuten)



2. Wanneer de bereidingstijd verstrijkt, schakelt de overeenstemmende kookzone automatisch uit en verschijnt 'H' op het scherm tot de zone is afgekoeld tot een veilige temperatuur.



Als u de tijdsduur wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen vanaf stap 1.

4.10 Te hoge temperatuur beveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur van de kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch.

4.11 Spatbescherming

De kookplaat geeft een pieptoon weer en schakelt uit nadat een bepaalde hoeveelheid vloeistof over de bedieningstoetsen vloeit. In dit geval moet u de stroom uitschakelen, de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen nemen voor het reinigen van warme vloeistoffen en ervoor zorgen dat de kookplaat droog is voor u uw bereiding hervat.

4 Werking van het apparaat

4.12 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan met een ongeschikte afmeting of een niet-magnetische pan (bv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bv. mes, vork, sleutel) op de inductiekookplaat is gelaten, schakelt de inductiekookplaat automatisch over op stand-by na 1 minuut. De koelventilator blijft nog 1 minuut werken.

4.13 Residuele verwarming waarschuwing

Nadat de kookplaat een tijdje heeft gewerkt, treedt er een zekere residuele warmte op. De letter "H" (Residuele warmte-indicator) verschijnt op het scherm als een waarschuwing tegen mogelijke letsels van hete oppervlakken. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

4.14 Automatische uitschakelingsbescherming

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Deze schakelt automatisch uit als u de stroom van de kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	Standaard werkduur (uur)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Verwarmingsinstellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt.

Op-warm-ming	Geschiktheid
1 - 2	• waarschuwing kleine hoeveelheden etenswaren • chocolade en boter laten smelten • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3 - 4	• heropwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep doen koken • water koken

5 Bereidingsrichtlijnen



Wees voorzichtig tijdens het bakken want olie en vet warmen heel snel op, in het bijzonder als u de boost-functie van de inductiekookplaat gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontvlammen olie en vet spontaan en dit houdt een zeer ernstig brandrisico in.

5.1 Bereidingstips

- Wanneer etenswaren beginnen koken, moet u de temperatuurinstelling verlagen.
- Het gebruik van een deksel vermindert de bereidingsduur en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verminderen.
- Begin de bereiding aan een hoge instelling en verlaag de instelling wanneer de etenswaren gaar zijn.

Sudder, rijst koken

- Sudder treedt op onder het kookpunt, bij ca. 85°C, wanneer bellen af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof beginnen borrelen. Dit is de manier om heerlijke soepen en zachte stoofpotjes te bereiden, omdat de smaken ontwikkelen zonder dat u de etenswaren overkookt. U moet ook gerechten met eieren en met bloem verdikte sauzen bereiden onder het kookpunt.
- Bepaalde taken, waaronder het koken van rijst door de absorptiemethode, kan een hogere instelling vereisen dan de laagste instellingen om ervoor te zorgen dat de etenswaren correct worden bereid in de aanbevolen tijdsduur.

Steak aanbakken

Sappige, smakelijke steaks bakken:

1. Laat het vlees gedurende 20 minuten rusten bij kamertemperatuur voor de bereiding.
2. Warm een pan met een zware bodem op.
3. Borstel beide zijden van de steak met olie. Druppel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en laat het vlees zakken in de pan.
4. Draai de steak een keer tijdens de bereiding. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u deze wilt bereiden. Deze tijden kunnen variëren van 2 - 8 minuten per zijde. Druk op de steak om te zien hoe gaar hij is - hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer 'à point' hij gebakken is.

5. Laat de steak rusten op een warme plaat gedurende een aantal minuten om het vlees te laten rusten en zacht te worden voor het serveren.

Voor roerbakken

1. Kies een inductiekookplaat die compatibel is met een platte wok of een grote braadpan.
2. Houd alle ingrediënten en gereedschap bij de hand. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden bereidt, kunt u deze best in kleine hoeveelheden per keer doen.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, zet het terzijde en houd het warm.
5. Roerbak de groenten Wanneer deze warm, maar nog steeds krokant zijn, schakelt u de kookzone op een lagere instelling, plaats het vlees opnieuw in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zacht om zeker te zijn dat ze warm zijn.
7. Onmiddellijk serveren.

6 Installatie van het apparaat

6.1 Voor u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat

- Het werkoppervlak vlak en waterpas is en dat er geen structurele elementen de ruimtevereisten belemmeren.
- Het werkoppervlak is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze een ingebouwde ventilator hebben.
- De installatie moet voldoen aan de ruimtevereisten en de geldende normen en regels.
- Een geschikte vrijeschakelaar voor een volledige ontkoppeling van het elektrisch net moet worden ingebouwd in de permanente bedrading, gemonteerd en gepositioneerd conform de lokale regelgeving inzake bedrading. De vrijeschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en luchtopening contactaf-scheiding van 3 mm in alle polen (of in alle fasen) bieden als de lokale regels die gelden voor de elektrische bedrading deze variatie in de vereisten toestaat.
- De vrijeschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- U moet de lokale bouwautoriteiten en wetgeving raadplegen als er twijfel bestaat met betrekking tot de installatie.
- U moet een hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerking gebruiken (zoals keramische tegels) voor de muroppervlakken rond de kookplaat.

6.2 Nadat u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

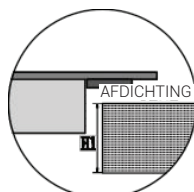
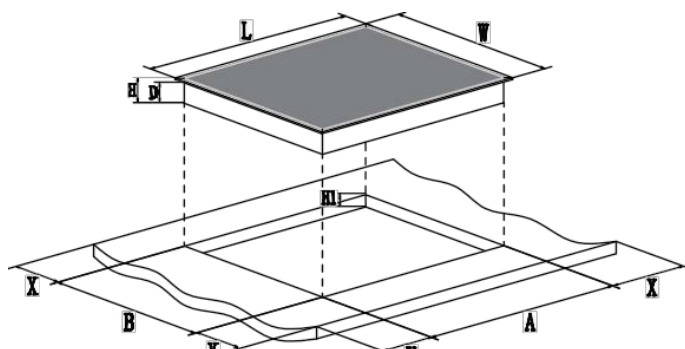
- Het netsnoer niet toegankelijk is via de deuren van de kast of laden..
- Er voldoende frisse lucht kan circuleren buiten de kasten naar de bodem van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of een kast is geïnstalleerd, moet een thermisch beschermende barrière worden geïnstalleerd onder de bodem van de kookplaat..
- De vrijeschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant.

6.3 Selectie van de installatie-apparatuur

Snij een opening in het werkoppervlak in overeenstemming met de afmetingen weergegeven in de tekening.

Voor de installatie en het gebruik moet een minimum opening van 5 cm rond de opening worden bewaard. Zorg ervoor dat het werkoppervlak ten minste 30mm dik is. Selecteer een hittebestendig werkoppervlak om ernstige vervormingen te vermijden die kunnen worden veroorzaakt door warmtestraling van de kookplaat. Zoals hieronder weergegeven:

6 Installatie van het apparaat



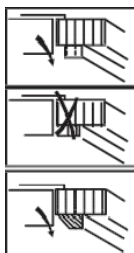
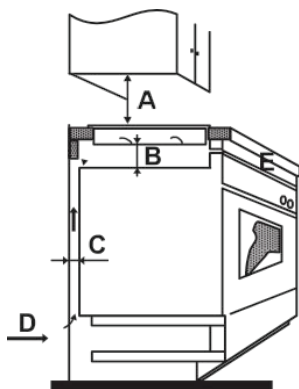
H1=30

L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50

Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed is eventileerd en dat de luchtin- en -uitlaat niet zijn geblokkeerd. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven.



De veilige afstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm bedragen.

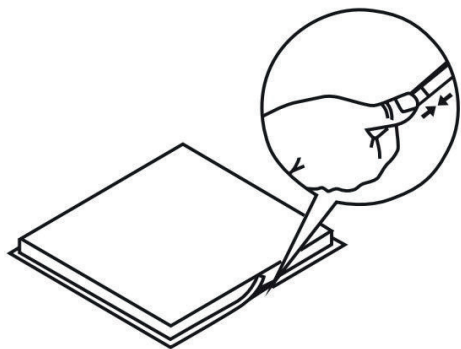


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 10 mm

6 Installatie van het apparaat

6.4 Instructie om de afdichting te bevestigen

- Reinig de kookplaat in de zone van de uitgesneden sectie.
- Bevestig de afdichting langs de buitenste rand van de glazen plaat. U mag deze niet verlengen. Laat de uitgesneden randen in het midden van een zijde. Wanneer u deze in de lengte doorsnijdt (voeg een aantal mm toe), duwt u beide uiteinden samen en u mag geen spleet laten tussen beide uiteinden.

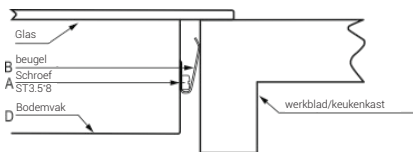
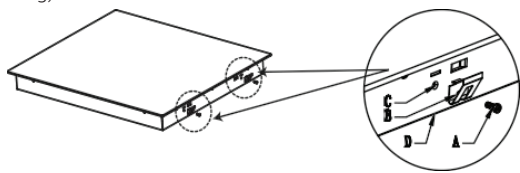


6.5 Voor u de bevestigingsbeugels aanbrengt

De eenheid moet op een stabiel, vlak oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningstoetsen die uitsteken uit de kookplaat.

6.6 De beugelpositie aanpassen

Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door vier beugels op de bodem van de kookplaat (zie afbeelding) te schroeven na de installatie.



A	B	C	D
schroef	beugel	schroefopening	bodemvak

6 Installatie van het apparaat



Opgelet

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of monteurs. Wij hebben professionals die u hierbij kunnen helpen. U mag deze installatie nooit zelf uitvoeren.
- De kookplaat mag niet boven een vaatwas, koelkast, diepvriezer, wasmachine of droger worden gemonteerd, aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen..
- De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De muur en geïnduceerde warmtezone boven het tafeloppervlak moet hittebestendig zijn.
- Om schade te vermijden, moeten de sandwichlaag en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

6.7 De kookplaat aansluiten op het elektrisch net

Deze kookzone mag enkel worden aangesloten op het elektrisch net door een gekwalificeerd persoon.

Voor u de kookzone aansluit op het elektrisch net moet u het volgende controleren:

1. Het huishoudelijke bedradingssysteem moet geschikt zijn voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.
2. De spanning moet overeenstemmen met de waarde gespecificeerd op het naamplaatje.

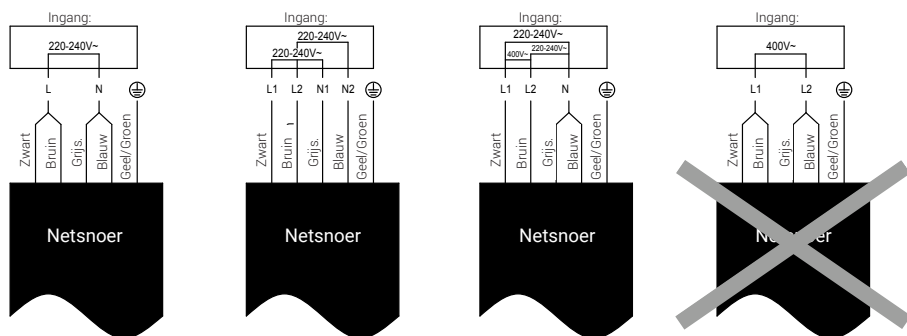


De secties van het netsnoer is conform met de belasting gespecificeerd op het naamplaatje. Om de kookplaat aan te sluiten op het elektrisch net mag u geen adapters, reducers of multistekkers gebruiken, want deze kunnen oververhitten en brand veroorzaken.

Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zodanig worden gepositioneerd dat de temperatuur nooit hoger stijgt dan 75°C.

Raadpleeg een elektromonteur of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten conform de relevante normen of een eenpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt hieronder weergegeven.



6 Installatie van het apparaat



- Als het snoer is beschadigd of moet worden vervangen, moet de bediening worden uitgevoerd door een dienst-na-verkoop vertegenwoordiger met speciaal gereedschap om ongelukken te vermijden.
- Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op het elektrisch net moet een omni-polaire stroomonderbreker worden gemonteerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contactpunten.
- De installateur moet de correcte elektrische aansluiting controleren, conform met de veiligheidsvereisten.
- Het snoer mag niet worden gebogen of gekneld.
- Het snoer moet regelmatig worden gecontroleerd en mag enkel worden vervangen door een geautoriseerde monteur.

7 Reiniging en onderhoud

Wat	Hoe	Belangrijk:
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken van etenswaren of niet-suikerhoudende spatten op het glas).	- Schakel de stroom van de kookplaat uit. - Breng een kookplaat reinigingsmiddel aan wanneer het glas nog steeds warm is (maar niet heet!) - U moet de kookplaat afspoeien en drogen met een schone doek of papieren handdoek. - Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in.	- Wanneer de stroom van de kookplaat is uitgeschakeld, verschijnt een 'heet oppervlak' indicatie maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. - Harde schurende sponsjes, bepaalde nylon schurende sponsjes en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen laten op het glas. U moet altijd de tabel lezen om te controleren of er een reinigingsmiddel of spons kan worden gebruikt. - Laat nooit resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat: dit kan vlekken laten op het glas.
Overkoken, smelten en hete suikerhoudende spatten op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een visspatel, paletmes of scheermesje geschikt voor glazen inductiekookplaten, maar zorg ervoor dat u het oppervlak van de kookzone niet beschadigt. - Schakel de stroom van de kookplaat uit. - Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en krab de gespatte of gemorste vloeistof naar een koele zone van de kookplaat. - Reinig het vuil of de gemorste vloeistof met een doek of papieren handdoek. - Volg stappen 2 tot 4 voor 'Dagelijks vuil op het glas' hierboven.	- Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende etenswaren of spatsten zo snel mogelijk. Als deze afkoelen op het glas kan het moeilijk zijn deze te verwijderen of zelfs het glazen oppervlak permanent beschadigen. - Risico van snijwonden: wanneer het veiligheidsdeksel wordt verwijderd, is het mes van de krabber vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Spatten op de aanraaktoetsen.	- Schakel de stroom van de kookplaat uit. - Neem de gemorste vloeistof op. - Neem de zone van de aanraaktoetsen op met een schone, vochtige spons of doek. - Wrijf de zone volledig droog met een papieren handdoek. - Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in.	De kookplaat kan een pieptoon weergeven en automatisch uitschakelen en de bedieningstoetsen zullen mogelijk niet meer werken als er vloeistof aanwezig is op de toetsen. Zorg ervoor de zone van de aanraaktoetsen droog is voor u de kookplaat opnieuw inschakelt.

8 Probleemoplossing

Probleemoplossen	Oorzaak	Help
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de plaat is aangesloten op de voeding en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er een elektrische storing is bij u thuis of in uw regio. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem aanhoudt, moet u een gekwalificeerde monteur bellen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De bedieningstoetsen zijn vergrendeld.	De bedieningstoetsen ontgrendelen. Zie hoofdstuk 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor instructies.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een klein laagje water vormen over de bedieningstoetsen of u gebruikt mogelijk de top van uw vinger om de bedieningstoetsen aan te raken.	Zorg ervoor dat de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik uw platte vinger wanneer u de bedieningstoetsen aanraakt.
Er zijn krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik kookgerei met een platte en vlakke bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	Er worden ongeschikte schurende sponsjes of reinigingsproducten gebruikt.	Zie 'Reiniging en onderhoud'.
Bepaalde pannen maken kerkende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen op een andere manier).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer ze wordt gebruikt op een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zal normaal gezien verminderen of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
De inductiekookplaat geeft een geluid van de ventilator weer.	Een koelventilator die is ingebouwd in uw inductiekookplaat is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhitten. De ventilator kan blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom van de inductiekookplaat niet uit wanneer de ventilator is ingeschakeld.

8 Probleemoplossing

Pannen warmen niet op en verschijnen op het scherm.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie.	Gebruik geschikt kookgerei voor een inductiekookplaat. Zie hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet correct is gecentreerd op de plaat.	Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenstemt met de afmeting van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht automatisch uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal en een foutcode verschijnt (gewoonlijk alternerend met een of twee cijfers op het bereiding timer-scherm).	Technische fout	Noteer de letters en cijfers van de foutcode. Schakel het vermogen van de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutweergave en inspectie voor inductie kookzone

Als er een abnormale situatie optreedt, schakelt de inductie kookzone automatisch over op de beschermende status en geeft de overeenstemmende beveiligingscodes weer:

Probleemoplossingen	Oorzaak	Help
F3/F4	Temperatuursensor van de inductiespoel defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
F9/FA	Temperatuursensor van de IGBT defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
E1/E2	Incorrecte toevoerspanning.	Controleer of de toevoerspanning normaal is. Schakel het apparaat in nadat u gecontroleerd hebt of de toevoerspanning normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de spoel van de temperatuursensor van de inductiekookplaat.	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Het bovenstaande zijn de beoordeling en inspectie van vaak voorkomende defecten.

U mag het apparaat nooit zelf demonteren om risico's en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten.

	Symboolwaarde eenheid	Symboolwaarde eenheid	Symboolwaarde eenheid
Model identificatie		HII 64500 FTO	
Type kookplaat		Ingebouwde kookzone	
Ingebouwde kookzone		4 zones	
Verwarmingstechnologie (inductie kookzones en kookzones, stralende kookzones, massieve platen)		Stralende kook- zones	
Voor circulaire kookzones of zones: diameter van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	Zone 1: 21,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 18,0	cm
Voor niet-circulaire kookzones of zones: lengte en breedte van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5mm.	L W	Brugzone: 18.0*39.5	cm
Energieverbruik per kookzone of zone berekend per kg	EC elektrische bereiding	Zone 1: 187,67 Zone 2: 188,53 Zone 3: 168,38 Zone 4: 197,33 Brugzone: 185.81	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	186,68	Wh/kg

Conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-eisen van de Europese Verordening 66/2014 en de Ecodesign voor energierelevante producten en energie-informatie (EU Exit) Verordeningen 2019, in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

Informatie over de stand-bymodus van het apparaat overeenkomstig Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Nejprve si přečtěte tuto uživatelskou příručku!

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že dáváte přednost tomuto spotřebiči Beko. Doufáme, že získáte nejlepší výsledky ze svého spotřebiče, který byl vyroben s vysokou kvalitou a nejmodernější technologií. Z tohoto důvodu si před použitím spotřebiče pečlivě přečtěte celou tuto uživatelskou příručku a všechny další průvodní dokumenty a uschovejte si ji jako referenci pro budoucí použití. Pokud předáte spotřebič někomu jinému, předejte také uživatelskou příručku. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a varováním v uživatelské příručce.

Nezapomeňte, že tato uživatelská příručka se může vztahovat i na jiné modely. Rozdíly mezi modely jsou výslovně popsány v příručce.

Význam symbolů

V různých částech této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:



Důležité informace a užitečné rady ohledně použití.



VAROVÁNÍ:Varování před nebezpečnými situacemi týkajícími se bezpečnosti života a majetku.



VAROVÁNÍ:Varování před nebezpečím požáru.



VAROVÁNÍ:Varování před úrazem elektrickým proudem.

Důležité bezpečnostní pokyny si pozorně přečtěte a uschovejte pro budoucnost

1.1 Obecná bezpečnost

Odkaz Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které pomohou chránit před nebezpečím požáru, úrazu elektrickým proudem, vystavení úniku mikrovlnné energie, zranění osob nebo poškození majetku. Nedodržení těchto pokynů má za následek ztrátu záruky.

- Výrobky Beko splňují platné bezpečnostní normy; proto by v případě jakéhokoli poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu měl být opraven nebo vyměněn prodejcem, servisním střediskem nebo odborným a autorizovaným servisem, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí. Vadné nebo nekvalifikované opravy mohou být nebezpečné a způsobit riziko

pro uživatele.

1.2 Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakýchkoli prací nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Úpravy domácího elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3 Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud by se měl povrch varné desky zlomit nebo prasknout, okamžitě vypněte spotřebič u sítě.

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

vého napájení (nástěnný vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.

- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku u zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.4 Zdravotní riziko

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

1.5 Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části tohoto spotřebiče zahřejí natolik, aby způsobily popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty než vhodné nádoby dostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud povrch nevychladne.
- Kovové předměty, jako

jsou nože, vidličky, lžíce a víka, by neměly být umístěny na povrchu sporáku, protože se mohou zahřát.

- Udržujte děti mimo dosah.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnce nepřevyšují ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení této rady může mít za následek popáleniny a opaření.

1.6 Nebezpečí pořezání

- Při zasunutí bezpečnostního krytu je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení opatrnosti by mohlo vést ke zranění nebo pořezání.

1.7 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nesmí být nikdy umístěn žádný hořlavý materiál ani produkty.
- Tyto informace zpřístupněte osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, protože by to mohlo snížit náklady na instalaci.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být tento spotřebič nainstalován podle tohoto návodu k instalaci.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze vhodně kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který obsahuje izolační spínač zajišťující úplné odpojení od napájení v souladu s pravidly pro zapojení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může způsobit neplatnost jakýchkoli nároků na záruku nebo odpovědnost.
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převaření způsobuje uzení a mastné přelévání, které se může vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy na spotřebiči nenechávejte žádné předměty nebo nádoby.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k ohřevu nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nebo na něj seděly, stály nebo šplhaly.

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

- Neskladujte předměty, které jsou zajímavé pro děti, ve skříních nad spotřebičem. Děti lezoucí na varnou desku by mohly být vážně zraněny.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde je spotřebič používán.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezují jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít odpovědnou a kompetentní osobu, která je poučí o jeho používání. Instruktor by se měl ujistit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Na varnou desku nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani je nechte po povrchu keramického skla, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškrábat indukční sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

- kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - zemědělské usedlosti;
 - klienty v hotelech, motelech a dalších prostředích rezidenčního typu;
 - prostředí typu nocleh se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles. Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou nepřetržitě pod dohledem.
 - Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
 - Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
 - **VAROVÁNÍ:** Bezobslužné vaření na sporáku s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. Pokuste se oheň uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen, např. víkem nebo ohnivou příkrývkou.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varných plochách.
 - **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, u povrchů sporáku ze sklokeramického nebo podobného materiálu, které chrání živé části
 - Parní čistič se nesmí používat.

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

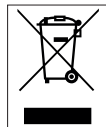
• **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.

• **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte žádné kryty varných desek nebo varných desek. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.

- Tento spotřebič obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.

1.8 Dodržování směrnice o OEEZ a likvidace odpadního produktu:

Tento produkt je v souladu se směrnicí EU o OEEZ (2012/19/EU). Tento výrobek je opatřen klasifikačním symbolem pro odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ).



Tento symbol označuje, že tento výrobek nesmí být na konci své životnosti likvidován s jinými domácími odpady. Použité zařízení musí být vráceno na oficiální sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Chcete-li najít tyto sběrné systémy, obraťte se na místní úřady nebo prodejce, kde byl výrobek prodáván. Každá domácnost hraje důležitou roli při obnově a recyklaci starého spotřebiče. Vhodná likvidace použitého spotřebiče pomáhá předcházet potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a

lidské zdraví.

1.9 Dodržování směrnice RoHS

Zakoupený produkt je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály uvedené ve směrnici.

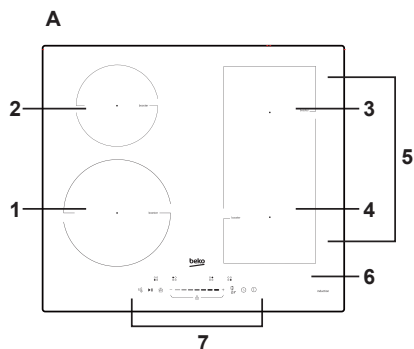
1.10 Informace o balení



Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními předpisy pro životní prostředí. Obalové materiály nelikvidujte společně s domácím nebo jiným odpadem. Odnešte je na sběrná místa obalového materiálu určená místními úřady.

2 Obecnéoverview

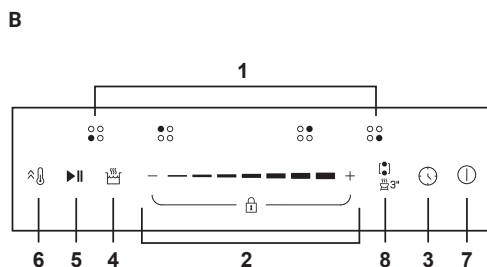
2.1 Přehled



Ovládání a díly

A. Přehled

1. 2000 Boost 2600W zóna
2. 1500 Boost 1800W zóna
3. 1800 Boost 2000W zóna
4. 1500 Boost 1800W zóna
5. 2800 Boost 3500W zóna
6. Skleněná deska
7. Ovládací panel



B. Ovládací panel

1. Tlačítko volby topné zóny
2. Ovládání regulace výkonu/ovládání regulace ča-
sovače/zámek tlačítek tlačítka
3. Časovač tlačítko
4. Udržujte v teplotě tlačítko
5. Zastavit a vyrazit tlačítko
6. Tlačítko funkce zesílení
7. Tlačítko ON/OFF
8. Volba flexibilní zóny/ovládání funkce grilování

2.2 Technické údaje

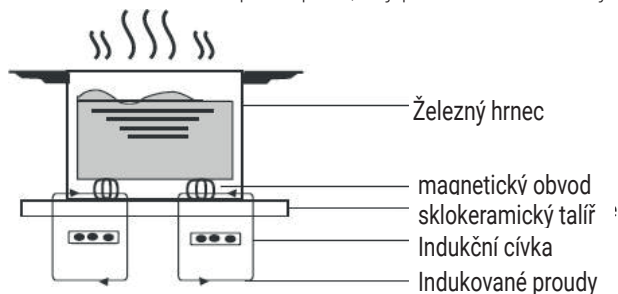
Varné zóny	4 zóny
Elektrický typ	TŘÍDA I
Napájecí napětí	220-240V~, 50-60 Hz
Instalovaná elektrická energie	6600-7400W, 3000W (volitelně)
Velikost produktu (D*Š*V)	590*520*60 mm
Rozměry vestavby (A*B)	560*490 mm

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme měnit specifikace a návrhy bez předchozího upozornění.

3 Před prvním použitím

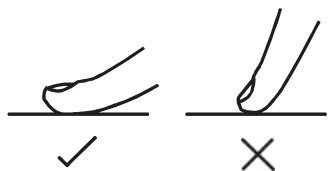
3.1 Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, účinná a ekonomická technologie vaření. Působí elektromagnetickými vibracemi, které generují teplo přímo v pánvi, spíše než nepřímo prostřednictvím ohřevu povrchu skla. Sklenice se zahřívá pouze proto, že ji pánev nakonec zahřeje.



3.2 Použití dotykových ovládacích prvků

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte kouli prstu, ne jeho špičku.
- Při každé registraci dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenká vrstva vody může ztížit ovládání.



3.3 Výběr správného nádobí



Používejte pouze nádobí se základnou vhodnou pro indukční vaření. Vyhledejte symbol indukce na obalu nebo na dně pánve.

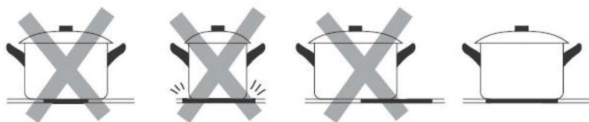
- Provedením magnetického testu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přesuňte magnet směrem k základně pánve. Pokud je přitahována, pánev je vhodná pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do pánve, kterou chcete zkontrolovat, dejte trochu vody.
 2. Pokud "u"neblíká na displeji a voda se ohřívá, pánev je vhodná.
- Kuchyňské nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

3 Před prvním použitím

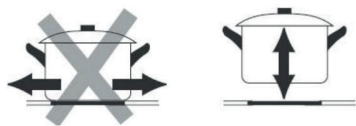
- Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřivenou základnou.



- Ujistěte se, že základna pánve je hladká, opřená o sklo a má stejnou velikost jako varná zóna. Použijte pánve, jejichž průměr je stejně velký jako grafika vybrané zóny. Při použití hrnce bude využita o něco širší energie s maximální účinností. Pokud používáte menší hrnec, účinnost může být nižší, než se očekávalo. Pánev vždy vycentrujte na varnou zónu.



- Vždy zvedněte pánev z indukční varné desky – neklouzejte, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.



3.4 Rozměry pánve

- Varné zóny jsou až do limitu, automaticky přizpůsobené průměru pánve. Dno této pánve však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Chcete-li dosáhnout nejlepší účinnosti varné desky, umístěte pánev do středu varné zóny.
- Průměr základny indukčního nádobí:

Průměr varné zóny (mm)	Min. průměr nádoby (mm)
Zóna 1 (210 mm)	140
Zóna 2 (160 mm)	100
Zóna 3 a 4 (180 mm)	120
Zóna 5 (Flex zóna)	240 nebo 160x270

Výše uvedené se může lišit v závislosti na kvalitě použité pánve.

4 Provoz spotřebiče

Pomocí správy napájení můžete nastavit celkový výkon na 3.0kW/7.2kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

Nastavení celkové úrovně výkonu podle vašeho požadavku.

Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.



Řízení spotřeby můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

Přepnutí z 7,2 kW na 3,0 kW:

Při prvním použití varné desky pls poznamenal, že výchozí stav je 7,2 kW. Nejprve se dotkněte tlačítka stop +go a podržte po dobu 5 sekund. Můžete slyšet jedno pípnutí bzučáku a blikání „7.2“, když bliká napájení „7.2“, dotkněte se a podržte zesílení po dobu 5 sekund, které bude blikat další napájení „3.0“, a poté se dotkněte tlačítka stop +go a podržte po dobu 5 sekund, bzučák bude pípat 10krát. To znamená, že jste dokončili nastavení.

Od přepnutí 3,0 kW do 7,2 kW.

Nejprve se dotkněte tlačítka stop +go a podržte jej po dobu 5 sekund. Můžete slyšet jedno pípnutí bzučáku a blikání „3.0“, když bliká napájení „3.0“, dotkněte se a podržte zesílení po dobu 5 sekund bliká na „7.2“ a poté se dotkněte tlačítka stop +go a podržte po dobu 5 sekund, bzučák bude pípat 10krát. To znamená, že jste dokončili nastavení.

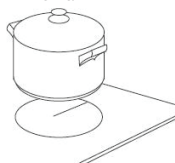
4.1 Zahájení vaření

- Po zapnutí jednou pípne bzučák, všechny indikátory se rozsvítí po dobu 1 sekundy a poté zhasnou, což znamená, že sporák vstoupil do pohotovostního režimu.

- Dotkněte se ovládacího prvku ON/OFF, všechny indikátory zobrazí „-“ nebo „-“.

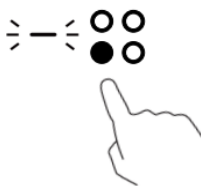


- Umístěte vhodnou pánev na zvolenou varnou zónu.



Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

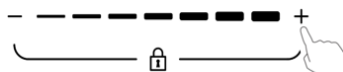
- Dotkněte se tlačítka volby varné zóny a indikátor na displeji vedle tlačítka bude blikat.



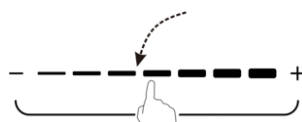
- Zatímco číslo bliká, nastavte úroveň výkonu opakovaným stisknutím tlačítka + nebo -.



Můžete také přejít po ovládacím prvku posuvníku nebo se jen dotknout libovolného bodu posuvníku.



nebo



- Pokud do 1 minuty nevyberete nastavení teploty, varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
- Nastavení teploty můžete kdykoli během vaření upravit.

4 Provoz spotřebiče

Pokud displej bliká „ $\geq \leq$ “ střídavě s nastavením tepla to znamená, že buď:

- neumístili jste pánev na správnou varnou zónu nebo
- pánev, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo
- pánev je příliš malá nebo není správně vystředěna na varnou zónu.

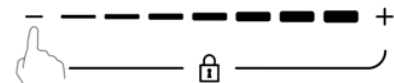
Pokud na varné zóně není vhodná pánev, nedochází k žádnému zahřívání. Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud na něm není umístěna vhodná pánev.

4.2 Po dokončení vaření

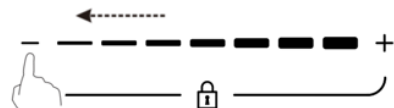
1. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny, které chcete vypnout.



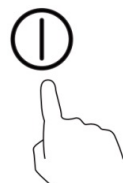
2. Opakovaně se dotkněte „-“ nebo posuňte po posuvníku k levému bodu a poté se dotkněte „-“ nebo se dotkněte levého bodu posuvníku a poté se dotkněte „-“. Ujistěte se, že se na displeji zobrazí „0“.



nebo



3. Vypnutí všech varných zón stisknutím tlačítka ON/OFF.



4. Pozor na horké povrchy „H“ (indikátor zbytkového tepla), který se zobrazí na displeji a indikuje, která varná zóna je na dotek horká. Zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může být také použita jako funkce úspory energie použitím zóny, která je stále horká, k ohřevu jiných pánví.

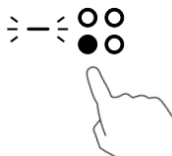


4.3 Použití funkce boost

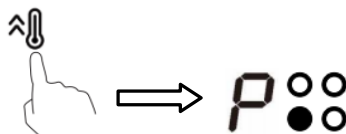
Funkce Boost je funkce, která maximalizuje výkon vybrané varné zóny. Po aktivaci funkce trvá 5 minut a poskytuje výkonnější a rychlejší vaření, např. pro ohřev velké hrncové vody k vaření rýže nebo těstovin.

Použití zesílení k použití většího výkonu

1. Dotkněte se ovládacího prvku volby topné zóny, který chcete posílit, na displeji bude blikat indikátor vedle tlačítka.

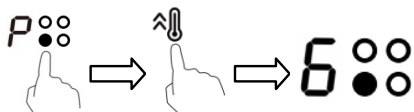


2. Dotkněte se ovládacího prvku funkce boost a varná zóna začne pracovat v režimu boost. Na displeji napájení se zobrazí „P“, což znamená, že zóna je v režimu zesílení.



3. Zesílení výkonu bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí na úroveň výkonu, která byla nastavena před zesílením.
4. Pokud chcete funkci zesílení během 5 minut přerušit, dotkněte se ovládacího prvku volby varné zóny a indikátor vedle tlačítka bude blikat. Poté se dotkněte ovládacího prvku funkce boost a varná zóna se vrátí na úroveň výkonu, která byla nastavena před funkcí boost.

4 Provoz spotřebiče



Řízení spotřeby

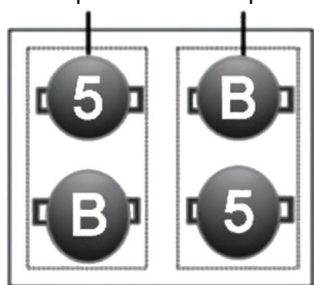
Varná deska je rozdělena do dvou skupin. V každé skupině můžete zesílit pouze 1 zónu a odpovídající zóna musí být na nebo pod úrovní výkonu 5.



Funkci zesílení lze použít ve 4 zónách.

Group A

Group B



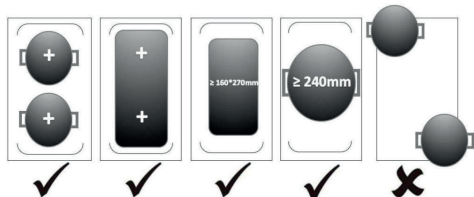
4.4 Použití funkce flex zóny

Tato oblast může být použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny podle potřeb vaření. Flex zóna se skládá ze dvou nezávislých varných zón, které lze ovládat samostatně.



Ujistěte se, že je nádobí umístěno uprostřed jedné varné zóny. Při zpívání velkého hrnce nebo oválných, obdélníkových a prodloužených pánví umístěte pánve uprostřed varné zóny pokrývající oba kříže.

Příklady správného a nesprávného umístění hrnce:



Použití Flex zóny jako jedné velké zóny:

Chcete-li aktivovat flex zónu jako jednu velkou zónu, vyberte zónu, která má funkci flex a stiskněte ikonu flex zóny, pak se vedle ikony flex zóny rozsvítí kontrolka, že se funkce flex zóny aktivuje.

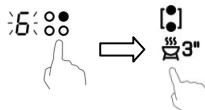
Nastavení výkonu funguje v jakékoli jiné normální oblasti.



Ve funkci flex zóny mohou zóny 3 a 4 vstoupit do funkce Boost společně a odejít po 5 minutách.

Použití zóny Flex jako dvou nezávislých zón:

Chcete-li použít flexibilní oblast jako dvě různé zóny s různým nastavením výkonu, znovu stiskněte topnou zónu, poté se dotkněte ovládacího prvku Flex Zone, kontrolka zhasne vedle ovládacího prvku Flex Zone a pak se flex zóna zruší.



4.5 Použití funkce grilování

Funkce BBQ může být použita během režimu Flex Zone, aby teplota povrchu pánve zůstala na rovnoměrně rozložené úrovni.

1. Dotkněte se ovládacího prvku volby varné zóny, pro který chcete použít funkci grilování, a indikátor vedle ovládacího prvku bude blikat.
2. Dotkněte se a podržte ovládací prvek Flex Zone/BBQ po dobu 3 sekund pro aktivaci funkce BBQ. Poté se zobrazí „b“ a „q“.



3. Chcete-li funkci BBQ vypnout, dotkněte se dříve zvoleného ovládacího prvku volby varné zóny a poté se na 1 sekundu dotkněte ovládacího prvku Flex Zone/BBQ. Indikátor varné zóny zobrazí „0“ a úroveň výkonu lze resetovat.

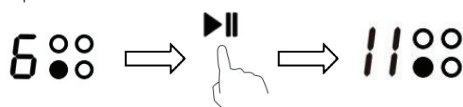
4 Provoz spotřebiče



4.6 Použití funkce pauzy - STOP+GO

Funkci pozastavení lze použít kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní.

1. Ujistěte se, že varná zóna funguje.
2. Dotkněte se tlačítka STOP+GO, indikátor varné zóny zobrazí „II“. A poté bude provoz indukční varné desky deaktivován v rámci všech varných zón, s výjimkou tlačítka STOP+GO, zapnutí/vypnutí a uzamčení.



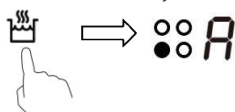
3. Chcete-li zrušit stav pozastavení, stisknete tlačítko STOP+GO a varná zóna se vrátí do stavu napájení, který jste nastavili dříve.



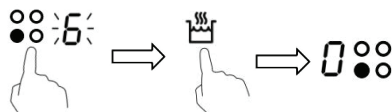
4.7 Použití funkce udržování teploty

Funkce udržování teploty je vhodná pro udržování teploty jídla. Použití udržuje v teple, abyste dosáhli stabilní teploty.

1. Stisknete tlačítko volby topné zóny, které chcete použít, udržujte v teple, indikátor vedle tlačítka bude blikat.
2. Dotkněte se ovládacího prvku funkce udržování teploty, indikátor varné zóny zobrazí „A“.



3. Chcete-li zrušit udržování teploty, dotkněte se tlačítka volby topné zóny, poté se dotkněte udržování teploty, varná zóna vstoupí do napájení „0“.



4.8 Uzamknutí ovládacích prvků

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například děti náhodně zapnou varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku ON/OFF jsou deaktivovány.

Pro uzamčení ovládacích prvků

1. Stisknete současně „-“ nebo „+“.
2. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Postup odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je sporák zapnutý.
2. Stisknete a podržte „-“ nebo „+“ po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít používat varnou desku.



Když je sporák v režimu zámku, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány s výjimkou ZAP/VYP, v případě nouze můžete sporák vždy vypnout pomocí ovládacího prvku ZAP/VYP, ale před dalším použitím byste měli nejprve odemknout varnou desku.

4.9 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutový hlídač. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ji nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnula jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

4 Provoz spotřebiče

Použití časovače jako minutky

Pokud nevybíráte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.



Minutku můžete použít i v případě, že nevybíráte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30“.

30



3. Nastavení časovače upravte dotykem ovládacího prvku - nebo +. Nastavené minuty budou potvrzeny po blikání po dobu asi 5 sekund. Jakmile je nastaven čas, začne okamžitě odpočítávat. Na desce displeje se zobrazí zbývajcí čas.

36



4. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se tlačítka časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a poté se na displeji zobrazí „--“.

--



5. Bzučák zapípá 30s a na displeji časovače se po uplynutí nastaveného času zobrazí „--“.



- Jednou se dotkněte ovladače „-“ nebo „+“ na časovači pro snížení nebo zvýšení o 1 minutu.
- Dotkněte se a podržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači pro snížení nebo zvýšení o 10 minut.
- Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 00 minut.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

1. Touching the heating zone selection control which you want to set the timer.

6 00



2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30“.

30



3. Nastavení časovače upravte dotykem ovládacího prvku - nebo +. Nastavené minuty budou potvrzeny po blikání po dobu asi 5 sekund.



- Jednou se dotkněte ovladače „-“ nebo „+“ na časovači a čas se sníží nebo zvýší o 1 minutu.
- Stiskněte a podržte tlačítko „-“ nebo „+“ na časovači, čas se sníží nebo zvýší o 10 minut.
- Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.



4. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny a poté se dotkněte časovače, časovač se zruší, na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „--“.

6 00



30



00



5. Když je nastaven čas, začne se okamžitě odpočítávat, na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

36



4 Provoz spotřebiče



Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že je vybrána zóna.

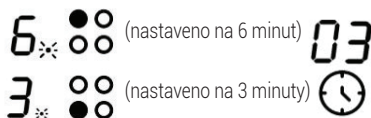


Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud se funkce používá pro více než jednu varnou zónu, na displeji se zobrazí nejkratší čas (např. zóna 1 má nastavený čas 3 minuty a zóna 2 má nastavený čas 6 minut, takže na displeji časovače se zobrazí „3“).



Blikající červená tečka vedle displeje úrovně výkonu znamená, že displej časovače zobrazuje zbývajících nastavený čas pro tuto varnou zónu. Chcete-li zkontrolovat zbývajících nastavený čas druhé varné zóny, dotkněte se tlačítka volby varné zóny pro tuto zónu. Časovač indikuje svůj nastavený čas.



2. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji se zobrazí „H“, dokud se zóna neochladí na bezpečnou teplotu.



Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

4.10 Ochrana proti přehřátí

Vestavěný teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Pokud je zjištěna nadměrná teplota, varná deska se automaticky zastaví.

4.11 Ochrana proti rozlití

Varná deska zapípá a vypne se po přetečení určitého množství kapaliny na ovládací prvky. Pokud k tomu dojde, vypněte napájení, dodržujte obvyklá opatření pro čištění horkých tekutin a před opětovným zahájením vaření se ujistěte, že je varná deska suchá.

4.12 Detekce malých předmětů

Když na indukční varné desce zůstane nevhodná velikost nebo nemagnetická pánev (např. hliník) nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), indukční varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu za 1 minutu. Chladicí ventilátor bude fungovat další 1 minutu.

4.13 Varování před zbytkovým teplem

Když je sporák v provozu po určitou dobu, dojde k určitému zbytkovému teplu. Na displeji se zobrazí písmeno „H“ (indikátor zbytkového tepla) jako varování před možným zraněním horkými povrchy. Zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu.

4 Provoz spotřebiče

4.14 Ochrana proti automatickému vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce pro vaši indukční varnou desku. Automaticky se vypne, pokud zapomenete vypnout napájení varné zóny. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	Výchozí pracovní časovač (hodina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně nádobí a množství, které vaříte.

Teplo	Oblek
1 - 2	• ohřívání malých množství potravin • rozpouštění čokolády a másla • jemné doutnání • pomalé zahřívání
3 - 4	• ohřev • rychlé doutnání • vaření rýže
5 - 6	• palačinky
7 - 8	• restování • vaření těstovin
9	• smažení za stálého míchání • opečení • přivedení polévky k varu • vroucí voda

5 Pokyny pro vaření



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci Boost indukční varné desky. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

5.1 Tipy na vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Použití víka zkrátí dobu vaření a ušetří energii tím, že udrží teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit ve vysokém nastavení a snižte nastavení, když se jídlo zahřeje.

Vaření rýže

- K dušení dochází pod bodem varu, při teplotě přibližně 85°C, kdy bubliny jen občas stoupají na povrch vařící kapaliny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, protože chutě se vyvíjejí bez přehřátí jídla. Měli byste také vařit omáčky na bázi vajec a mouky pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno, že jídlo je správně uvařeno v doporučeném čase.

Searing steak

Jak uvařit šťavnatě chutné steak:

1. Před vařením maso ponechte při pokojové teplotě asi 20 minut.
2. Zahřejte pánev na těžké bázi.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Do horké pánve nalijte malé množství oleje a poté maso spusťte na horkou pánev.
4. Během vaření steak otočte pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete uvařit. Časy se mohou pohybovat od 2 do 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste zjistili, jak je uvařený – čím pevnější se cítí, tím „dobře udělaný“ bude.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkkl.

Pro smažení za stálého míchání

1. Vyberte si plochý wok kompatibilní s indukcí nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení za stálého míchání by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Předehřejte pánev krátce a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udužujte v teple.
5. Zeleninu smažte. Když je horká, ale stále křupavá, otočte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, abyste se ujistili, že jsou zahřáté.
7. Podávejte ihned.

6 Instalace spotřebiče

6.1 Před instalací sporáku se ujistěte, že

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nenarušují prostorové požadavky.
- Pracovní plocha je vyrobena z žáruvzdorného materiálu.
- Pokud je sporák instalován nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace bude v souladu se všemi požadavky na odbavení a platnými normami a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace. Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní pravidla zapojení umožňují tuto změnu požadavků).
- Oddělovací spínač bude snadno přístupný zákazníkovi s nainstalovanou varnou deskou.
- Máte-li pochybnosti ohledně instalace, obraťte se na místní stavební úřady a stanovy.
- Na povrchy stěn obklopujících varnou desku používáte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchy (například keramické dlaždice).

6.2 Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

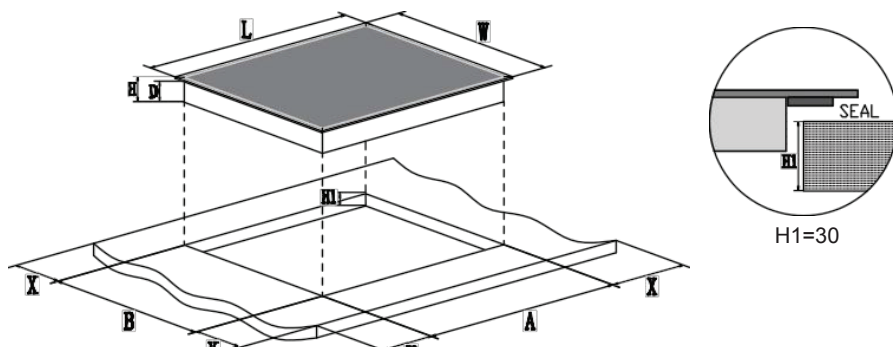
- Napájecí kabel není přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky.
- Z vnějšku skříně je dostatečný přívod čerstvého vzduchu k základně varné desky.
- Pokud je sporák instalován nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací spínač je pro zákazníka snadno přístupný.

6.3 Výběr instalačního zařízení

Vystříhněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor minimálně 5 cm.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Vyberte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z horké desky. Jak je znázorněno níže:



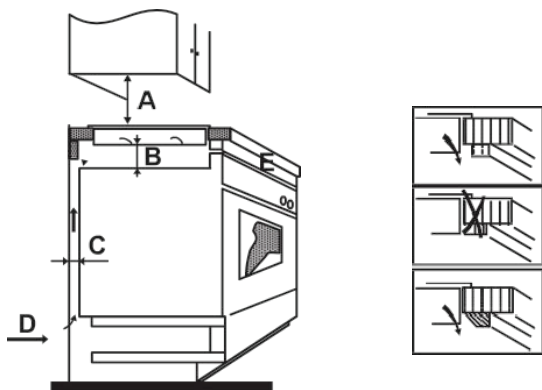
D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50

6 Instalace spotřebiče

Za žádných okolností se ujistěte, že indukční varná deska je dobře větraná a vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány. Ujistěte se, že indukční varná deska je v dobrém provozním stavu. Jak je znázorněno níže.



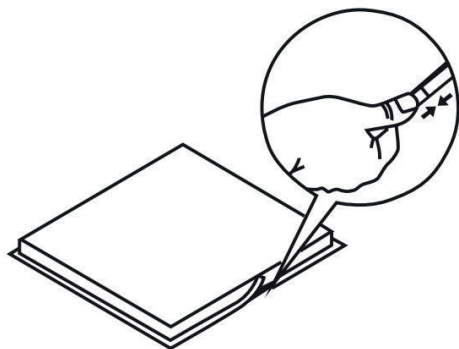
Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

6.4 Pokyn k připevnění plomby

- Vyčistěte varnou desku v oblasti výřezu.
- Připevněte těsnění podél vnějšího okraje skleněné desky. Nevytahujte jej. Konce řezu nechte uprostřed jedné strany. Když jej uříznete na délku (přidejte několik mm), zatlačte oba konce k sobě a nenechávejte mezi nimi žádnou mezeru.



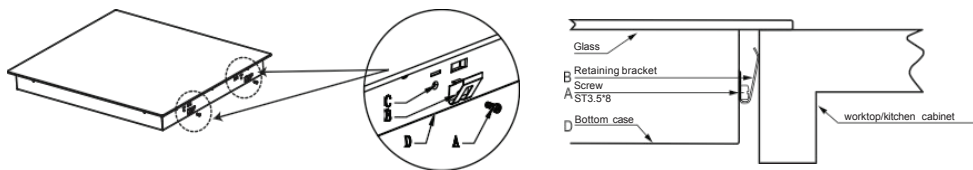
6 Instalace spotřebiče

6.5 Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotka by měla být umístěna na stabilním, hladkém povrchu (použijte obal). Nepoužívejte sílu na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

6.6 Nastavení polohy držáku

Varnou desku upevněte na pracovní plochu přišroubováním čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.



A	B	C	D
šroub	držák	otvor pro šroub	pouzdro bottom



Upozornění

- Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme profesionály k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Varná deska nebude instalována přímo nad myčkou, lednicí, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší tepelné záření pro zvýšení její spolehlivosti.
- Stěna a indukovaná topná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teple.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

6.7 Připojení sporáku k elektrické síti

Tato varná deska musí být připojena k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovanou osobou.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

- Domácí elektroinstalační systém je vhodný pro napájení odváděné varnou deskou.
- Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.



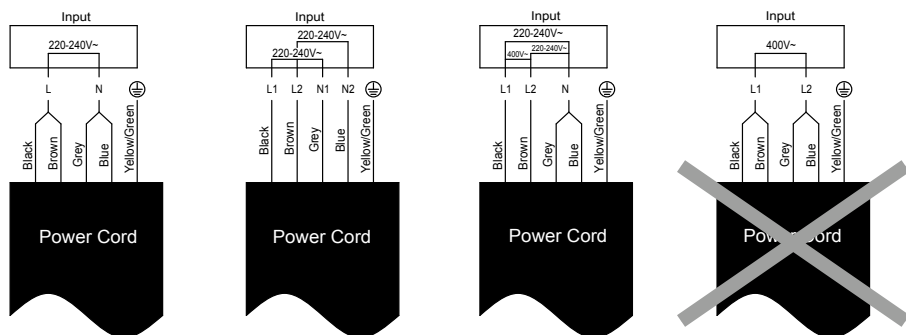
Části napájecího kabelu mohou odolat zatížení uvedenému na typovém štítku. Pro připojení sporáku k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce nebo větvicí zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75°C.

Ověřte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalační systém vhodný bez změn. Změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

6 Instalace spotřebiče

Napájecí zdroj by měl být připojen v souladu s příslušnou normou nebo jednopólovým jističem. Způsob připojení je uveden níže.



- Pokud je kabel poškozen nebo má být vyměněn, musí být operace provedena poprodejním agentem s vyhrazenými nástroji, aby se zabránilo jakýmkoli nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k síti, musí být instalován omnipolární jistič s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby bylo v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými technikami.

Co	Jak	Důležité
Každodenní znečišťování skla (otisky prstů, stopy, skvrny po jídle nebo nesladové zbytky na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Použijte čistič varné desky, dokud je sklenice ještě teplá (ale ne horká!) 3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Znovu zapněte napájení varné desky.	• Po vypnutí napájení varné desky nebude zobrazena žádná indikace „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká! Budte extrémně opatrní. • Odolné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek, abyste zkontrolovali, zda je váš čistič nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte zbytky čističe na varné desce: sklo může být znečištěné.
Kotle, taveniny a horké sladké skvrny na skle	Okamžitě je vyjměte rybím plátkem, paletovým nožem nebo škrabkou na žiletku vhodnou pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na povrchy horké varné zóny: 1. Vypněte napájení varné desky u stěny. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladné místo varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo je vylijte hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše.	• Co nejdříve odstraňte skvrny zanechané taveninami a sladkými potravinami nebo přelivy. Pokud je necháte vychladnout na skle, může být obtížné odstranit nebo dokonce trvale poškodit povrch skla. • Nebezpečí porézání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přelévání na dotykové ovládací prvky	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nasajte rozlitou tekutinu 3. Otřete dotykovou ovládací oblast čistou vlhkou houbičkou nebo hadříkem. 4. Oblast zcela osušte papírovou utěrkou. 5. Znovu zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípnout a sama se vypnout a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, dokud je na nich kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že dotykovou ovládací oblast otřete do sucha.

8 Odstraňování problémů

Odstraňování problémů	Hlavní příčina	Nápověda
Varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k napájecímu zdroji a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „Použití indukční varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích může být slabý film vody nebo můžete při dotyku ovládacích prvků používat špičku prstu.	Ujistěte se, že dotyková ovládací oblast je suchá a při dotyku ovládacích prvků použijte kouli prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s drsnými hranami.	Používejte nádobí s plochými a hladkými podstavci. Viz „Výběr správného nádobí“.
	Nevhodné, používá se brusivo nebo čisticí prostředky.	Viz „Čištění a péče“.
Některé pánve vydávají praskání nebo cvakání.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišně).	To je u kuchyňského nádobí normální a nenaznačuje to závadu.
Indukční varná deska vydává při použití při vysokých teplotách nízký bzučivý zvuk.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by měl ztlumit nebo úplně zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Do indukční varné desky byl zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Může běžet i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky u zdi, když je ventilátor v chodu.
Pánev se nezahřívá a zobrazí se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správného nádobí“.
	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je pro varnou zónu příliš malá nebo na ni není správně vystředěna.	Vycentrujte pánev a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.

8 Odstraňování problémů

Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se na displeji časovače vaření střídá s jednou nebo dvěma číslicemi).	Technická závada.	Zapište si chybová písmena a čísla, vypněte napájení indukční varné desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
--	-------------------	---

Zobrazení poruchy a kontrola indukční varné zóny

Pokud se objeví abnormalita, indukční varič automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Odstraňování problémů	Hlavní příčina	Nápověda
F3/F4	Porucha teplotního senzoru indukční cívky.	Obraťte se na kvalifikovaného technika.
F9/FA	Teplotní senzor poruchy IGBT.	Obraťte se na kvalifikovaného technika.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Zapnutí po normálním napájení.
E3	Vysoká teplota snímače teploty indukční cívky.	Obraťte se na kvalifikovaného technika.

Výše uvedené jsou posouzení a kontrola běžných poruch.

Jednotku sami nerozebírejte, abyste zabránili jakémukoli nebezpečí a poškození indukčního sporáku.

Informace pro domácí elektrické varné desky

	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu
Identifikace modelu		HII 64500 FTO	
Typ varné desky		Vestavná varná deska	
Počet varných zón a / nebo oblastí		4 zóny	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné desky)		Sálavé varné zóny	
Pro kruhové varné zóny nebo oblasti: průměr užité plochy na elektrickou ohřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližší 5 mm	Ø	Zóna 1: 21,0 Zóna 2: 16,0 Zóna 3: 18,0 Zóna 4: 18,0	cm
Pro nekruhové varné zóny nebo oblasti: délka a šířka užité plochy na elektrickou ohřívanou varnou zónu nebo oblast, zaokrouhlená na nejbližší 5 mm	L W	Mostní zóna: 18,0*39,5	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu vypočtená na kg	Elektrické vaření EC	Zóna 1:187,67 Zóna 2:188,53 Zóna 3:168,38 Zóna 4:197,33 Mostní zóna:185,81	Wh/kg
Spotřeba energie pro varnou desku vypočtená na kg	Elektrická varná deska EC	186.68	Wh/kg

Prohlášení o shodě

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle nařízení EU 66/2014 a nařízení o energetických produktech a informacích (změna) (EU Exit) z roku 2019, v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Najprv si prečítajte túto používateľskú príručku!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že uprednostňujete tento spotrebič Beko. Dúfame, že získate najlepšie výsledky zo svojho spotrebiča, ktorý bol vyrobený s vysokou kvalitou a najmodernejšou technológiou. Z tohto dôvodu si pred použitím spotrebiča pozorne prečítajte celú túto používateľskú príručku a všetky ostatné sprievodné dokumenty a uschovajte si ich ako referenciu pre budúce použitie. Ak odovzdáte spotrebič niekomu inému, poskytnite aj používateľskú príručku. Postupujte podľa pokynov a venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v používateľskej príručke.

Nezabudnite, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na iné modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne opísané v príručke.

Význam symbolov

V rôznych častiach tejto používateľskej príručky sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie a užitočné rady o používaní.



UPOZORNENIE: Varovania pred nebezpečnými situáciami týkajúcimi sa bezpečnosti života a majetku.



UPOZORNENIE: Výstraha pred nebezpečenstvom požiaru.



UPOZORNENIE: Varovanie pred úrazom elektrickým prúdom.

Dôležité bezpečnostné pokyny si pozorne prečítajte a uschovajte pre budúcnosť

1.1 Všeobecná bezpečnosť

Odkaz Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré pomôžu chrániť pred rizikom požiaru, úrazu elektrickým prúdom, vystavenia úniku mikrovlnnej energie, zranenia osôb alebo poškodenia majetku. Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.

- Výrobky Beko spĺňajú platné bezpečnostné normy; preto v prípade akéhokoľvek poškodenia spotrebiča alebo napájacieho kábla by ho mal opraviť alebo vymeniť predajca, servisné stredisko alebo špecializovaný a autorizovaný servis, aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu. Chybné alebo nekvalifikované opravy môžu byť nebezpečné a spôsobiť riziko

pre používateľa.

1.2 Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred vykonaním akejkoľvek práce alebo údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domáceho elektroinštaláčného systému smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3 Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na rozbitej alebo prasknutej varnej doske. Ak sa povrch varnej dosky zlomí alebo praskne, spotrebič okamžite vypnite pri napájaní zo siete (ná-

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

stenný vypínač) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku pri stene.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.4 Zdravotné riziko

- Tento spotrebič spĺňa normy elektromagnetickej bezpečnosti.

1.5 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania sa prístupné časti tohto spotrebiča dostatočne zahrejú, aby spôsobili popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, oblečenie alebo akýkoľvek iný predmet ako vhodný riad dostal do kontaktu s indukčným sklom, kým povrch nevychladne.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a

veká, by sa nemali umiestňovať na povrch sporáka, pretože sa môžu zohriať.

- Uchovávajte deti mimo dosahu.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväte hrnca neprekrývajú ostatné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tejto rady môže viesť k popáleninám a opalovaniu.

1.6 Nebezpečenstvo porezania

- Ostrá čepel škrabky na varnú dosku je odkrytá, keď je bezpečnostný kryt zasunutý. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedodržanie opatrnosti by mohlo mať za následok zranenie alebo porezanie.

1.7 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na tento spotrebič by sa nikdy nemali umiestňovať žiadne horľavé materiály ani výrobky.
- Tieto informácie sprístupnite osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Tento spotrebič musí byť správne nainštalovaný a uzemnený iba vhodne kvalifikovanou osobou.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje izolačný spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania v súlade s pravidlami zapojenia.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže spôsobiť neplatnosť akýchkoľvek nárokov na záruku alebo zodpovednosť.
- Pri používaní nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prevarenie spôsobuje fajčenie a masťné preliatie, ktoré sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo skladovaciu plochu.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani príbory.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku, ako je popísané v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládačov).
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom alebo se-

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

- dieť, stáť alebo naň šplhať.
- Neuchovávajúte veci, ktoré sú zaujímavé pre deti, v skrinkách nad spotrebičom. Deti, ktoré lezú na varnú dosku, sa môžu vážne zraniť.
- Nenechávajúte deti osamote alebo bez dozoru v priestore, kde sa spotrebič používa.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzujú ich schopnosť používať spotrebič, by mali mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor by sa mal uistiť, že môže spotrebič používať bez ohrozenia seba alebo svojho okolia.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neumiestňujte ani nepúšťajte ťažké predmety.
- Nestojte na varnej doske.
- Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi alebo pretiahnite panvice po povrchu keramického skla, pretože to môže poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtky ani iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčné sklo.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

- kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- farmárske domy;
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
- prostredie typu nocľah s raňajkami.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrejú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak boli pod dohľadom alebo poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **UPOZORNENIE:** Varenie bez dozoru na sporáku s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. Pokúste sa uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. vekom alebo požiarnou prikrývkou.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných plochách.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnému úrazu elektrickým prúdom, pre povrchy sporákov zo sklokeramického

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

alebo podobného materiálu, ktorý chráni živé časti

- Parný čistič sa nesmie používať.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod nepretržitým dohľadom.
- **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte žiadne kryty varných dosiek alebo varných dosiek. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehody.
- Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

1.8 Dodržiavanie smernice o OEEZ a likvidácia odpadového výrobku:

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôžete zabrániť akémukoľvek možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, ktoré by inak mohlo byť spôsobené, ak by bol spotrebič zlikvido-

vaný nesprávnym spôsobom.



Symbol na výrobku znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Mal by sa odniesť na zberné miesto na recykláciu a elektronický tovar.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu odpadu. Ak potrebujete ďalšie informácie týkajúce sa spracovania, zhodnocovania a recyklácie tohto výrobku, obráťte sa na miestnu samosprávu, službu na likvidáciu domového odpadu alebo na obchod, v ktorom ste ho zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, zhodnocovaní a recyklácii tohto výrobku vám poskytnú miestny mestský úrad, služba likvidácie domového odpadu alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

1.9 Súlad so smernicou RoHS

Zakúpený produkt je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály uvedené v smernici.

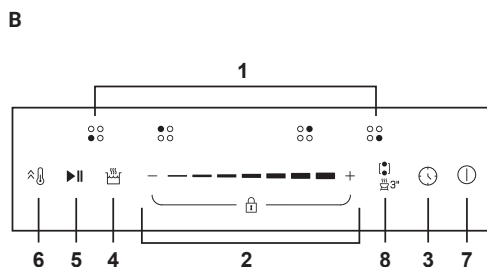
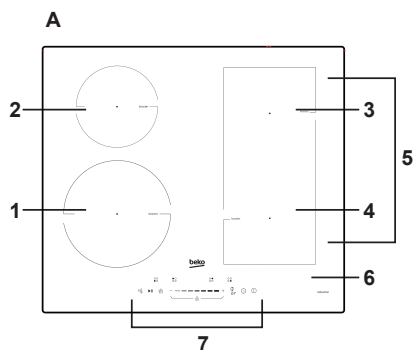
1.10 Informácie o balení



Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklácie označovať materiály v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s domácim alebo iným odpadom. Vezmite ich na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi orgánmi.

2 Všeobecnéoverview

2.1 Prehľad



Ovládanie a diely

A. Prehľad

1. 2000 Boost 2600W zóna
2. 1500 Boost zóna 1800 W
3. 1800 Boost 2000W zóna
4. 1500 Boost zóna 1800 W
5. 2800 Boost 3500W zóna
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel

B. Ovládací panel

1. Tlačidlo výberu vyhrievacej zóny
2. Ovládač regulácie výkonu/ ovládač regulácie ča-sovača/zámok klúčatlačidlá
3. Časovačtlačidlo
4. Udržiavajte v teplotlačidlo
5. Zastaviť a ísťtlačidlo
6. Tlačidlo funkcie Boost
7. Tlačidlo ON/OFF
8. Výber flexibilnej zóny/ovládanie funkcie grilova-nia

2.2 Technické údaje

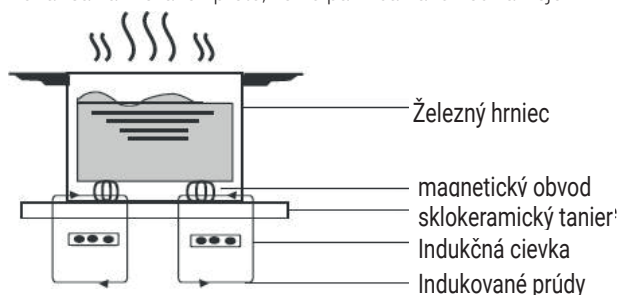
Varné zóny	4 zóny
Elektrický typ	TRIEDA I
Napájacie napätie	220-240V~, 50 - 60 Hz
Inštalovaná elektrická energia	6600-7400W, 3000W (voliteľné)
Veľkosť produktu (D *Š*V)	590*520*60 mm
Rozmery zabudovania (A*B)	560*490 mm

Hmotnosť a rozmery sú približné. Pretože sa neustále snažíme zlepšovať naše produkty, môžeme meniť špecifikácie a dizajny bez predchádzajúceho upozornenia.

3 Pred prvým použitím

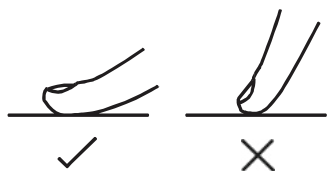
3.1 Úvod do indukčného varenia

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a ekonomická technológia varenia. Pôsobí elektromagnetickými vibráciami, ktoré generujú teplo priamo v panvici, a nie nepriamo zahrievaním povrchu skla. Pohár sa zahrieva len preto, že ho panvica nakoniec zahreje.



3.2 Používanie dotykových ovládačov

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Použite guľu prsta, nie jeho špičku.
- Pri každej registrácii dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že ich nezakrýva žiadny predmet (napr. riad alebo handrička). Dokonca aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie ovládacích prvkov.



3.3 Výber správneho riadu



Používajte len riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Vyhľadajte indukčný symbol na obale alebo na dne panvice.

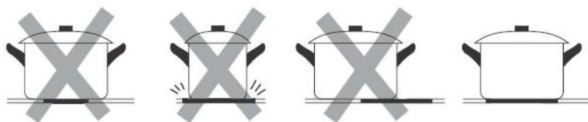
- Môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný, vykonaním magnetického testu. Presuňte magnet smerom k základni panvice. Ak je priťahovaná, panvica je vhodná na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do panvice, ktorú chcete skontrolovať, dajte trochu vody.
 2. Ak "u" neblíka na displeji a voda sa zahrieva, panvica je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetickej základne, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

3 Pred prvým použitím

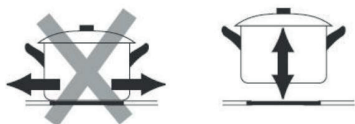
- Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi alebo zakrivenou základňou.



- Uistite sa, že základňa panvice je hladká, opretá o sklo a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Použite panvice, ktorých priemer je taký veľký ako grafika vybranej zóny. Pri použití hrnca sa využije o niečo širšia energia s maximálnou účinnosťou. Ak používate menšiu účinnosť hrnca, môže byť nižšia, ako sa očakávalo. Panvicu vždy vycentrujte na varnú zónu.



- Vždy zdvíhajte panvice z indukčnej varnej dosky – neposúvajte sa, pretože by mohli poškriabať sklo.



3.4 Rozmery panvice

- Varné zóny sú až do limitu, automaticky prispôsobené priemeru panvice. Dno tejto panvice však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Ak chcete dosiahnuť najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Základný priemer indukčného riadu:

Priemer varnej zóny (mm)	Min. priemer nádoby (mm)
Zóna 1 (210 mm)	140
Zóna 2 (160 mm)	100
Zóna 3 a 4 (180 mm)	120
Zóna 5 (Flex zóna)	240 alebo 160x270

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitej panvice.

4 Prevádzka spotrebiča

Pomocou správy napájania môžete nastaviť celkový výkon na 3.0kW/7.2kW. Predvolené nastavenie celkového výkonu je maximálna úroveň výkonu.

Nastavenie celkovej úrovne výkonu tak, aby vyhovovala vašej požiadavke.

Uistite sa, že varná doska je vypnutá.



Manažment napájania môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

Od prepnutia 7,2 kW na 3,0 kW:

Pri prvom použití varnej dosky pls poznamenal, že predvolený stav je 7,2 kW. Najprv sa dotknite tlačidla stop +go a podržte ho 5 sekúnd. Raz môžete počuť pípnutie bzučiaka a blikanie „7.2“, keď bliká napájanie „7.2“, dotknite sa a podržte zosilnenie na 5 sekúnd, ktoré bude blikáť ďalšie napájanie „3.0“, a potom sa dotknite tlačidla stop +go a podržte ho 5 sekúnd, bzučiak bude pípať 10-krát. To znamená, že ste dokončili nastavenie.

Od prepínania 3,0 kW do 7,2 kW.

Najprv sa dotknite tlačidla stop +go a podržte ho 5 sekúnd. Môžete počuť jedno pípnutie bzučiaka a blikanie „3.0“, keď bliká napájanie „3.0“, dotknite sa a podržte boost po dobu 5 sekúnd bliká na „7.2“, a potom sa dotknite tlačidla stop +go a podržte po dobu 5 sekúnd, bzučiak bude pípať 10 krát, to znamená, že ste dokončili nastavenie.

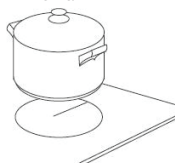
4.1 Z začať variť

Po zapnutí bzučiak raz pípne, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že sporák vstúpil do stavu pohotovostného režimu.

1. Dotknite sa ovládača ON/OFF, všetky indikátory zobrazia „-“ alebo „-“.

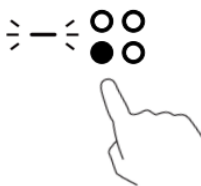


2. Umiestnite vhodnú panvicu na zvolenú varnú zónu.



Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

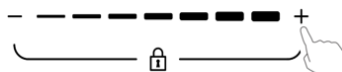
3. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny a indikátor na displeji vedľa tlačidla bude blikáť.



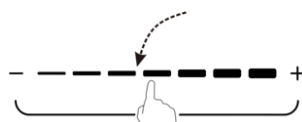
4. Počas blikania čísla nastavte úroveň výkonu opakovaným stlačením tlačidla + alebo -.



Môžete tiež posúvať pozdĺž posúvača alebo sa len dotknúť ľubovoľného bodu posúvača.



alebo



- Ak si do 1 minúty nevyberiete nastavenie teploty, varná doska sa automaticky vypne. V kroku 1 budete musieť začať odznova.
- Nastavenie teploty môžete kedykoľvek počas varenia upraviť.

Ak displej bliká „≥ ≤“ striedavo s nastavením teplota to znamená, že buď:

- neumiestnili ste panvicu na správnu varnú zónu alebo

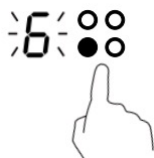
4 Prevádzka spotrebiča

- panvica, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie alebo
- panvica je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na varnú zónu.

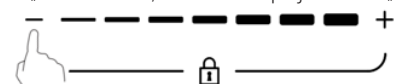
Kúrenie sa neuskutočňuje, pokiaľ nie je na varnej zóne vhodná panvica. Displej sa automaticky vypne po 1 minúte, ak na ňom nie je umiestnená vhodná panvica.

4.2 Keď skončíte s varením

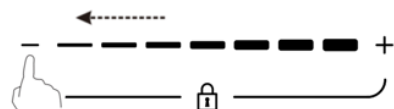
1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, ktoré chcete vypnúť.



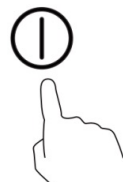
2. Opakovane sa dotknite „-“ alebo posuňte pozdĺž jazdca doľava a potom sa dotknite „-“ alebo sa dotknite ľavého bodu jazdca a potom sa dotknite „-“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazí „0“.



alebo



3. Vypnutie všetkých varných zón stlačením tlačidla ON/OFF.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy „H“ (Indikátor zvyškového tepla), ktorý sa zobrazí na displeji a indikuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa tiež použiť ako funkcia úspory energie pomocou zóny, ktorá je stále horúca na ohrev iných pánví.

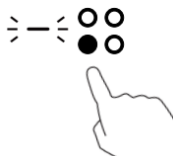


4.3 Používanie funkcie boost

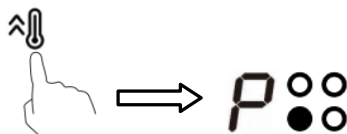
Funkcia Boost je funkcia, ktorá maximalizuje výkon zvolenej varnej zóny. Po aktivácii funkcia trvá 5 minút a poskytuje výkonnejšie a rýchlejšie varenie, napr. na zohriatie veľkej hrncovej vody na varenie ryže alebo cestovín.

Použitie boostu na aplikáciu väčšieho výkonu

1. Dotknite sa ovládača výberu vyhrievacej zóny, ktorý chcete posilniť, na displeji bude blikať indikátor vedľa tlačidla.



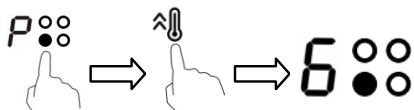
2. Dotknite sa ovládacieho prvku funkcie boost a varná zóna začne pracovať v režime boost. Na displeji napájania sa zobrazí „P“, čo znamená, že zóna je v režime posilnenia.



3. Zvýšenie výkonu bude trvať 5 minút a potom sa zóna vráti na úroveň výkonu, ktorá bola nastavená pred zvýšením výkonu.

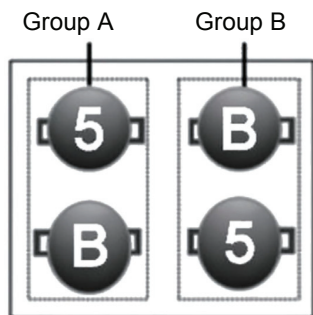
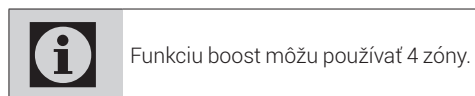
4 Prevádzka spotrebiča

4. Ak chcete zrušiť funkciu boost počas 5 minút prevádzky, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla bude blikať. Potom sa dotknite ovládacieho prvku funkcie boost a varná zóna sa vráti na úroveň výkonu, ktorá bola nastavená pred funkciou boost.



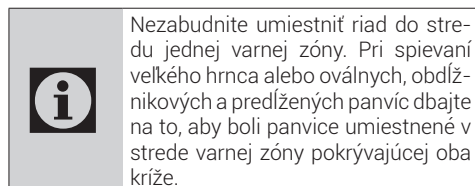
Správa napájania

Varná doska je rozdelená na dve skupiny. V každej skupine môžete zvýšiť iba 1 zónu a príslušná zóna musí byť na alebo pod úrovňou výkonu 5.

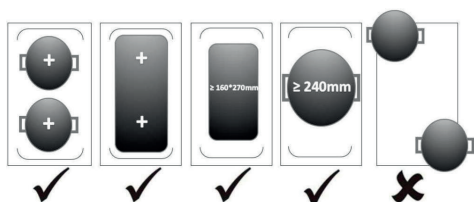


4.4 Používanie funkcie flex zóny

Táto oblasť môže byť použitá ako jedna zóna alebo ako dve rôzne zóny podľa potrieb varenia. Flex zóna pozostáva z dvoch nezávislých varných zón, ktoré je možné ovládať samostatne.



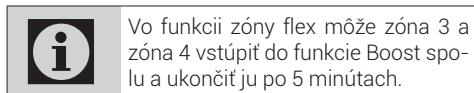
Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia hrnca:



Použitie zóny Flex ako jednej veľkej zóny:

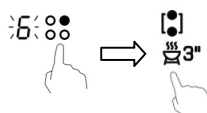
Ak chcete aktivovať flex zónu ako jednu veľkú zónu, vyberte zónu, ktorá má funkciu flex a stlačte ikonu flex zóny, potom sa rozsvieti kontrolka vedľa ikony flex zóny, že funkcia flex zóny sa aktivuje.

Nastavenie výkonu funguje v akejkoľvek inej novej oblasti.



Použitie zóny Flex ako dvoch nezávislých zón:

Ak chcete použiť flexibilnú oblasť ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami výkonu, znova stlačte vykurovaciu zónu, potom sa dotknite ovládacieho prvku Flex Zone, kontrolka zhasne vedľa ovládacieho prvku Flex Zone a potom sa flex zóna zruší.



4.5 Používanie funkcie grilovania

Funkcia grilovania sa môže používať počas režimu Flex Zone, aby teplota povrchu panvice zostala na rovnomerne rozloženej úrovni.

1. Dotknite sa ovládača výberu varnej zóny, pre ktorý chcete použiť funkciu grilovania, a indikátor vedľa ovládača bude blikať.
2. Ak chcete aktivovať funkciu grilovania, dotknite sa ovládacieho prvku Flex Zone/BBQ a podržte ho 3 sekundy. Potom sa zobrazia „b“ a „q“.

4 Prevádzka spotrebiča



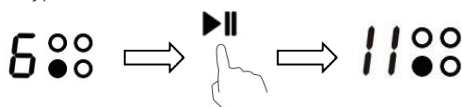
3. Ak chcete vypnúť funkciu grilovania, dotknite sa predtým zvoleného ovládacieho prvku výberu varnej zóny a potom sa na 1 sekundu dotknite ovládacieho prvku Flex Zone/BBQ. Indikátor varnej zóny zobrazí „0“ a úroveň výkonu je možné resetovať.



4.6 Používanie funkcie pozastavenia - STOP+GO

Funkciu pozastavenia je možné použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť sa k nej.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, indikátor varnej zóny zobrazí „II“. A potom sa prevádzka indukčnej varnej dosky deaktivuje v rámci všetkých varných zón okrem tlačidiel STOP+GO, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo STOP+GO a varná zóna sa vráti do stavu výkonu, ktorý ste nastavili predtým.

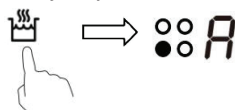


4.7 Používanie funkcie udržiavania teploty

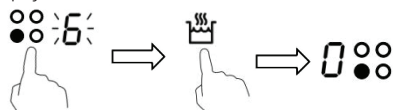
Funkcia udržiavania teploty je vhodná na udržiavanie teploty jedla. Použitie udržiavajte v teple, aby ste dosiahli stabilnú teplotu.

1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, ktoré chcete použiť, udržiajte v teple, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.

2. Dotknite sa ovládača funkcie udržiavania teploty, indikátor varnej zóny zobrazí „A“.



3. Ak chcete zrušiť udržiavanie teploty, dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, potom sa dotknite udržiavania teploty, varná zóna vstúpi do napájania „0“.



4.8 Uzamknutie ovládacích prvkov

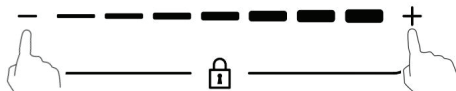
- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad deti náhodne zapnú varné zóny).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládacie prvky okrem ovládacieho prvku ON/OFF sú vypnuté.

Uzamknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa súčasne tlačidla „-“ alebo „+“.
2. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je sporák zapnutý.
2. Stlačte a podržte tlačidlo „-“ alebo „+“ spolu po dobu 3 sekúnd.
3. Teraz môžete začať používať varnú dosku.



Keď je sporák v režime uzamknutia, všetky ovládacie prvky sú VYPNUTÉ s výnimkou ON/OFF, v prípade núdze môžete sporák vždy vypnúť pomocou ovládacieho prvku ON/OFF, ale pred ďalším použitím by ste mali varnú dosku najskôr odomknúť.

4 Prevádzka spotrebiča

4.9 Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Používanie časovača ako minútky

Ak nevyberáte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.



Minútku môžete použiť aj v prípade, že nevyberáte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa tlačidla časovača, indikátor časovača zobrazí „30“.

30



3. Nastavenie časovača upravíte dotykom ovládača - alebo +. Nastavené minúty sa potvrdia po blikaní na približne 5 sekúnd. Keď je nastavený čas, začne sa okamžite odpočítavať. Na zobrazovacej doske sa zobrazí zostávajúci čas.

36



4. Ak chcete časovač zrušiť, stlačte tlačidlo časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a potom sa na displeji zobrazí „--“.



5. Bzučiak zaznie 30 s a na displeji časovača sa po uplynutí nastaveného času zobrazí „--“.



- Jedným stlačením ovládača „-“ alebo „+“ časovača znížite alebo zvýšite o 1 minútu.
- Dotknite sa a podržte ovládač „-“ alebo „+“ na časovači, aby sa čas znížil alebo zvýšil o 10 minút.
- Ak čas nastavenia prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 00 minút.

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

1. Touching the heating zone selection control which you want to set the timer.

6 00



2. Dotknite sa tlačidla časovača, indikátor časovača zobrazí „30“.

30



3. Nastavenie časovača upravíte dotykom ovládača - alebo +. Nastavené minúty sa potvrdia po blikaní na približne 5 sekúnd.

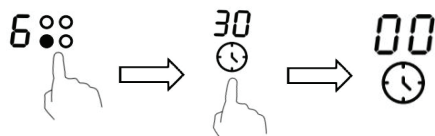


4 Prevádzka spotrebiča



- Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“, časovač sa raz zníži alebo zvýši o 1 minútu.
- Stlačte a podržte ovládač „-“ alebo „+“ na časovači, čas sa zníži alebo zvýši o 10 minút.
- Ak čas nastavenia prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

4. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny a potom sa dotknite časovača, časovač sa zruší, na displeji minút sa zobrazí „00“ a potom „--“.



5. Keď je nastavený čas, začne sa okamžite odpočítavať, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.



Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že je zvolená zóna.

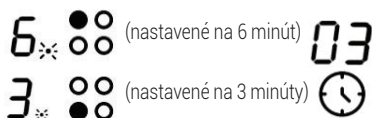


Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej varnej zóny

1. Ak sa funkcia používa pre viac ako jednu varnú zónu, na displeji sa zobrazí najkratší čas (napr. zóna 1 má nastavený čas 3 minúty a zóna 2 má nastavený čas 6 minút, takže na displeji časovača sa zobrazí „3“).



Blikajúca červená bodka vedľa displeja úrovne výkonu znamená, že displej časovača zobrazuje zostávajúci nastavený čas pre danú varnú zónu. Ak chcete skontrolovať zostávajúci nastavený čas druhej varnej zóny, stlačte tlačidlo výberu varnej zóny pre túto zónu. Časovač indikuje svoj nastavený čas.



2. Po uplynutí času varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji sa zobrazí „H“, kým sa zóna nevychladí na bezpečnú teplotu.



Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

4.10 Ochrana proti prehriatiu

Zabudovaný teplotný senzor monitoruje teplotu vo vnútri varnej dosky. Keď sa zistí nadmerná teplota, varná doska automaticky zastaví prevádzku.

4.11 Ochrana proti rozliatiu

Varná doska zapípa a vypne sa po určitom množstve prepadu kvapaliny na ovládacie prvky. Ak k tomu dôjde, vypnite napájanie, dodržiavajte obvyklé opatrenia na čistenie horúcich tekutín a pred opätovným začatím varenia sa uistite, že varná doska je suchá.

4.12 Detekcia malých predmetov

Keď zostane na indukčnej varnej doske nevhodná veľkosť alebo nemagnetická panvica (napr. hliník) alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúč), indukčná varná doska sa automaticky prepne do pohotovostného režimu za 1 minútu. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalšiu 1 minútu.

4.13 Varovanie pred zvyškovým teplom

Keď je sporák v prevádzke nejaký čas, vznikne nejaké zvyškové teplo. Písmeno „H“ (Indikátor zvyškového tepla) sa zobrazí na displeji ako varovanie pred možným poranením horúcimi povrchmi. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu.

4 Prevádzka spotrebiča

4.14 Ochrana pred automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany indukčnej varnej dosky. Ak zabudnete vypnúť napájanie varnej zóny, automaticky sa vypne. Predvolené časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	Predvolený pracovný časovač (hodina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Nastavenie tepla

Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od niekoľkých faktorov vrátane riadu a množstva, ktoré varíte.

Teplo	Oblek
1 - 2	• zohrievanie malých množstiev potravín • roztopenie čokolády a masla • jemné dusenie • pomalé otepľovanie
3 - 4	• opätovný ohrev • rýchle dusenie • varenie ryže
5 - 6	• palacinky
7 - 8	• sotéing • varenie cestovín
9	• vyprážanie miešaním • opečenie • privedenie polievky do varu • vriaca voda

5 Pokyny na varenie



Pri smažení buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zohrejú, najmä ak používate funkciu Boost indukčnej varnej dosky. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

5.1 Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie teploty.
- Použitie veka skráti dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udrží teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili dobu varenia.
- Začnite variť vo vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa jedlo prehreje.

Vriaca, varená ryža

- K duseniu dochádza pod bodom varu, pri teplote približne 85°C, keď bubliny len príležitostne stúpajú na povrch varnej kvapaliny. Je kľúčom k lahodným polievkam a jemnému dusenému mäsu, pretože chute sa vyvíjajú bez toho, aby sa jedlo prehrievalo. Mali by ste tiež variť omáčky na báze vaječ a múky pod bodom varu.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo, že jedlo je správne varené v odporúčanom čase.

Searing steak

Ak chcete uvariť šťavnaté chutné steaky:

1. Pred varením mäso nechajte pri izbovej teplote asi 20 minút.
2. Zahrejte panvicu na ťažkej báze.
3. Obe strany steaku potrite olejom. Do horúcej panvice pokvapkajte malé množstvo oleja a potom mäso spustite na horúcu panvicu.
4. Počas varenia steak otočte iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho, ako ho chcete uvariť. Časy sa môžu pohybovať od 2 do 8 minút na každej strane. Stlačte steak, aby ste zistili, ako je uvarený – čím je pevnejší, tým je „dobro urobený“.
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa pred podávaním uvoľnil a stal sa mäkkým.

Na vyprážanie za stáleho miešania

1. Vyberte si indukčne kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvá, varte jedlo v niekoľkých menších dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najprv uvarite mäso, odložte ho nabok a udržiavajte v teple.
5. Miešajte zeleninu. Keď je horúca, ale stále chrumkavá, otočte varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte, aby ste sa uistili, že sú zohriate.
7. Okamžite podávajte.

6 Inštalácia spotrebiča

6.1 Pred inštaláciou sporáka sa uistite, že

- Pracovná plocha je štvorcová a rovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného materiálu.
- Ak je sporák nainštalovaný nad rúrou, rúra má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude v súlade so všetkými požiadavkami na odbavenie a platnými normami a predpismi.
- Do trvalého zapojenia je zabudovaný vhodný izolačný spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, ktorý je namontovaný a umiestnený tak, aby spĺňal miestne pravidlá a predpisy týkajúce sa zapojenia. Izolačný spínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať oddelenie kontaktu vzduchovej medzery 3 mm vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne pravidlá zapojenia umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Izolačný spínač bude pre zákazníka ľahko prístupný s nainštalovanou varnou doskou.
- Ak máte pochybnosti o inštalácii, obráťte sa na miestne stavebné úrady a stanovy.
- Na povrchy stien okolo varnej dosky používate tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické dlaždice).

6.2 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že:

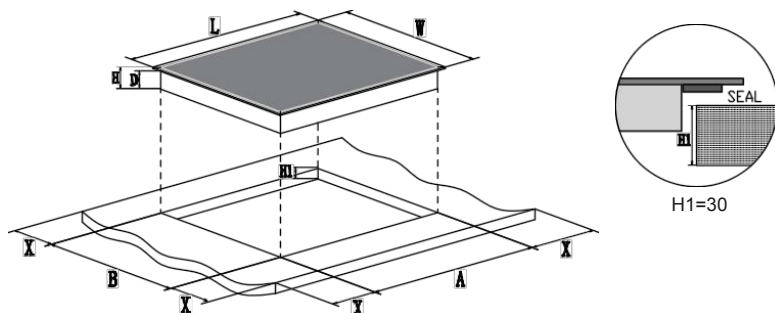
- Napájací kábel nie je prístupný cez dvere skrine alebo zásuvky.
- Primeraný prívod čerstvého vzduchu z vonkajšej strany skrinky k základni varnej dosky.
- Ak je sporák inštalovaný nad zásuvkou alebo skrinkou, pod základňou varnej dosky je inštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Izolačný spínač je pre zákazníka ľahko prístupný.

6.3 Výber inštalačného vybavenia

Pracovnú plochu vystrihnite podľa veľkostí zobrazených na výkrese.

Na účely inštalácie a použitia musí byť okolo otvoru zachovaný priestor minimálne 5 cm.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je aspoň 30 mm. Vyberte materiál tepelne odolného pracovného povrchu, aby ste zabránili väčšej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z horúcej dosky. Ako je znázornené nižšie:



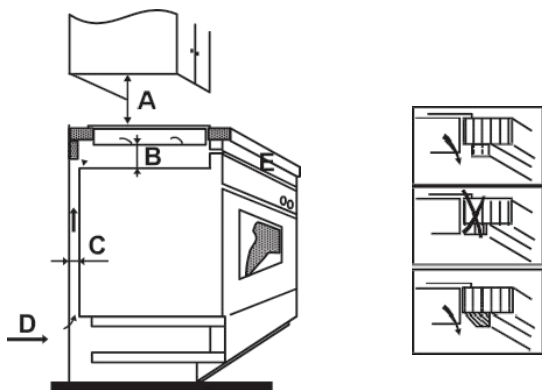
D (mm)	W (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50

6 Inštalácia spotrebiča

Za žiadnych okolností sa uistite, že indukčná varná doska je dobre vetraná a vstup a výstup vzduchu nie sú zablokované. Uistite sa, že indukčná varná doska je v dobrom pracovnom stave. Ako je znázornené nižšie.



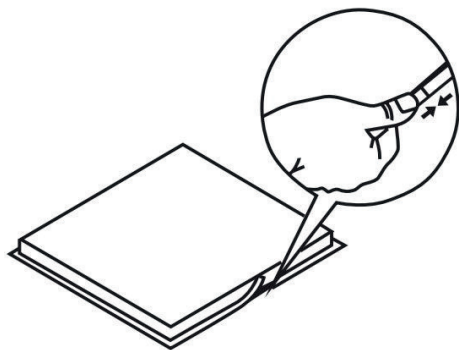
Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skriňou nad varnou doskou by mala byť najmenej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 30	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

6.4 Pokyny na pripevnenie tesnenia

- Vyčistite varnú dosku v oblasti výrezu.
- Pripevnite tesnenie pozdĺž vonkajšieho okraja sklenenej dosky. Nevyťahujte ho. Rezané konce nechajte v strede jednej strany. Keď ho odrežete na dĺžku (pridajte niekoľko mm), zatlačte oba konce k sebe a nenechávajte medzi nimi žiadnu medzeru.



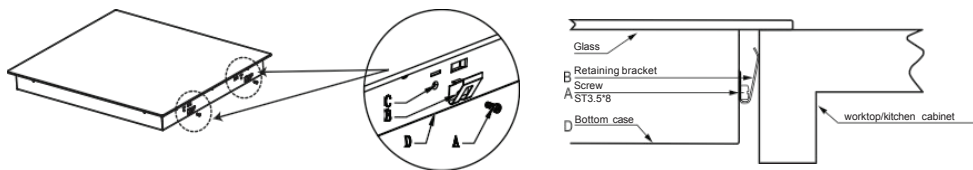
6 Inštalácia spotrebiča

6.5 Pred umiestnením upevňovacích konzol

Jednotka by mala byť umiestnená na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Nepoužívajte silu na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.

6.6 Nastavenie polohy konzoly

Varnú dosku pripevnite na pracovnú plochu skrutkou štyroch konzol na spodnej strane varnej dosky (pozri obrázok) po inštalácii.



A	B	C	D
skrutka	držiak	otvor na skrutku	bottom case



Upozornenia

- Indukčnú platňu musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technici. Máme profesionálov, ktorí sú vám k dispozícii. Nikdy nevykonávajte operáciu sami.
- Varná doska nebude inštalovaná priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
- Indukčná platňa musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie vyžarovanie tepla na zvýšenie jej spoľahlivosti.
- Stena a indukovaná vykurovacia zóna nad povrchom stola musia odolávať teplu.
- Aby sa zabránilo akémukoľvek poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.

6.7 Pripojenie sporáka k elektrickej sieti

Táto varná doska musí byť pripojená k sieťovému napájaniu iba vhodne kvalifikovanou osobou.

Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

- Domáci elektroinštalačný systém je vhodný pre napájanie odoberané varnou doskou.
- Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.

6 Inštalácia spotrebiča

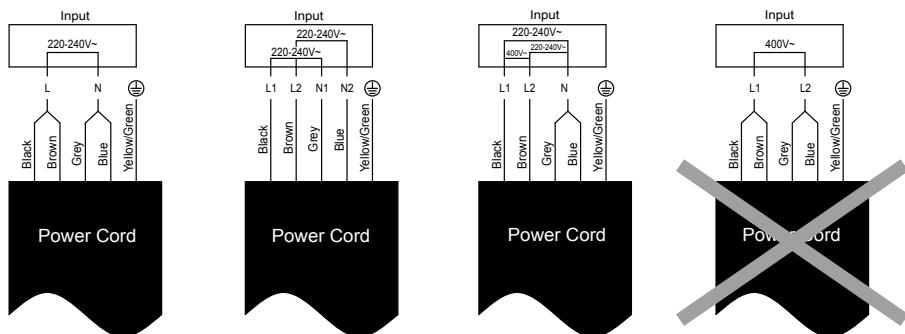


Sekcie napájacieho kábla môžu odolať zaťaženiu uvedenému na typovom štítku. Na pripojenie sporáka k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani vetviace zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75°C.

Overte si u elektrikára, či je domáci elektroinštalačný systém vhodný bez zmien. Zmeny smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájací zdroj by mal byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo jedнопólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo sa má vymeniť, operácia musí byť vykonaná popredajným agentom s vyhradenými nástrojmi, aby sa zabránilo akýmkoľvek nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k sieti, musí byť nainštalovaný omnipólarý istič s minimálnym otvorom 3 mm medzi kontaktmi.
- Inštalatér musí zabezpečiť, aby bolo vykonané správne elektrické pripojenie a aby bolo v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymenený iba autorizovanými technikmi.

Čo	Ako	Dôležité
Každodenné znečistenie skla (odtlačky prstov, stopy, škrvny po jedle alebo netukové preliatie na skle)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Použite čistiaci prostriedok na varnú dosku, kým je pohár ešte teplý (ale nie horúci!) 3. Opláchnite a utrite do sucha čistou handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Zapnite napájanie varnej dosky.	• Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí žiadna indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Budte extrémne opatrní. • Odolné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste skontrolovali, či je váš čistič alebo drvič vhodný. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistenia na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.
Kotly, taveniny a horúce sladké škrvny na skle	Okamžite ich odstráňte rybím plátkom, paletovým nožom alebo škrabkou so žiletkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na povrchy horúcich varných zón: 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Držte čepeľ alebo riad pod uhlom 30° a znečistenie alebo rozliatie zoškriabte na chladnom mieste varnej dosky. 3. Znečistenie očistite alebo vylejte utierkou na riad alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 pre vyššie uvedené „Každodenné znečistenie skla“.	• Čo najskôr odstráňte škrvny, ktoré zostali po roztavení a sladkom jedle alebo preletoch. Ak sa nechajú vychladnúť na skle, môže byť ťažké odstrániť alebo dokonca trvalo poškodiť povrch skla. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ v škrabke je ostrá ako britva. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vedľajšie účinky na dotykových ovládacích prvkoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nasajte rozliatu tekutinu 3. Uterajte dotykovú ovládaciu plochu čistou vlhkou špongiou alebo handričkou. 4. Oblasť úplne osušte papierovou utierkou. 5. Zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže pípnuť a vypnúť sa a dotykové ovládače nemusia fungovať, kým je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že ste dotykovú ovládaciu plochu utreli do sucha.

8 Riešenie problémov

Riešenie problémov	Hlavná príčina	Pomoc
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Žiadne napájanie.	Uistite sa, že varná doska je pripojená k napájaciemu zdroju a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nie je výpadok prúdu. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch môže byť mierny film vody alebo môžete používať špičku prsta, keď sa dotýkate ovládacích prvkov.	Uistite sa, že dotyková ovládacia oblasť je suchá a pri dotyku ovládacích prvkov použite guľu prsta.
Sklo sa poškrabalo.	Drsný kuchynský riad.	Používajte riad s rovným a hladkým podstavcom. Pozri „Výber správneho riadu“.
	Nevhodné, používa sa abrazívny čistiaci prostriedok alebo čistiace prostriedky.	Pozri „Čistenie a starostlivosť“.
Niektoré panvice vydávajú praskavé alebo cvakavé zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú odlišne).	Toto je normálne pre kuchynský riad a nenaznačuje poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri použití pri vysokej teplote nízky bzučivý zvuk.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale hluk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie tepla.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Do indukčnej varnej dosky bol zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nevyžaduje to žiadnu akciu. Počas chodu ventilátora nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Panvice sa nezahrievajú a zobrazujú sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Pozri časť „Výber správneho riadu“.
	Indukčná varná doska nemôže detekovať panvicu, pretože je príliš malá pre varnú zónu alebo nie je na nej správne vycentrovaná.	Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.

8 Riešenie problémov

Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávané vypne, zaznie tón a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa na displeji časovača varenia strieda s jednou alebo dvoma číslicami).	Technická porucha.	Zapíšte si chybové písmená a čísla, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
--	--------------------	--

Zobrazenie poruchy a kontrola indukčnej varnej zóny

Ak sa vyskytne abnormalita, indukčný sporák automaticky prejde do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Riešenie problémov	Hlavná príčina	Pomoc
F3/F4	Porucha snímača teploty indukčnej cievky.	Obráťte sa na kvalifikovaného technika.
F9/FA	Porucha teplotného senzora IGBT.	Obráťte sa na kvalifikovaného technika.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie.	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Zapnutie po normálnom napájaní.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky.	Obráťte sa na kvalifikovaného technika.

Vyššie uvedené sú posúdenie a kontrola bežných porúch.

Nerozoberajte jednotku sami, aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu a poškodeniu indukčného sporáka.

Informácie pre elektrické varné dosky pre domácnosť

	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu
Identifikácia modelu		HII 64500 FTO	
Typ varnej dosky		Vstavaná varná doska	
Počet varných zón a / alebo plôch		4 zóny	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)		Sálavé varné zóny	
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú vyhrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Ø	Zóna 1: 21,0 Zóna 2: 16,0 Zóna 3: 18,0 Zóna 4: 18,0	cm
Pre nekrhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú vyhrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	L W	Mostná zóna: 18,0*39,5	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC elektrické varenie	Zóna 1:187,67 Zóna 2:188,53 Zóna 3:168,38 Zóna 4:197,33 Mostná zóna:185,81	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	Elektrická varná doska EC	186.68	Wh/kg

Vyhlasenie o zhode

Tento spotrebič spĺňa požiadavky ekodizajnu podľa nariadenia EÚ 66/2014 a nariadenia o výrobkoch súvisiacich s energiou a energetických informáciách (zmena) (vystúpenie z EÚ) z roku 2019 a je v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby tohto spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze:

<https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

EN-Additional Information for User Manual: DE-Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung: FR-Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur NL-Aanvullende informatie voor de gebruikershandleiding: RU-Дополнительная информация по руководству пользователя: KK-Пайдаланушы нұсқаулығына арналған қосымша ақпарат:		
Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826 Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation conformément au règlement UE 2023/826 Technische informatie over de werking van de Low Power Modes conform EU-verordening 2023/826 Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826 ЕО 2023/826 ережесіне сәйкес жұмыс істейтін төмен қуат режимдері туралы техникалық ақпарат		
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Mode	CONSUMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Modus	STROOMVERBRUIK (WATT)	PERIODE(MINUTEN)*
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Режим	ҚУАТ ТҰТЫНУ (ВАТТ)	период(минут)*
Off Aus Désactivé Uit Выкл Өшірулі	0.5	20
* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute. * Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet. * Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche. * De periode waarna het apparaat automatisch in de stand-bymodus, uit-modus of netwerkstand-by gaat, ui * Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты. * Жабдықтың автоматты күту режиміне, өшіру режиміне немесе желілік күту режиміне бірнеше минут ішінде жеткен және ең жақын минутқа дейін дөңгелектенетін кезең.		

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

www.beko.com