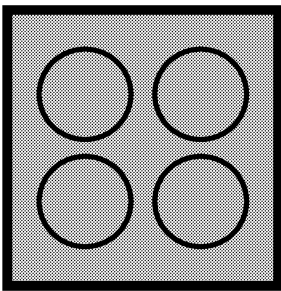


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



HIC63401T

DE | FR | IT | MK

185.9101.72/R.AD/16.04.2019/3-1
7757188032

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

CE

**1 Wichtige Sicherheits- und
Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheit von Kindern.....	7
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	8
Transport.....	8

2 Allgemeine Informationen 9

Geräteübersicht.....	9
Technische Daten.....	9

3 Installation 10

Vor der Installation.....	10
Einbauen und Anschließen.....	10

4 Vorbereitungen 13

Tipps zum Energiesparen.....	13
Erste Inbetriebnahme.....	13
Erstreinigung des Gerätes.....	13

5 Bedienung Kochfeld 14

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	14
Kochfeld verwenden.....	15
Bedienfeld.....	15

6 Reinigung und Wartung 22

Allgemeine Hinweise.....	22
Kochfeld reinigen.....	22

7 Problemlösungen 23

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

sichtbare Beschädigungen aufweist.

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

Elektrische Sicherheit

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

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

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

Produktsicherheit

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

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

die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine

in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

Transport

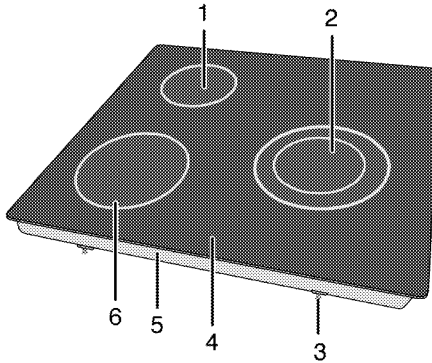
- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------|
| 1 | Einzelkochplatte | 4 | Glaskeramikkochfeld |
| 2 | Doppelkochplatte | 5 | Basisabdeckung |
| 3 | Montageklemme | 6 | Einzelkochplatte |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	5700 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Vorne links	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten	Doppelkochplatte
Abmessungen	270/210 mm
Leistung	2700/1800 W



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

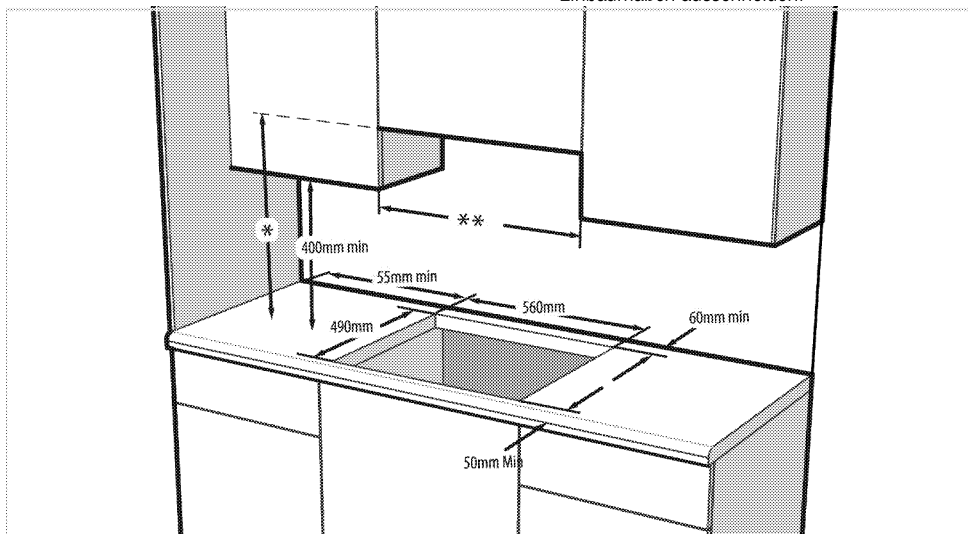
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

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

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



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

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

Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden



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

Elektrischer Anschluss

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



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



GEFAHR:

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

Netzkabel anschließen



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

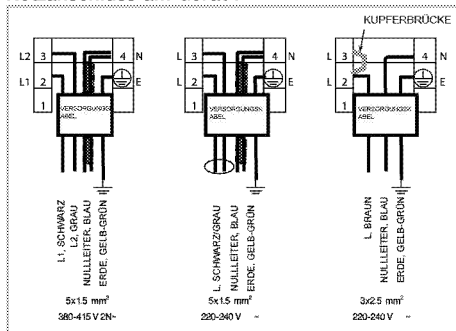
1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3

mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden.

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

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

Netzanschluss am Gerät :



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

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

» oder

- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

3. Bei Zweiphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

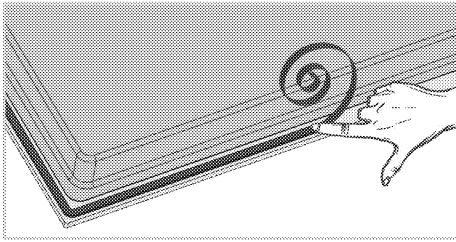
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

» oder

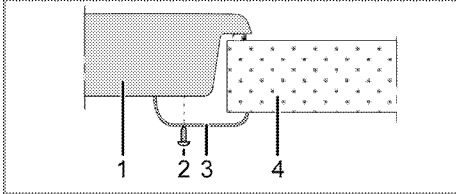
- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



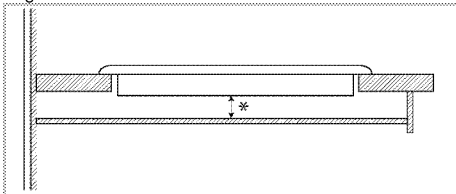
3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklemmen.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte

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

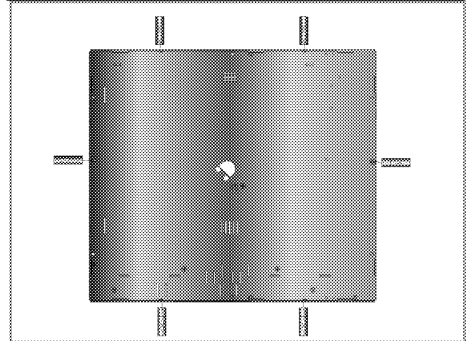
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

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



! GEFAHR:
Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

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

Endkontrolle

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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



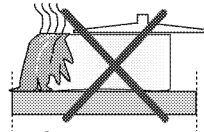
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken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

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

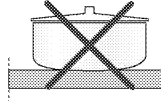
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

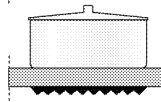
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie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



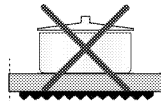
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

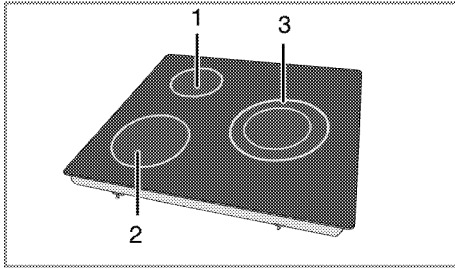


Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.



Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 3 Doppelkochplatte 27-29/21-23 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



GEFAHR:

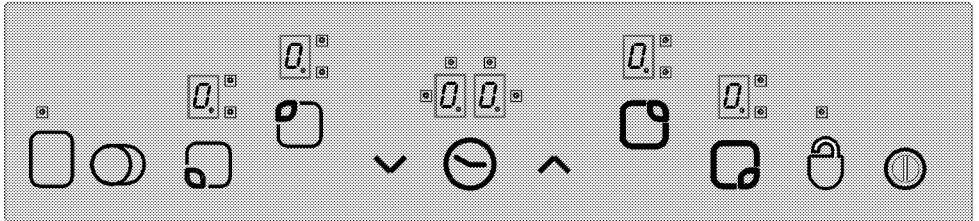
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

Bedienfeld



Spezifikationen

- Haupttaste - Ein-/Ausaste
- Tastensperre
- Temperaturstufe/Timer (steigend)
- Temperaturstufe/Timer (fallend)
- ** Doppel-/Dreifach-Kochzonenauswahltaste
- * Timer de-/aktivieren
- ** Kochzone de-/aktivieren
- Steuerung der Kochzonenauswahl
- Kochzonenanzeige (Temperatureinstellung 0 – 9)
- Doppel-/Dreifach-Kochzonenbetriebs-LED (Kochzonenanzeige)
- * Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)



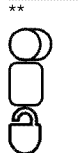
Dieses Gerät wird über Sensortasten gesteuert. Jede Ihrer Eingaben am Sensorbedienfeld wird durch einen Signalton bestätigt, sofern Ihr Sensorbedienfeld über einen Timer verfügt.



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



(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.



** Falls Ihr Herd mit diesen Funktionen ausgestattet ist



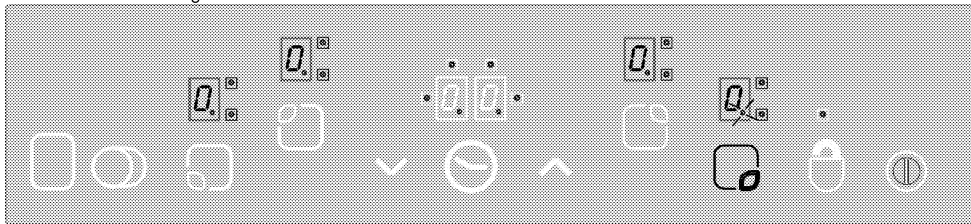
Bei Modellen mit einer Uhr

(***) Nicht bei Herden mit 3 Brennern

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

Kochfeld einschalten

Berühren Sie die Taste "⏻" etwa 1 Sekunde lang. Die Kochzonenanzeigen leuchten auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit. Sie können innerhalb der folgenden 10 Sekunden andere Kochzonen auswählen. Wenn die Haupttaste "⏻" betätigt wurde, sind keine anderen Bedienelemente verfügbar.



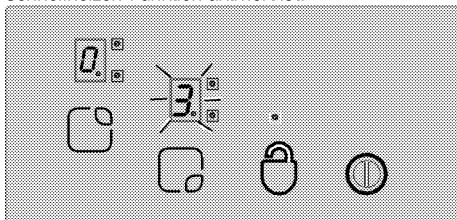
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie eines der Bedienelemente zur Auswahl der gewünschten Kochzone. Nach Auswahl der Kochzone des Kochfeldes, erscheint das Symbol "0." auf der entsprechenden Kochzonenanzeige.

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

3. Stellen Sie die Temperaturstufe mit den Tasten "▲" / "▼" auf einen Wert zwischen 1 und 9 bzw. zwischen 9 und 1 ein.

Die Tasten "▲" und "▼" verfügen über eine Wiederholungsfunktion. Wenn Sie eine dieser Tasten längere Zeit gedrückt halten, erhöht bzw. verringert sich der Wert konstant alle 0,4 Sekunden.

Wenn Sie mit der Taste "▲" beginnen, erscheint 1 auf der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste "▼" beginnen, erscheint der eingestellte Wert auf der Anzeige (z. B. eine halbe Sekunde lang **A** und eine halbe Sekunde lang **9**). Dies zeigt an, dass die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.



"0." und alle relevanten Dezimalpunkte blinken auf sämtlichen Kochzonenanzeigen.

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

Wenn Sie die Haupttaste "⏻" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochzonen wählen

Schnellheizen

Diese Funktion vereinfacht die Zubereitung. Wenn die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist, erfolgt die Zubereitung über einen bestimmten Zeitraum bei maximaler Leistung (siehe Tabelle 1). Die Schnellheizen-Zeit ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Dies wird durch abwechselndes Blinken von **A** und dem eingestellten Temperaturwert auf der Kochzonenanzeige angezeigt (z. B. eine halbe Sekunde lang **A**, eine halbe Sekunde lang **9**). Sobald die Zeit zum Schnellheizen abgelaufen ist, wird die Leistung der Kochzone reduziert; die Temperatur wird dauerhaft angezeigt.

Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet.

Schnellheizen-Funktion aktivieren:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Temperatur der Kochzone mit "▼" auf **9** ein. Nach Abschluss der Temperatureinstellung zeigt das Display abwechselnd **9** und **A** an. Dies bedeutet, dass die Temperatur auf **9** eingestellt und die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.
4. Wählen Sie dann innerhalb 10 Sekunden mit der Taste "▼" die Temperaturstufe, die nach dem Schnellheizen während der verbleibenden Zubereitung aktiviert werden soll. Stellen Sie die Kochzone mit den Tasten "▲" / "▼" auf einen Wert zwischen 1 und 9 ein (im Folgenden wird von der Auswahl der Stufe 6 ausgegangen).

5. **A** und **6** erscheinen während der Schnellheizfunktion abwechselnd auf der Anzeige (nach Ablauf der Schnellheizfunktion wird nur noch **6** angezeigt).

Schnellheizfunktion deaktivieren:

- Verringern Sie mit der Taste "▼" die Temperaturstufe auf den Wert **0**; dadurch wird die Schnellheizfunktion schneller deaktiviert.
- Wenn nach Ablauf des Schnellheizens **9** als Temperaturstufe ausgewählt ist (also kein geringerer Wert), hört die Anzeige nach 10 Sekunden auf zu blinken. Die Schnellheizfunktion ist nun deaktiviert.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

Wenn Sie die Haupttaste "Ⓚ" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus. Wenn nach dem Abschalten des Kochfeldes noch eine nutzbare Restwärme vorhanden ist, wird dies durch das Symbol "H_i" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

Kochzonen einzeln ausschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "▲" und "▼".
2. Durch Verringern der Temperaturstufe auf **0**; verwenden Sie dazu die Taste "▼".
3. Durch die Verwendung der Timerfunktion (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone

1. Die Tasten "▲" und "▼" gleichzeitig drücken

Wählen Sie mit der Kochzonenauswahltaste "Ⓚ" die gewünschte Kochzone. Der Dezimalpunkt erscheint auf der "0" Kochzonenanzeige. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die Tasten "▲" und "▼".

2. Temperaturstufe der gewünschten Kochzone auf 0 einstellen (mit der Taste "▼")

Sie können eine Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Temperaturstufe auf **0** einstellen.

3. Den Abschalttimer (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone verwenden

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** und **00** erscheinen auf allen Anzeigen. Die Doppel-/Dreifach-Kochzone und die mit dem Timer verbundenen LEDs werden deaktiviert.

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

Doppel-/Dreifach-Kochzonen einschalten**

Doppel-Kochzone einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dualzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "Ⓚ".

Auch die LED "E₁" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. "Ⓚ" Der Status der Dual-Kochzone ändert sich, wenn Sie die Taste ein weiteres Mal berühren: Die Doppel-Kochzone schaltet sich abwechselnd ein und aus.

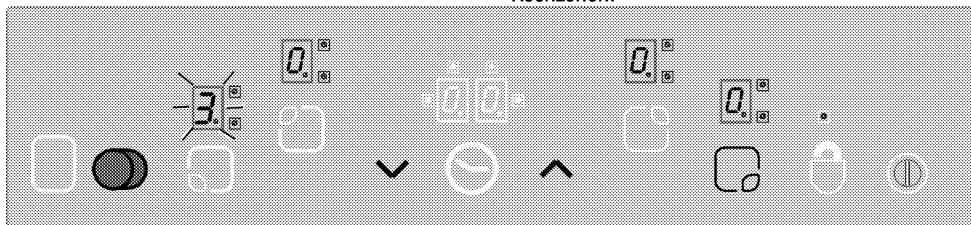
Die Erweiterungszone wird nur aktiviert, wenn die Hauptzone der Kochzone auf einen Temperaturstufe zwischen **1** und **9** eingestellt ist.

Dreifach-Kochzone einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dreifachzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "Ⓚ".

Auch die LED "E₂" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. Wenn Sie die Taste "Ⓚ" noch einmal berühren, blinkt die LED "E₂" der Dreifachzone; die Dreifach-Kochzone ist aktiviert.

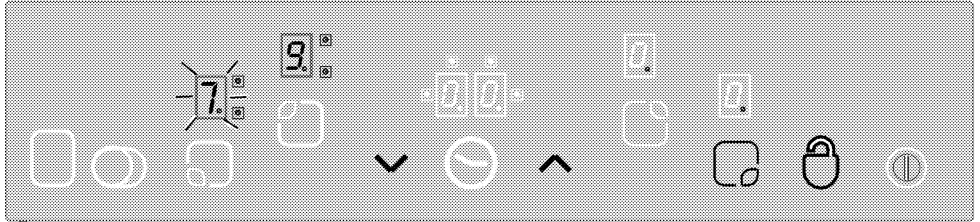
Wenn Sie die Taste "Ⓚ" ein weiteres Mal berühren, schaltet sich die Dreifachzone der Kochzone wieder aus. Der oben genannte Vorgang ändert stets den Status der Doppel-/Dreifach-Kochzonen.



Die Aktivierung der Doppel- und Dreifachzonen erfolgt durch Berühren der Taste "⓪" der ausgewählten Kochzone.

Tastensperre * (bei Modellen mit Uhr)

Berühren Sie die Taste "⓪" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "⓪" und alle Kochzonen sind gesperrt.



"⓪" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "⓪" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt.

Anschließend erlischt die LED "⓪". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "⓪" ein.
2. Halten Sie die Tasten "∧" und "∨" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "∧".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "⓪" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "⓪" ein.
2. Halten Sie die Tasten "∧" und "∨" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "∨".

Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die

Haupttaste "⓪" ist verfügbar. Die "⓪" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "⓪" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "⓪" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen * (bei Modellen mit Uhr)

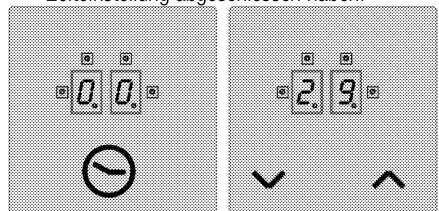
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzonen timer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

Alarmtimer

Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "⓪". "00" und "⓪" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "∧" und "∨" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



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

Kochzontimer:

Die Kochzontimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzontimer wie den Alarmtimer mit der Taste "⏸". "00" und "9:00" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzontimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzontimers müssen Sie die Taste "⏸" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzontimers noch einmal die Taste "⏸". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "1" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.

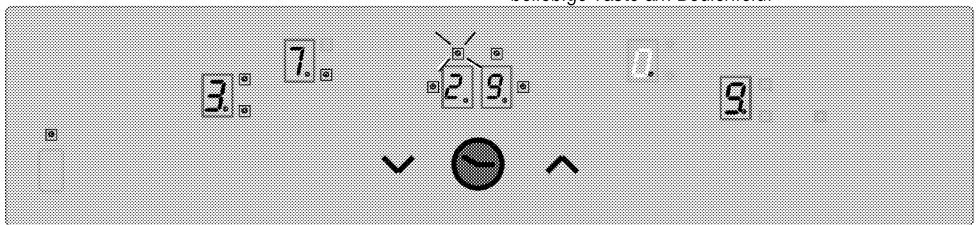
3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "1" angezeigt.
 - Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "⏸" einmal berühren.
 - Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
 - Die LEDs "1", "2", "3", "4", "5", "6", "7", "8", "9", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
 - Sie können die bei den Kochzontimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⏸" ändern. Eine blinkende LED "1" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an.
Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⏸" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf "00" (durch berühren der Taste "▼").
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "▲" und "▼", bis "00" auf der Timeranzeige erscheint.

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



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzontimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

Warmhalten (je nach Modell)

Die Warmhalte-Funktion der Kochzone dient dazu, Lebensmittel durch Auswahl einer zusätzlichen Temperaturstufe zwischen 0 und 1 warmzuhalten. Aktivieren Sie mit der Taste "⏸" die Warmhalte-Funktion.

Daraufhin blinkt die LED "1". Berühren Sie die Taste "⏸" zum Deaktivieren der Kochzone noch einmal.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle 1) Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperatureinstellung abhängig. Falls der Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, erscheint 10 Sekunden

00 auf der Timeranzeige (10 Sekunden später leuchtet die Restwärmeanzeige).

Dann schaltet sich die Timeranzeige aus.

Nachdem sich die Kochzone wie oben beschrieben automatisch abgeschaltet hat, ist sie wieder

Tabelle 1: Temperatureinstellungsparameter; Zykluszeit: 47,0 Sekunden

einsetzungsfähig und die maximale Betriebszeit wird entsprechend dieser Temperatureinstellung angewandt.

Temperaturstufe	Aus-Zeit in Sekunden	Ein-Zeit in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Schnellheizen-Zeit in Sekunden
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

RestwärmeFunktionen

Bei einer deaktivierten Kochzone, bei deren Oberflächentemperatur der Sensor mehr als 60 °C misst bzw. dessen Anzeige einen Wert über 60 °C

anzeigt, erscheint das Symbol "H" (Restwärme) auf dem Display. Wenn die Restwärme unter 60 °C fällt, erscheint 0 auf dem Display.

Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder hergestellt ist und die Restwärme der entsprechenden Kochzone vor dem Ausfall über 60 °C betrug, blinkt die Restwärmeanzeige. Die Anzeige blinkt, bis die maximale Restwärmezeit abgelaufen ist bzw. die Kochzone ausgewählt und aktiviert wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht ist zu hell	F1
Fluoreszierendes Licht	F2
Der Sensor ist durch einen hellen Gegenstand verdeckt	F3
Das Umgebungslicht ist starken Schwankungen ausgesetzt	F4

Beispielanwendung:

Folgende Lichtbedingungen gewährleisten eine reibungslose Kalibrierung:

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Beleuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W).

Falls ein Fehler auftritt, wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Kontrollsystem des Kochfeldes kann nur bei erfolgreicher Kalibrierung aller Sensoren betrieben werden.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Zudem darf die Beleuchtung während der Kalibrierung nicht zu stark sein. Wenn eine der Meldungen F1, F2 oder F4 angezeigt wird, müssen Sie während der Kalibrierung bei der ersten Herstellung der Stromversorgung alle Lichtquellen ausschalten bzw. das Fenster schließen. Wenn die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen wurde, kann das Kontrollsystem helleres Umgebungslicht tolerieren.

Das Kontrollsystem des Kochfeldes übernimmt die Einstellungen und kalibriert sich während des Betriebs entsprechend den Änderungen der Umgebungsbedingungen neu.



Ihr Bedienfeld ist mit einem Sensoren ausgestattet, der einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Wenn dieser Sensor reagiert, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert. Weitere Informationen über die Fehlermeldungen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Falls eine Taste wiederholt betätigt wird (länger als 10 Sekunden), wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; zudem erklingt ein Signalton.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

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

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

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



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

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

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

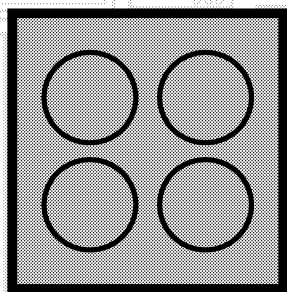
- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten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



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

Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko


Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !


Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

	Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.
--	---

	Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.
--	--

	Avertissement de risque de choc électrique.
--	---

	Avertissement de risque d'incendie.
--	-------------------------------------

	Avertissement de surfaces brûlantes.
--	--------------------------------------



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....4
 Sécurité électrique.....4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....7
 Sécurité des enfants.....7
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....7
 Elimination des emballages.....7
 Déplacement ultérieur.....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....9
 Caractéristiques techniques.....9

3 Installation 10

Avant l'installation.....10
 Installation et branchement.....10

4 Préparation 13

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 13
 Première utilisation..... 13
 Premier nettoyage de l'appareil..... 13

5 Utilisation de la table de cuisson 14

Généralités concernant la cuisson..... 14
 Utilisation des tables de cuisson..... 15
 Bandeau de commande..... 15

6 Maintenance et entretien 22

Généralités..... 22
 Nettoyage de la table de cuisson..... 22

7 Recherche et résolution des pannes 23

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
 - Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
 - **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
 - **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
 - **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
 - **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
 - En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
 - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
 - La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
 - **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que

des étincelles ne se produisent pas.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des

enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

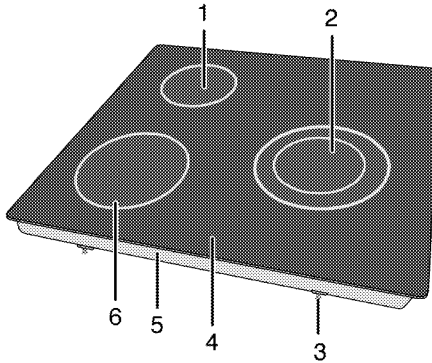
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson | 4 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Plaque de cuisson à circuit double | 5 | Fond |
| 3 | Bride de montage | 6 | Plaque de cuisson |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	5700 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière	Plaque de cuisson à circuit double
Dimension	270/210 mm
Puissance	2700/1800 W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

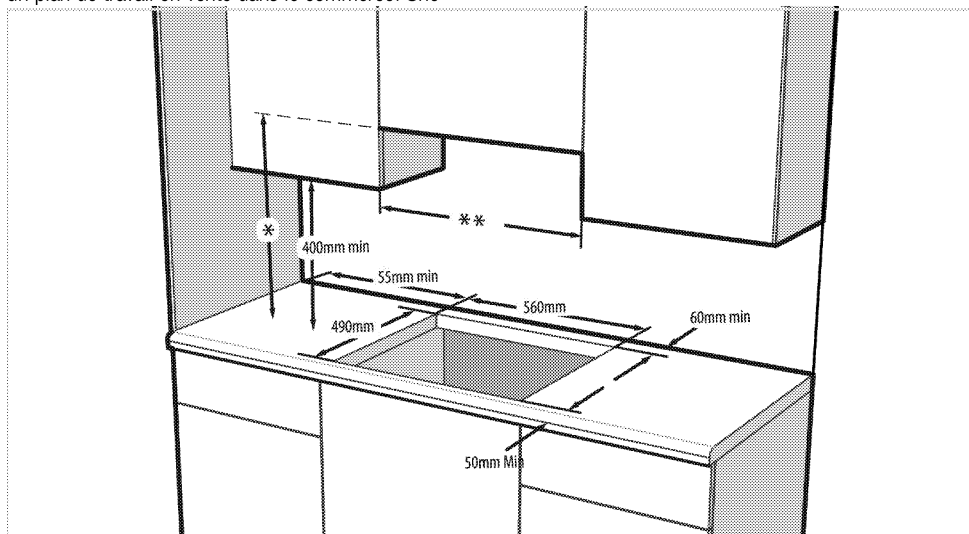
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

i N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

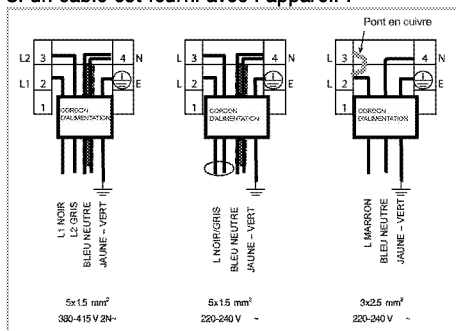


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)


» OU

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

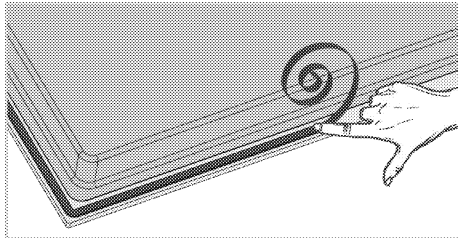
- Câble marron = L1 (phase 1)
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

>> OU

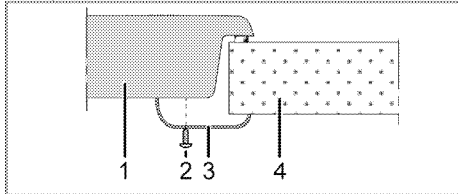
- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

Installation des produits


1. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



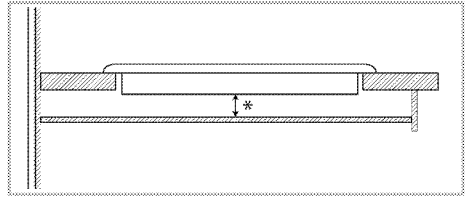
3. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
4. Utilisez des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail


 Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

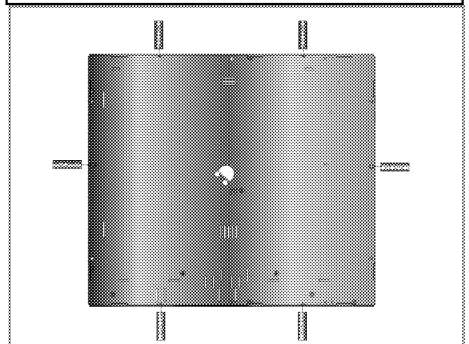
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.





* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

 L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



 **DANGER:**
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

 **DANGER:**
La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des ré-

cipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



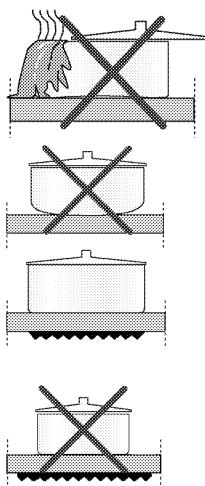
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
 - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
 - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
 - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
 - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
 - La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
 - Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
 - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
 - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

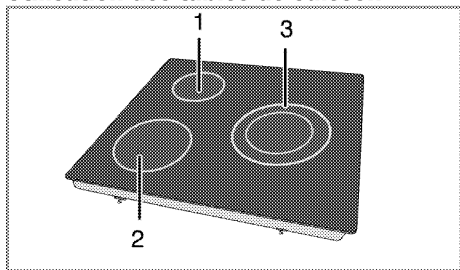
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie. N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 2 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 3 Plaque de cuisson à circuit double 27-29/21-23 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

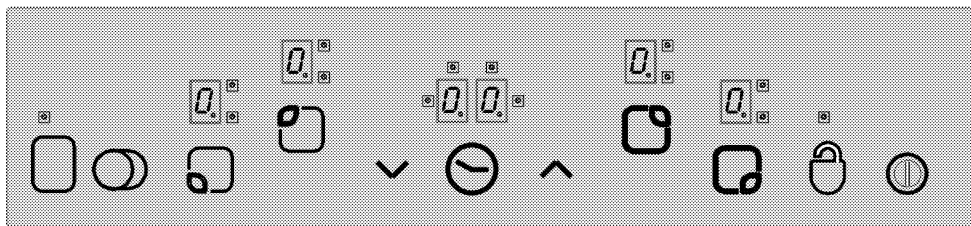
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.








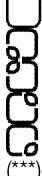





Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

-  Touche d'alimentation - Touche ON/OFF
-  Verrouillage des touches
-  Réglage de la température/Augmenter la minuterie
-  Réglage de la température/Diminuer la minuterie
-  ** Touche de sélection de foyer double/triple
-  * Activer/désactiver la minuterie
-  ** Activer/désactiver le foyer
-  Commandes de sélection de foyer
-  Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)
-  Témoin de fonctionnement de foyer double/triple (Ecran de foyer)
-  * Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)



Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



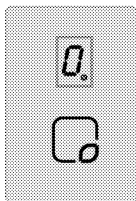
Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.



** Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions

Sur les modèles équipés d'une horloge

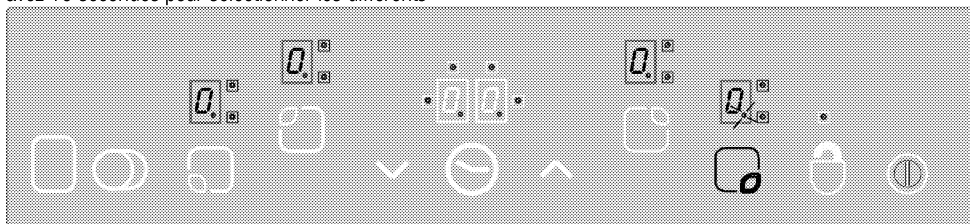


(***) N'est pas disponible sur les tables de cuisson à 3 brûleurs.

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents



1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "0." clignote sur l'écran du foyer approprié.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

3. Appuyez sur les touches "▲" ou "▼" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

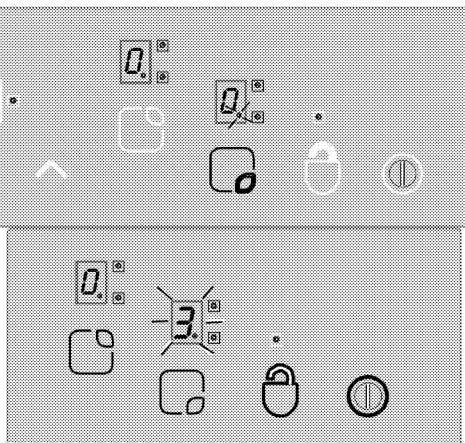
Les touches "▲" et "▼" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,4 secondes. Si vous commencez par la touche "▲", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "▼", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde "9"). Cela indique que le Booster est activé.

foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation "⏻". "0." et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Sélection des foyers



Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Utilisez la touche "▼" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la

température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.

4. Utilisez ensuite la touche "▼" dans les 10 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "▲" ou "▼" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
5. "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

Arrêt de la fonction Booster :

- Appuyez sur la touche "▼" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

Arrêtez la table de cuisson.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole "E" reste affiché à l'écran du foyer approprié.

Arrêt des foyers séparément :

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En appuyant sur les touches "▲" et "▼" simultanément.
2. En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "▼".
3. A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

1. Appuyer sur les touches "▲" et "▼" simultanément.

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "C". Le chiffre décimal s'affiche à l'écran du foyer "E". Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pour arrêter le foyer.

2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "▼"

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

De plus, lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage de foyers doubles/triples**

Allumage du foyer double :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter.

Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "O" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "E" du foyer double approprié clignote alors en continu. "O" L'état du foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêt (ON et OFF).

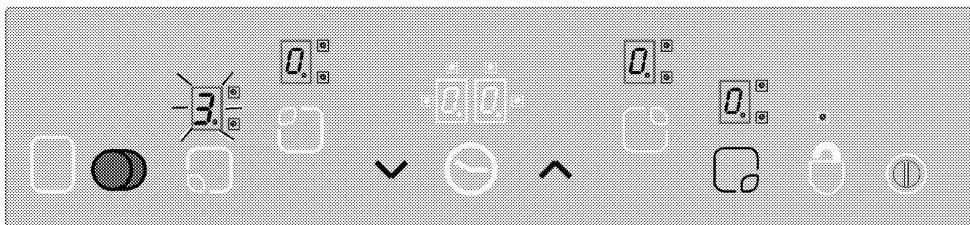
Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un niveau de température compris entre "1" et "9".

Allumage du foyer triple :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer triple. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "O" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "E" du foyer double approprié s'allume également en continu. Si vous appuyez à nouveau sur la touche "O", "E" le voyant du foyer triple clignote et ce dernier est activé.

Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "O", le foyer triple du foyer s'arrête. L'opération ci-dessus modifie l'état des foyers doubles/triples.



Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "0" du foyer sélectionné.

Verrouillage des touches * (sur les modèles équipés d'une horloge)

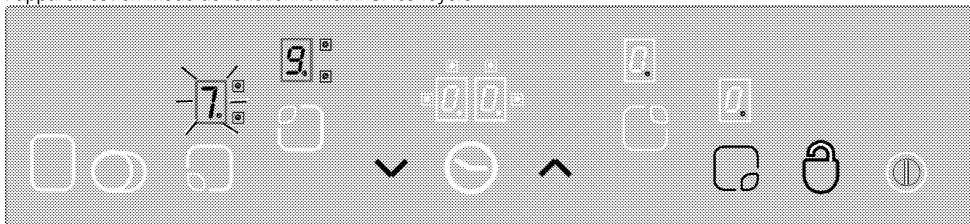
Appuyez sur la touche "0" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore

confirme l'opération. Le voyant "0" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement. Si les foyers

sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "0" fonctionne.

Le voyant "0" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



"0" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "0" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant "0" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "0" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant au moins 2 secondes.

3. Appuyez ensuite sur la touche "▲" encore une fois.

» La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants :

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "0" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "▼" encore une fois.

» "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "L" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

Fonction Minuterie * (sur les modèles équipés d'une horloge)

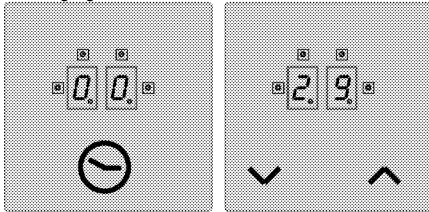
Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "⊖" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "⊖" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de foyer :

Les minuteries des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers activés.

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "⊖". "00" et "⊖" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. La minuterie du foyer est donc activée.
3. Vous devez appuyer sur la touche "⊖" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.

4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

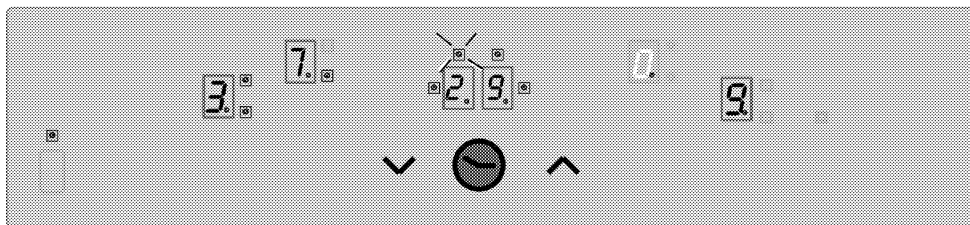
1. Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche "⊖". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "⊖" clignotant.
2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. Un voyant "⊖" clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
 - D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "⊖".
 - Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
 - Les voyants "⊖" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
 - Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "⊖". Un voyant "⊖" clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la position de la touche "⊖" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "∨".
- En appuyant sur les touches "∧" et "∨" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.



Affichez la valeur de temps restant de la minuterie du foyer 3 (le voyant clignote) sur l'écran de la minuterie (le voyant des minuterie des foyers actifs 1 et 4 ne sont en fait pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

La fonction garde-au-chaud du foyer de cuisson permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche "☐" pour activer la fonction garde-au-chaud.

Le voyant "☐" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "☐" pour désactiver le foyer.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un

Tableau-1 : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes

Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - secondes	Limite de durée de fonctionnement - heure	Durée Booster - secondes
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "R" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la

ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume).

L'écran de la minuterie s'éteint ensuite.

Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

durée maximale de chaleur résiduelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

Calibrage de capteur et messages d'erreur

Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage. Le système de commande de la table de cuisson ne doit pas être soumis à des sources de lumière intenses (lumière du soleil, lampes halogènes, etc.).

Tableau-2 :Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Affichage
L'éclairage ambiant est trop intense	F1
Lampe fluorescente	F2
Le capteur est recouvert d'une substance brillante	F3
L'éclairage ambiant varie fortement	F4


Etalonnage :

Les conditions d'éclairage suivantes permettent un calibrage en douceur :

Eclairage à ampoule sans réflecteur (100W, terne) placé à 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Un calibrage réussi garantit le bon fonctionnement de la table de cuisson, même sous un éclairage intense comme une lampe halogène avec réflecteur (50 W).

En cas d'erreur, le calibrage est répété jusqu'à ce que les conditions ambiantes permettent un calibrage réussi. Le système de commande de la table de cuisson peut uniquement fonctionner lorsque le calibrage de tous les capteurs est réussi.

Vous devez retirer toute substance de la table de cuisson lors du calibrage. L'éclairage ambiant ne devrait pas être trop intense non plus pendant le calibrage. Si l'un des messages F1, F2 ou F4 s'affiche, l'utilisateur doit éteindre toutes les sources d'illumination ou fermer la fenêtre lors de l'opération de calibrage pour le branchement initial à l'alimentation. Une fois le calibrage réussi, le système de commande peut supporter d'importantes quantités d'éclairage ambiant. Le système de commande de la table de cuisson adopte et se calibre à nouveau en fonction des changements des conditions ambiantes lors de son utilisation.

	La commande tactile est équipée d'un capteur qui assure la protection contre la surchauffe. Le foyer approprié est désactivé en réponse à ce capteur. Pour en savoir plus sur les messages d'erreur, reportez-vous au tableau. Si une touche est activée de manière répétée (pendant plus de 10 secondes), tout le système de commande est désactivé et un signal sonore retentit.
---	--

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse.

Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

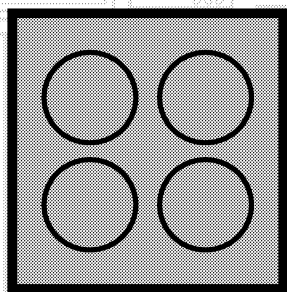
- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

beko

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

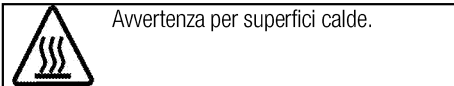
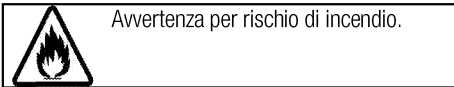
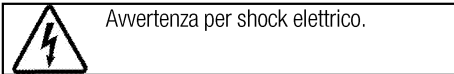
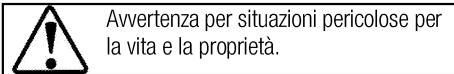
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per
sicurezza e ambiente 4**

Sicurezza generale..... 4
 Sicurezza elettrica..... 4
 Sicurezza del prodotto..... 5
 Uso previsto 6
 Sicurezza dei bambini 7
 Smaltimento di vecchi prodotti..... 7
 Smaltimento del materiale di imballaggio..... 7
 Smaltimento di vecchi prodotti..... 7

2 Informazioni generali 8

Panoramica..... 8
 Specifiche tecniche..... 8

3 Installazione 9

Prima della installazione..... 9
 Installazione e collegamento..... 9

4 Preparazioni 12

Consigli per il risparmio energetico..... 12
 Uso iniziale 12
 Prima pulizia del prodotto 12

5 Come utilizzare il piano cottura 13

Informazioni generali sulla cottura 13
 Uso del piano cottura..... 13
 Pannello di controllo 14

6 Manutenzione e cura 20

Informazioni generali 20
 Pulizia del piano cottura..... 20

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 21

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

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

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

Sicurezza elettrica

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

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

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

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

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

Sicurezza del prodotto

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

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



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

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

Smaltimento di vecchi prodotti

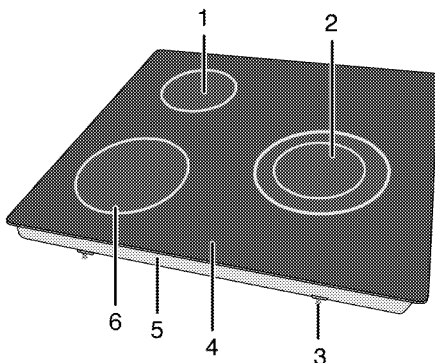
- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Piastra cottura circuito singolo | 4 | Superficie in vetroceramica |
| 2 | Piastra cottura circuito doppio | 5 | Coperchio base |
| 3 | Morsetto per il montaggio | 6 | Piastra cottura circuito singolo |

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	5700 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 mm/490 mm
Bruciatori	
Sinistra anteriore	Piastra cottura circuito singolo
Dimensione	180 mm
Energia	1800 W
Sinistra posteriore	Piastra cottura circuito singolo
Dimensione	140 mm
Energia	1200 W
Retro	Piastra cottura circuito doppio
Dimensione	270/210 mm
Energia	2700/1800 W



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

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



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



PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



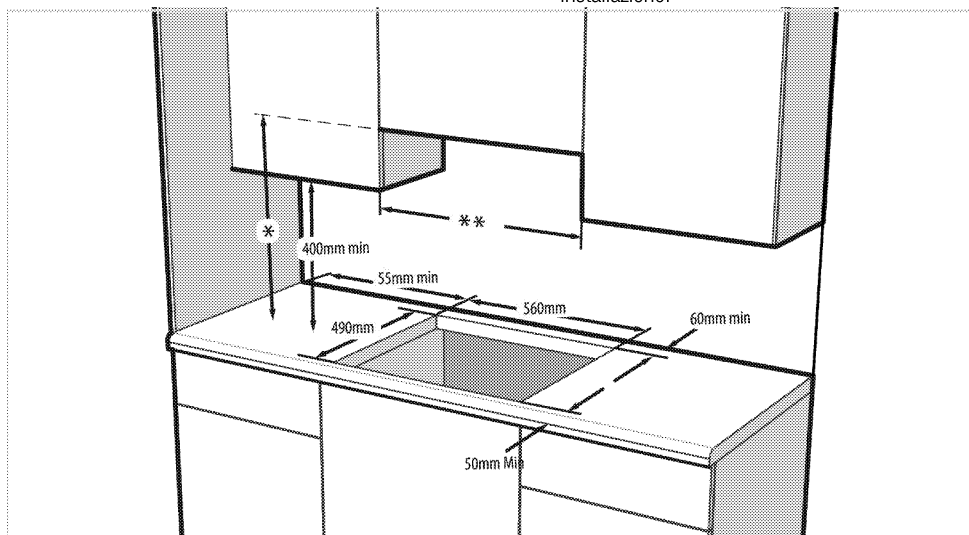
PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione (min 650 mm).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.

** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.



Non installare il piano cottura su collocazioni con bordi o angoli taglienti. C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un

elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

PERICOLO:
L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

PERICOLO:
Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

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

Collegamento del cavo di alimentazione

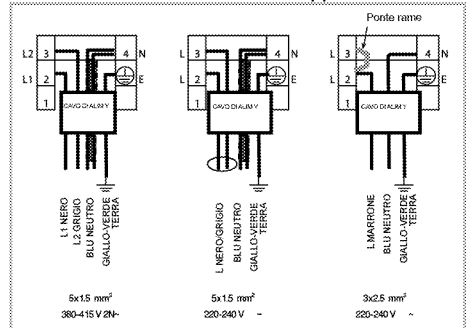
i Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di

sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



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

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) \oplus (messa a terra)

» 0

- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) \oplus (messa a terra)

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

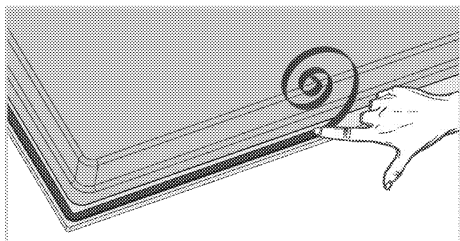
- Cavo marrone = L1 (Fase 1)
- Cavo nero = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) \oplus (messa a terra)

» 0

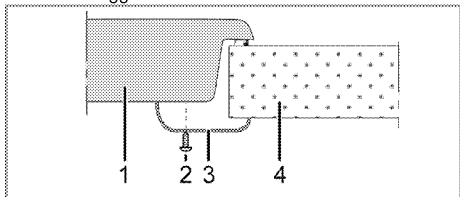
- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) \oplus (messa a terra)

Installazione dell'unità

1. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
2. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



3. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
4. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.

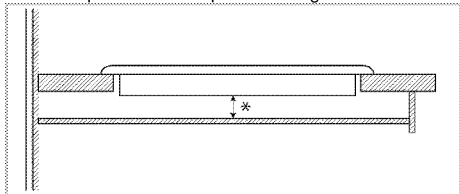


- 1 Piano cottura
- 2 Vite
- 3 Morsetto per l'installazione
- 4 Ripiano



Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.

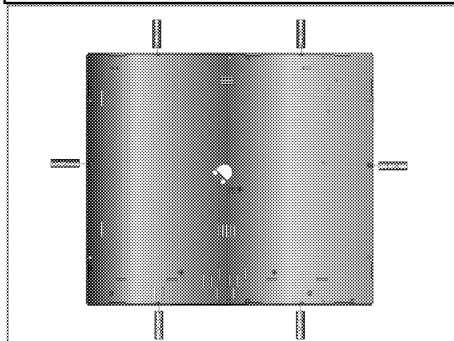


* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)



La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



PERICOLO:

Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.



PERICOLO:

Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici. Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o

pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.

- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.
- Per cotture lunghe, spegnere la zona di cottura 5 o 10 minuti prima della fine del periodo di cottura. Si può ottenere un risparmio energetico fino al 20% usando il calore residuo.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



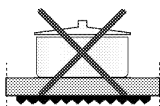
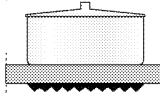
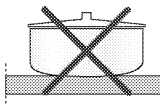
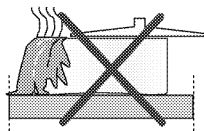
Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa. Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie. Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura,

sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Suggerimenti per piani cottura in vetroceramica

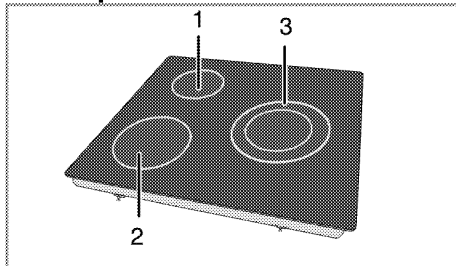
- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vetroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.
- Non usare contenitori e padelle in alluminio. L'alluminio danneggia la superficie in vetroceramica.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore. Se il diametro della padella è troppo piccolo, si perde energia.

Uso del piano cottura



- 1 Piastra cottura circuito singolo 14-16 cm
- 2 Piastra cottura circuito singolo 18-20 cm

- 3 Piastra cottura circuito doppio 27-29/21-23 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.



PERICOLO:

Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

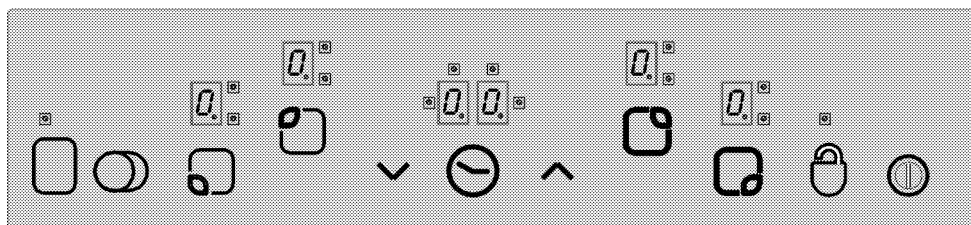
Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.



I piani cottura in vetroceramica a riscaldamento rapido emettono una luce luminosa quando vengono accesi. Non fissare la luce.

Pannello di controllo



Specifiche



Tasto principale - Tasto ON/OFF



Blocco tasti



Impostazione temperatura/aumento timer
Impostazione temperatura/diminuzione timer



** Tasto di selezione zona di cottura doppia/tripla



* Attiva/disattiva timer



** Attiva/disattiva zona di cottura



Comandi selezione zona di cottura



Display zona di cottura (impostazione temperatura 0 ... 9)



LED funzionamento zona di cottura doppia/tripla (display zona di cottura)



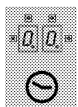
* Display timer (ci sono 4 LED per le 4 diverse zone di cottura)



Questa unità è controllata con il touch control. Ogni operazione eseguita sul touch control sarà confermata da un segnale sonoro se l'unità touch control è dotata di un timer.



Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti. Umidità e sporco possono provocare problemi al funzionamento.



(*) Se il piano cottura è dotato di timer.

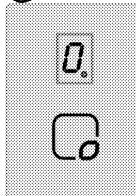
**



Se il piano cottura è dotato di queste funzioni.



In modelli dotati di orologio

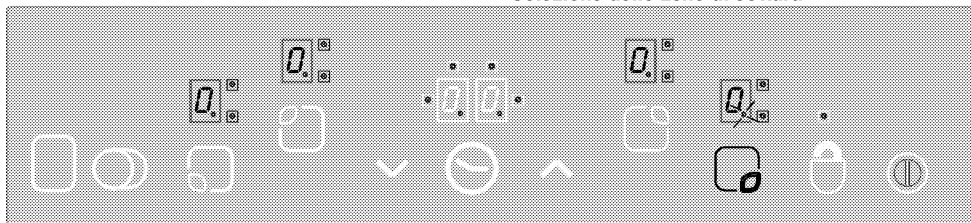


(***) Non in dotazione con piani cottura con 3 bruciatori.

Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. L'aspetto o le funzioni reali possono variare.

Accensione del piano cottura

Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo per 1 secondo. I display della zona di cottura si accendono. Il piano cottura è ora pronto per l'uso. Si possono selezionare zone di cottura diverse entro i successivi 10 secondi. Altri comandi non sono consentiti quando il tasto principale "⏻" è in funzione.



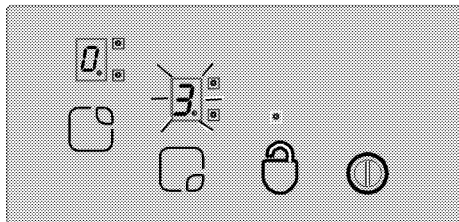
1. Accensione del piano cottura.
2. Toccare uno dei comandi di selezione delle zone di cottura per accendere la zona di cottura desiderata. Dopo aver selezionato la zona di cottura del piano cottura, "0." il punto decimale lampeggiano sul display relativo alla zona di cottura.

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

3. Toccare i tasti "▲" o "▼" per impostare il livello di temperatura ad un valore compreso tra "1" e "9" o tra "9" e "1".

I tasti "▲" e "▼" sono dotati di funzione di ripetizione. Se si tocca uno di questi tasti a lungo, il livello di temperatura aumenta o diminuisce in modo continuo ogni 0,4 secondi.

Se si comincia con il tasto "▲", "1" compare sul display. Se si comincia con il tasto "▼", il valore impostato compare sul display (per es., mezzo secondo "A" e mezzo secondo "9"). Questo indica che il booster è attivato.



Booster

Questa funzione facilita la cottura. Quando il booster è attivato, la cottura funziona alla potenza massima per un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Il

"0." e tutti i relativi punti decimali lampeggiano in tutti i display delle zone di cottura.

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Se si preme il tasto principale "⏻" per più di 2 secondi, il piano cottura si spegne e torna in modalità standby.

Selezione delle zone di cottura

tempo del booster dipende dal livello di temperatura selezionato. Questo è indicato con una "A" e il valore di temperatura impostato che lampeggia in modo alternato sul display della zona di cottura (per es. mezzo secondo "A", mezzo secondo "9"). Quando il tempo di booster è finito, la potenza della zona di cottura viene ridotta e il valore di temperatura sarà visualizzato in modo continuo.

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzione booster.

Attivazione della funzione booster:

1. Accensione del piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Usare il tasto "▼" per impostare il valore della temperatura della zona di cottura su "9". Dopo aver eseguito l'impostazione della temperatura, "9" e "A" compaiono sul display in modo alternato. Questo indica che il valore della temperatura è impostato su "9" ed è attivata la funzione booster.
4. Poi usare il tasto "▼" entro 10 secondi per selezionare l'impostazione di temperatura che si desidera attivare per il resto del processo di cottura dopo la fine del tempo booster. Usare i tasti "▲" o "▼" per impostare la zona di cottura su un valore compreso tra "1" e "9" (si suppone che come esempio sia selezionato il livello 6).
5. "A" e "6" compaiono in modo alternato sul display durante la funzione booster (alla fine del periodo booster, "6" sarà visualizzato in modo continuo).

Disattivazione della funzione booster:

- Toccare il tasto "▼" finché il livello della temperatura diminuisce fino a "0" per disattivare in anticipo la funzione booster.
- Se "9" viene selezionato come livello di temperatura che sarà attivato dopo il periodo booster e nessun altro livello inferiore viene selezionato, allora il lampeggiare dello schermo si arresta in 10 secondi. Il booster ora viene disattivato.

Spegnerne il piano cottura.

Se si preme il tasto principale "○" per più di 2 secondi, il piano cottura si spegne e torna in modalità standby.

Se c'è temperatura residua che può essere usata dopo lo spegnimento del piano cottura, ciò sarà indicato dal simbolo "H" che compare sul display pertinente della zona di cottura in modo continuo.

Spegnimento individuale delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. Toccando i tasti "▲" e "▼" contemporaneamente.
2. Diminuendo il livello della temperatura fino a "0" con il tasto "▼".
3. Usando la funzione timer (se presente) per la zona di cottura pertinente

1. Toccando i tasti "▲" e "▼" contemporaneamente

Selezionare la zona di cottura desiderata con il tasto di selezione della zona di cottura "□". Il punto decimale compare sul display della zona di cottura "0.". Toccare i tasti "▲" e "▼" contemporaneamente per disattivare la zona di cottura.

2. Diminuire il livello della temperatura della zona di cottura desiderata fino a "0" con il tasto "▼"

Inoltre la zona di cottura può anche essere disattivata diminuendo il livello di temperatura a "0".

3. Usando la funzione disattivazione timer (se presente) per la zona di cottura pertinente

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" e "00" compaiono su tutti i display. Zona di cottura doppia/tripla e LED collegati al timer saranno disattivati.

Inoltre, quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

Accensione delle zone di cottura doppia/tripla**

Accensione della zona di cottura doppia:

Selezionare la zona di cottura desiderata dotata di zona doppia. Il punto decimale della zona di cottura pertinente deve cominciare a lampeggiare.

Impostare il livello della temperatura su un valore compreso tra 1 e 9 e toccare il tasto "○" per attivare la zona doppia della zona di cottura.

"E." Anche il LED della zona doppia pertinente lampeggia in modo continuo. "○" Lo stato della zona di cottura doppia cambia quando si tocca il tasto una seconda volta: la zona di cottura doppia passa tra gli status on e off.

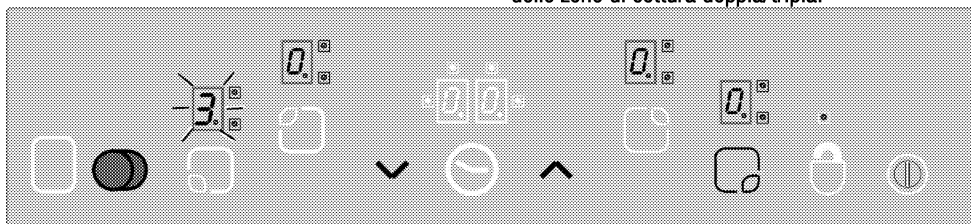
La zona di espansione sarà attivata solo se la zona principale della zona di cottura è impostata ad un livello di temperatura tra "1" e "9".

Accensione della zona di cottura tripla:

Selezionare la zona di cottura desiderata dotata di zona tripla. Il punto decimale della zona di cottura pertinente deve cominciare a lampeggiare. Impostare il livello della temperatura su un valore compreso tra 1 e 9 e toccare il tasto "○" per attivare la zona doppia della zona di cottura.

"E." Anche il LED della zona doppia pertinente si accende in modo continuo. Se si tocca di nuovo il tasto "○", il LED "E." della zona tripla lampeggia e la zona di cottura tripla è attivata.

Quando si tocca il tasto "○" ancora una volta, la zona tripla della zona di cottura si spegne di nuovo. Le operazioni suddette cambiano sempre lo stato delle zone di cottura doppia/tripla.



Attivazione delle zone doppia e tripla toccando il tasto "○" della zona di cottura selezionata.

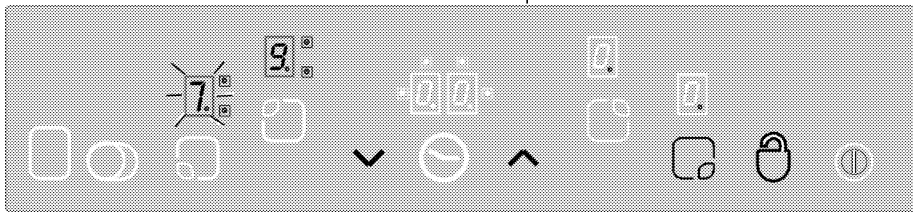
Blocco tasti * (in modelli dotati di orologio)

Toccare il tasto "○" per più di 2 secondi per bloccare il touch control. Il funzionamento sarà confermato con

un segnale audio. Poi, il LED "🔒" lampeggia e tutte le zone di cottura saranno bloccate.

Le zone di cottura possono essere bloccate solo in modalità di funzionamento. Se le zone di cottura sono bloccate: solo il tasto principale "🔒" può essere

azionato. Il LED "🔒" lampeggia e indica un modulo di blocco tasti. Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.



"🔒" consente di bloccare o sbloccare il touch control in modalità di funzionamento.

Toccare il tasto "🔒" per 2 secondi per sbloccare le zone di cottura. Il funzionamento sarà confermato con un segnale audio.

Poi, il LED "🔒" si spegne. Ora il touch control è sbloccato e può essere usato come sempre.

Blocco bambini

Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. La funzione di blocco bambini contiene pochi punti complessi per bloccare il touch control. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.

Blocco del modulo:

1. Toccare il tasto principale "🔒" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "↗" e "↘" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "↗" ancora una volta.

» La funzione blocco bambini è attivata e "🔒" compare su tutti i display delle zone di cottura.

Disattivazione del blocco bambini:

Si può disattivare il blocco bambini come lo si è attivato.

1. Toccare il tasto principale "🔒" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "↗" e "↘" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "↘" ancora una volta.

» "🔒" compare su tutti i display delle zone di cottura quando è attivato il blocco bambini. "🔒" scompare quando il blocco è disattivato con successo.

Funzione timer * (in modelli dotati di orologio)

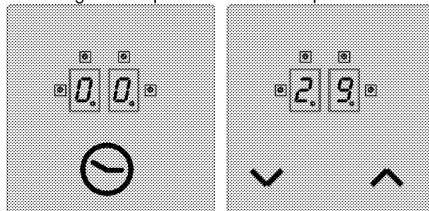
Questa funzione facilita la cottura. Non bisogna supervisionare in modo continuo il piano cottura durante il processo di cottura e la zona di cottura si spegne automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Il timer fornisce le funzioni che seguono: Il touch control può comandare contemporaneamente fino a massimo 4 timer per le zone di cottura e un timer allarme per cottura. Tutti i timer possono essere solo usati in modalità funzionamento.

Timer come allarme

Il timer dell'allarme funziona in modo indipendente dalle altre zone di cottura. Pertanto non è importante se una zona di cottura è selezionata o meno.

1. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme. "00" e "🕒" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer dell'allarme è attivato.
2. Poi selezionare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "↗" e "↘".
3. Il timer avvia il conto alla rovescia dopo aver eseguito l'impostazione del tempo.



» Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

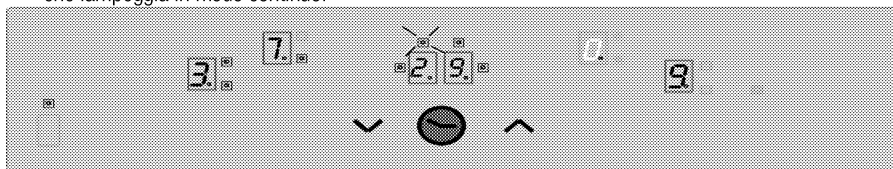
Timer zona di cottura:

I timer delle zone di cottura possono essere impostati solo per le zone di cottura attivate.

1. Per prima cosa accendere il piano cottura e quindi attivare la zona di cottura desiderata. (La zona di cottura deve essere impostata su un valore compreso tra 1 e 9)
2. Come nel timer dell'allarme, attivare il timer della zona di cottura toccando il tasto "☉". "00" e "☉" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul display inferiore destro. Così il timer della zona di cottura è attivato.
3. Bisogna toccare il tasto "☉" una seconda volta per attivare il timer della zona di cottura. Ora è possibile assegnare il timer.
4. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".

Per impostare i timer del piano cottura:

1. Dopo l'attivazione del timer della prima zona di cottura, toccare di nuovo il tasto "☉". Il comando gira in senso orario verso la successiva zona di cottura attiva assegnata al timer. La proposta di assegnazione sarà mostrata con un LED "☉" lampeggiante.
2. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".
3. Il timer attivato per la zona di cottura che è stata impostata per prima è indicato con un LED "☉" che lampeggia in modo continuo.



Visualizzazione del valore di tempo rimanente del timer 3 della zona di cottura (l'indicatore LED lampeggia) sul display del timer (i LED dei timer attivi delle zone di cottura 1 e 4 infatti non saranno visibili sul display del timer).

Funzione per tenere in caldo (se presente)

La funzione per tenere in caldo la zona di cottura aiuta a tenere in caldo gli alimenti selezionando un livello di temperatura aggiuntivo compreso tra 0 e 1. Toccate il tasto "☐" per attivare la funzione per tenere in caldo.

Poi, il LED "☐" lampeggia. Toccate di nuovo il tasto "☐" per disattivare la zona di cottura.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura

- Altri timer possono essere assegnati per le altre zone di cottura attive toccando ancora una volta il tasto "☉".
- Dopo 10 secondi, il display del timer torna al timer che finisce per primo.
- I LED "☉" che si accendono in modo continuo sul display del timer indicano il timer che sta attualmente eseguendo il conto alla rovescia.
- Possono essere visualizzati i valori impostati per i timer della zona di cottura e la clessidra cambiando la posizione del tasto "☉". Un LED anteriore "☉" lampeggiante mostra sempre un'assegnazione. Se non ci sono LED lampeggianti, il valore della clessidra sarà visualizzato nella schermata timer.

Disattivazione dei timer:

Per prima cosa bisogna visualizzare il timer cambiando la posizione del tasto "☉" finché compare il timer. Questo valore può in seguito essere cancellato in 2 modi diversi:

- diminuendo il valore a scatti fino a "00" toccando il tasto "▼".
- Toccando contemporaneamente i tasti "▲" e "▼" per mezzo secondo finché "00" compare sul display del timer.

Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccate un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

restano accese in modo accidentale, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo. (vedere la tabella 1). Il limite del tempo di funzionamento dipende dall'impostazione di temperatura selezionata. Se c'è un timer assegnato per la zona di cottura, "00" compare sul display del timer per 10 secondi (10 secondi dopo, si accende l'indicatore del calore residuo).

Poi il display del timer si spegne.

Dopo la disattivazione automatica della zona di cottura descritta sopra, essa diventa di nuovo funzionale e il tempo di funzionamento massimo è applicato per questa impostazione di temperatura.

Tabella-1: Parametri di impostazione della temperatura; tempo del ciclo 47,0 secondi

Impostazione della temperatura	Tempo di spegnimento - secondi	Tempo di accensione - secondi	Limite del tempo di funzionamento - ore	Tempo di booster - secondi
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Funzioni calore residuo

Per una zona di cottura disattivata la cui temperatura di superficie è avvertita come superiore a 60°C o il cui display indica un valore superiore a 60°C, un simbolo "H" (calore residuo) compare sul display. Quando il calore residuo scende al di sotto di 60°C, "0" compare sul display.

Quando l'alimentazione elettrica si ripristina dopo una mancanza e se il calore residuo della zona di cottura pertinente era superiore a 60°C prima della mancanza di alimentazione, il display del calore residuo lampeggia. Il display continua a lampeggiare finché il tempo massimo di calore residuo è finito o la zona di cottura è selezionata e attivata.

Calibrazione del sensore e messaggi di errore

Quando si applica l'alimentazione elettrica, il sistema di controllo del piano cottura esegue una calibrazione a seconda di sensore, vetro e condizioni ambiente. Non coprire la parte in vetro del sensore con alcunché durante la calibrazione. Anche il sistema di controllo del piano cottura non deve essere esposto a fonti di luce forte come luce solare, lampade alogene forti, ecc.

Tabella-2: Codici di errore e origini dell'errore

Causa dell'errore	Display
Luce ambiente troppo alta	F1
Lampada fluorescente	F2
Sensore coperto da una sostanza luminosa	F3
Luce ambiente con forti fluttuazioni	F4

Esempio applicazione:

Le condizioni di luce che seguono consentono una calibrazione senza problemi:

Illuminazione con una lampadina senza riflettore (100W, opaca) 70 cm al di sopra del piano cottura in vetroceramica. Dopo una calibrazione riuscita, si garantisce che il piano cottura funzionerà come previsto anche sotto una illuminazione forte come lampade alogene con riflettore (50 W).

In caso di errore, la calibrazione è ripetuta finché le condizioni ambiente consentano una calibrazione riuscita. Il sistema di controllo del piano cottura può essere azionato solo quando la calibrazione di tutti i sensori riesce.

Bisogna rimuovere tutte le sostanze dal piano cottura durante la calibrazione. Anche l'illuminazione ambiente non deve essere troppo forte durante la calibrazione. Se si visualizza uno dei messaggi F1, F2 o F4, l'utente deve spegnere tutte le fonti luminose o chiudere la finestra durante il processo di calibrazione al primo collegamento dell'alimentazione. Quando la calibrazione è completata con successo, il sistema di controllo può tollerare una grossa quantità di luce ambiente.

Il sistema di controllo del piano cottura adotta e ricalibra se stesso secondo i cambiamenti nelle condizioni ambiente durante l'uso.



Il touch control è dotato di un sensore che assicura protezione contro il surriscaldamento. La zona di cottura pertinente sarà disattivata quando reagisce a questo sensore. Per ottenere maggiori informazioni sui messaggi di errore, vedere la tabella. Se un tasto è attivato ripetutamente (per più di 10 secondi), tutto il sistema di controllo è disattivato e si sente un segnale sonoro.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

**PERICOLO:**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica usando un panno inumidito con acqua fredda in modo da non lasciare agente di pulizia su di essa. Asciugare con un panno morbido e asciutto. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinata, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare come aceto o succo di limone. È anche possibile usare prodotti adatti disponibili in commercio.

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



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento del prodotto.

Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

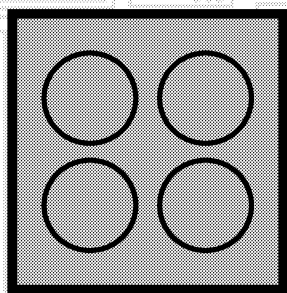
- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



МК

beko

Прочитајте го ова упатство прво!

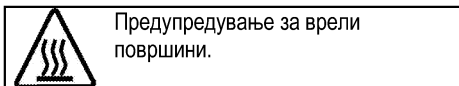
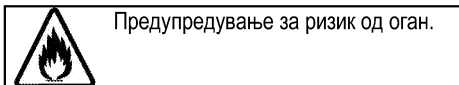
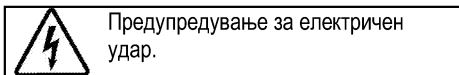
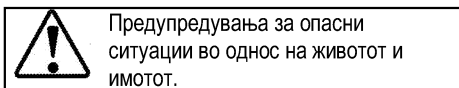
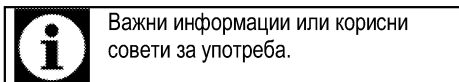
Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

**1 Важни упатства и предупредувања
за безбедноста и за животната
средина 4**

Општа безбедност	4
Електрична безбедност.....	4
Безбедност на производот.....	5
Наменета употреба.....	7
Безбедност за децата	7
Фрлање на стариот производ	7
Фрлање на материјалот за пакување	8
Фрлање на стариот производ	8

2 Општи информации 9

Преглед	9
Технички спецификации.....	9

3 Инсталација 10

Пред поставување	10
Поставување и поврзување	10

4 Подготовка 14

Совети за штедење енергија.....	14
Првична употреба	14
Прво чистење на производот	14

5 Како Се Користи Плочата 15

Општи информации за готвењето.....	15
Употреба на плочата	16
Контролен панел	16

6 Одржување и грижа 23

Општи информации.....	23
Чистење на плочата	23

7 Решавање проблеми 24

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно

исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.

- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита.

Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата.

Децата треба да се држат настрана.

- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со властените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за

рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

Фрлање на стариот производ

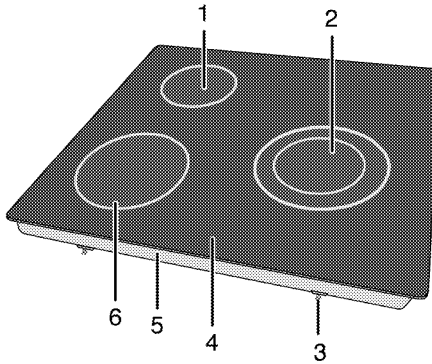
- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Плотна за готвење со еден круг | 4 | Витрокерамичка површина |
| 2 | Рингла за готвење со два круга | 5 | Капак за основата |
| 3 | Стегач за составување | 6 | Плотна за готвење со еден круг |

Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	5700 W
Вид кабел / секција	мин. H05V2V2-F 3 x 2,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	55 мм./580 мм./510 мм.
Димензии за инсталација (широчина / длабочина)	560 мм./490 мм.
Горилници	
Напред лево	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	180 мм.
Напојување	1800 W
Позади лево	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Одзади	Рингла за готвење со два круга
Димензија	270/210 мм.
Напојување	2700/1800 W



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



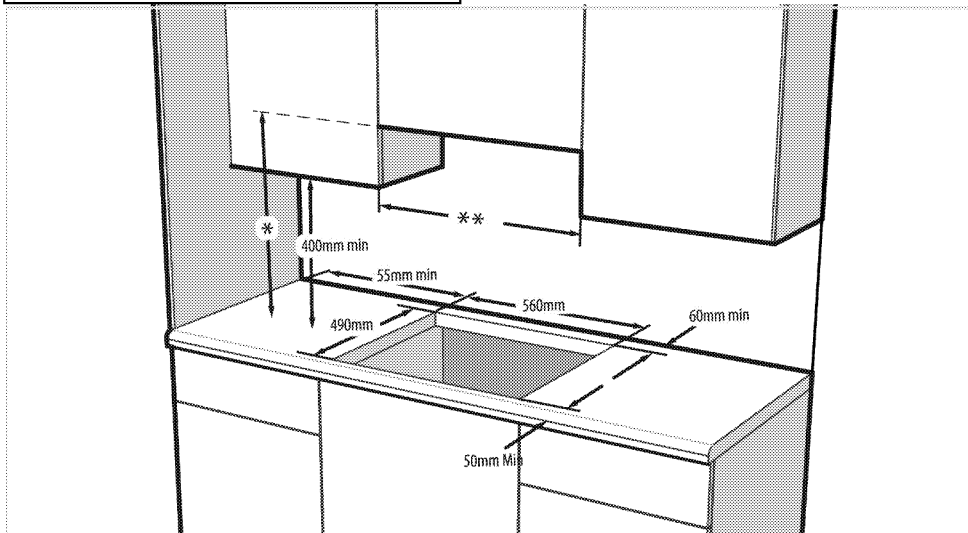
ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и ѕидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Тргнете ги материјалот за пакување и транспортните брави.
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.



* Минимална висина за вентилација како што е препорачано во упатството за употреба на механичкиот аспиратор

** Минималното растојание меѓу кабинетите мора да биде еднакво на ширината на плочата

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.



Не инсталирајте ја плоча на места со остри рабови или агли.
Постои ризик од кршење на стаклената керамичка површина!

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:
Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



ОПАСНОСТ:
Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на кукиштето на производот.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.
Постои ризик од струен удар!

Поврзување на кабелот за напојување

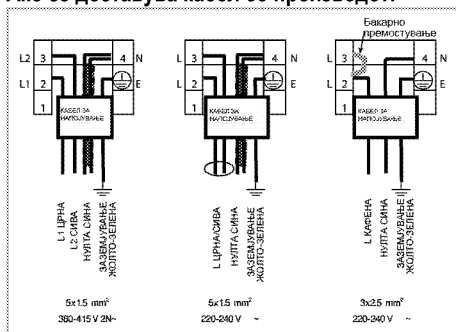


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.


1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.


Ако се доставува кабел со производот:




2. **За монофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
 - Кафена/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/сива жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E) (заземјување)
- » ИЛИ

- сива/Црна жица - L (фаза)
- Сина/Кафена жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

3. **За двофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:

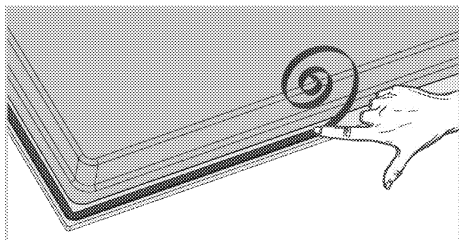
- Кафена жица - L1 (фаза 1)
- Црна жица = L2 (фаза 2)
- Сина/сива жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

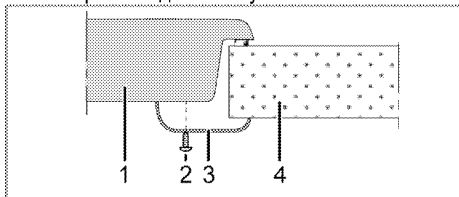
- Црна жица = L1 (фаза 1)
- сива жица = L2 (фаза 2)
- Сина/Кафена жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот

1. Ставете ја плочата на рамна површина превртувајќи ја.
2. Кога ја монтирате плотната, ставете ја заптивката околу плотната што доаѓа во пакувањето како што е прикажано на следната слика и погрижете се да биде 1 до 2 mm навнатре во однос на надворешниот раб на стаклото.



3. Поставете ја плочата врз работната површина и порамнете ја.
4. Со помош на стегалките за поставување обезбедете ја плочата со поставување низ отворите на долното куќиште.

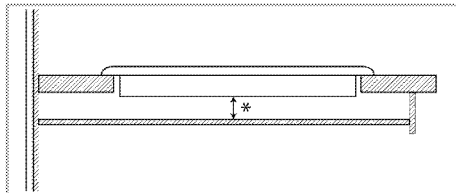


- 1 Плоча
- 2 Шраф
- 3 Стегалка за поставување
- 4 Работна плоча



Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цела да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.

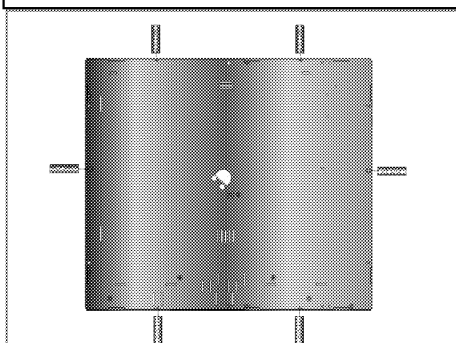


* мин. 15 мм.

Заден изглед (отвори за поврзување)



Локациите на дупките за поврзување прикажани на сликата подолу се шематски, можат да варираат во зависност од моделот на производот. Средете ги според дупките за поврзување на вашиот производ.



ОПАСНОСТ:

Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.



ОПАСНОСТ:

Плочата има компоненти што работат на плин или струја. Затоа, плочата треба да се фиксира само на работна површина преку дупките за фиксирање, користејќи ги само доставените елементи и шрафови за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капац за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното

на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.

- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

Првична употреба

Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за готвењето



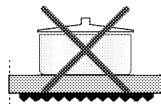
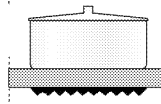
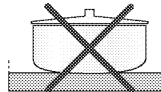
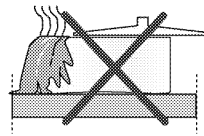
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење.

Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Совети за стакло-керамички плочи

- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



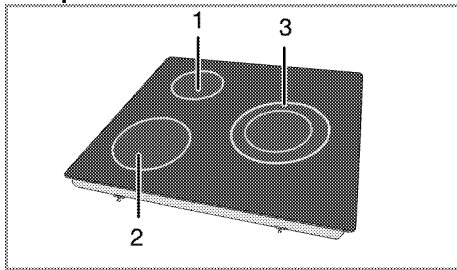
Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.

Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.

Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.

Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм.
- 2 Плотна за готвење со еден круг 18-20 цм.
- 3 Рингла за готвење со два круга 27-29/21-23 цм.е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



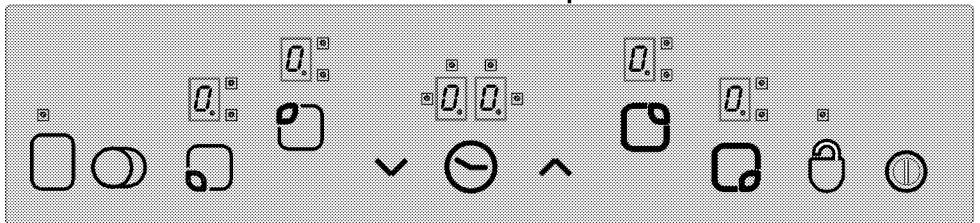
ОПАСНОСТ:

Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.









Стаклено-керамичките плочи што се загреваат бргу, емитуваат силна светлина кога ќе се вклучат. Не гледајте во светлината.

Контролен панел



Спецификации

-  Главно копче - копче ON/OFF (вклучување / исклучување)
Заклучување на копчињата
-  Поставување на температурата / зголемување на времето
-  Поставување на температурата / намалување на времето
-  ** Тастер за избор на зона за готвење двојно / тројно
-  * Овозможување / оневозможување тајмер
-  ** Овозможување / оневозможување зона за готвење
-  Контроли за избор на зона за готвење



Приказ за зоната за готвење (поставка за температура од 0 ... 9)



ЛЕД-светилки за работа на двојната/тројната зона за готвење (приказ на зона за готвење)



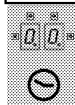
* Приказ за тајмерот (има 4 ЛЕД-светилки за 4 различни зони за готвење)



Овој апарат се контролира преку единица на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролата на допир ќе се потврди со звучен сигнал ако контролата има тајмер.



Секогаш одржувајте ги панелите на контролата чисти и суви. Влажноста и нечистотијата може да предизвикаат проблеми во функциите.



(*) Ако плочата е опремена со тајмер.

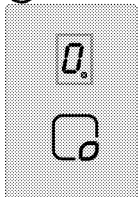


Ако плочата е опремена со овие функции



Кај модели со часовник

(***) Не се содржи кај плочи со 3 горилници.



Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинскиот изглед на функциите може да се разликува.

10 секунди. Другите контроли не се дозволени да функционираат кога ќе се вклучи главното копче "⏻".

"0." и сите соодветни децимални точки ќе трепкаат кај сите екрани за зоните за готвење.

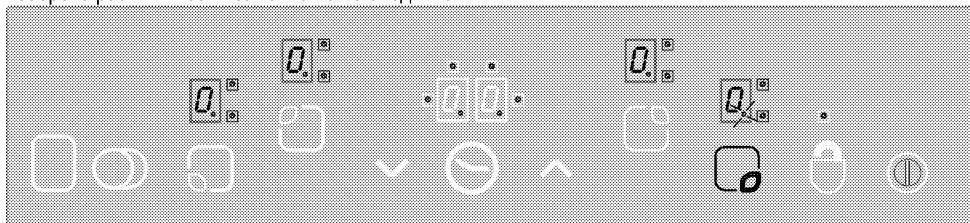
Ако не се спроведе дејство во рок од 10 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Ако го притиснете главното копче "⏻" подолго од 2 секунди, плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режимот на мирување.

Избор на зони за готвење

Вклучување на плочата

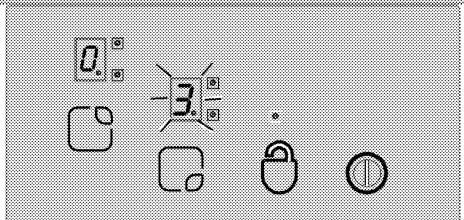
Допрете го копчето "⏻" на контролниот панел 1 секунда. Екранот за зоната на готвење засветува. Плочата е сега подготвена за употреба. Може да изберете различни зони за готвење во следните



1. Вклучете ја плочата.
2. Допрете една од контролите за избор на зоната за готвење за ја вклучите саканата зона за готвење. По изборот на зоната за готвење на плочата, симболот "0." ќе трепка на приказот за соодветната зона за готвење.

Ако не се спроведе дејство во рок од 10 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

3. Допрете ги копчињата "▲" или "▼" за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“. Копчињата "▲" и "▼" се опремени со функција за повторување. Ако допрете и држите едно од овие копчиња долго време, нивото на температурата континуирано ќе се зголемува или намалува на секои 0,4 секунди. Ако започнете со копчето "▲", на приказот се појавува „1“. Ако започнете со копчето "▼", поставената вредност се појавува на приказот (на пр. половина секунда „A“ и половина секунда „9“). Ова посочува дека е вклучена функцијата за поттикнување - Booster.



Booster

Оваа функција го олеснува готвењето. Кога ќе се активира функцијата за поттикнување - Booster, готвењето ќе се одвива на максималната моќност одреден период (видете ја Табела 1). Времето за функцијата Booster зависи од избраното ниво на температурата. Ова е посочено со „A“ и вредноста за поставената температура што ќе трепкаат наизменично на приказот за зоната за готвење (на пр., половина секунда „A“, половина секунда „9“). Штом ќе заврши готвењето со функцијата Booster, моќноста на зоната за готвење ќе се намали и вредноста на температурата ќе се прикажува постојано. Сите зони за готвење се опремени со функцијата Booster.

Овозможување на функцијата Booster:

1. Вклучете ја плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Употребете го копчето "▼" за ја поставите температурата на зоната за готвење на „9“. Штом ќе се постави температурата, „9“ и „А“ ќе се појавуваат на приказот наизменично. Ова посочува дека вредноста на температурата е поставена на „9“ и дека е активирана функцијата Booster.
4. Потоа, притиснете го копчето "▼" во рок од 10 секунди за да ја изберете поставката на температурата што сакате да се активира за преостанатото време на готвење откако ќе заврши времето за Booster. Употребете ги копчињата "▲" или "▼" за да ја поставите зоната за готвење на вредност меѓу „1“ и „9“ (да претпоставиме дека ќе го изберете нивото 6).
5. „А“ и „6“ се појавуваат наизменично на приказот за време на функцијата Booster (по истекот на периодот за Booster, „6“ ќе се прикажува постојано).

Исклучување на функцијата Booster:

- Допрете и држете го копчето "▼" додека нивото на температурата не се намали на „0“ за да се оневозможи функцијата Booster порано.
- Ако се избере „9“ како ниво на температура што ќе се активира по периодот на функцијата Booster и не е избрано друго пониско ниво, тогаш трепкањето на екранот ќе престане по 10 секунди. Функцијата Booster сега е деактивирана.

Исклучете ја плочата.

Ако го притиснете главното копче "Ⓜ" подолго од 2 секунди, плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режимот на мирување.

Ако има преостаната температура што може да се користи откако ќе се исклучи плочата, истото ќе се посочи со постојано прикажување на симболот "R" што ќе се појави на приказот за зоната за готвење.

Засебно исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

1. Со истовремено допирање на копчињата "▲" и "▼".

2. Со намалување на нивото на температурата на „0“ преку копчето "▼".
3. Преку функцијата за тајмер (ако има) за соодветната зона за готвење.

1. Истовремено допирање на копчињата "▲" и "▼"

Изберете ја саканата зона за готвење преку копчето за избор на зона за готвење "□". Се појавува децимална точка на приказот за зоната за готвење "□". Допрете ги копчињата "▲" и "▼" истовремено за да ја исклучите зоната за готвење.

2. Намалување на нивото на температурата за саканата зона за готвење на „0“ преку копчето "▼".

Понатаму, зоната за готвење може да се исклучи со намалување на нивото на температурата на „0“.

3. Употреба на функцијата за исклучување тајмер (ако има) за соодветната зона за готвење

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. „0“ и „00“ ќе се појават на приказите. Ќе се деактивираат двојната / тројната зона за готвење и ЛЕД-светилките што се поврзани за тајмерот. Понатаму, кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Вклучување двојни / тројни зони за готвење**

Вклучување на двојна зона за готвење:

Изберете ја саканата зона за готвење со двојна зона. Децималната точка за соодветната зона за готвење мора да започне да трепка.

Поставете го нивото на температура на вредност меѓу 1 и 9 и допрете го копчето "○" за да ја активирате двојната зона за зоната за готвење.

ЛЕД-светилката "□" за соодветната двојна зона ќе трпка постојано. "○" Статусот на двојната зона за готвење ќе се смени кога ќе го допрете копчето по вторпат: двојната зона за готвење ќе се префрлува меѓу статусите за вклученост и исклученост.

Зоната за проширување ќе се активира само ако главната зона на зоната за готвење е поставена на ниво на температура меѓу „1“ и „9“.

Вклучување на тројната зона за готвење:

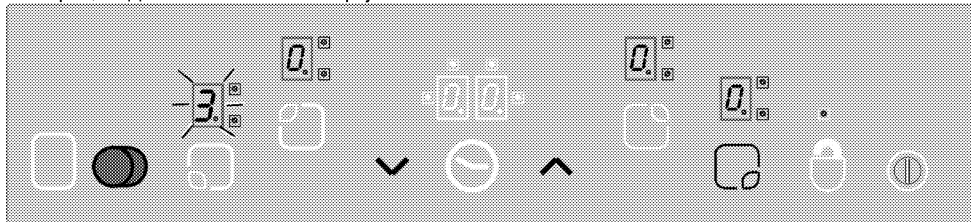
Изберете ја саканата зона за готвење со тројна зона. Децималната точка за соодветната зона за

готвење мора да започне да трепка. Поставете го нивото на температура на вредност меѓу 1 и 9 и допрете го копчето "O" за да ја активирате двојната зона за зоната за готвење.

ЛЕД-светилката "E" за соодветната двојна зона ќе свети постојано. Ако го допрете копчето "O" повторно, ЛЕД-светилката "E" за тројната зона

ќе трепка, што значи дека е активирана тројната зона за готвење.

Кога ќе го допрете копчето "O" уште еднаш, тројната зона за готвење ќе се исклучи. Горенаведената постапка секогаш ќе го менува статусот на двојните / тројните зони за готвење.

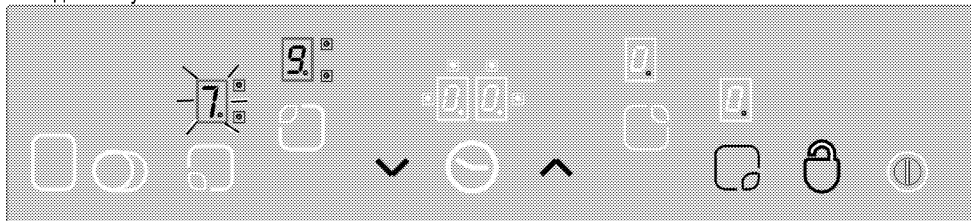


Овозможување на двојните и тројните зони со допирање на копчето "O" за избраната зона за готвење.

Заклучување на копчињата * (кај моделите со часовник)

Допрете го копчето "C" подолго од 2 секунди за да ја заклучите контролата на допир. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Потоа, ЛЕД-светилката "C" ќе трепка и сите зони за готвење ќе бидат заклучени.

Зоните за готвење може да се заклучат само во режим на работа. Ако зоните за готвење се заклучени: може да функционира само главното копче "C". Лед-светилката "C" ќе трепка за да го посочи модулот за заклучување на копчињата. Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата ќе се активира и следниот пат кога ќе ја вклучите плочата. Заклучувањето на копчињата мора да се дезактивира за да се овозможи работа на плочата.



"C" Копчето "C" ви овозможува заклучување или отклучување на контролата на допир во режим за работа.

Допрете го копчето "C" 2 секунди за да ги отклучите зоните за готвење. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Потоа, ЛЕД-светилка "C" ќе се исклучи. Сега, контролата на допир е отклучена и може да се работи со неа нормално.

Заштита за деца

Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење. Функцијата за заштита за деца содржи неколку комплексни постапки за да се заклучи контролната единица на допир.

Заштитата за деца може да се активира и дезактивира само во режимот на мирување.

Модул за заклучување:

1. Допрете го главното копче "C" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата "A" и "B" истовремено барем 2 секунди.
3. Потоа, допрете го копчето "A" уште еднаш. » Функцијата за заштита на децата е активирана и се појавува "L" на сите прикази за зоните за готвење.

Исклучување на заштитата за деца:

Може да ја исклучите заштитата за деца штом ќе ја активирате.

1. Допрете го главното копче "C" за да ја вклучите плочата.

- Допрете ги копчињата "∧" и "∨" истовремено барем 2 секунди.
- Потоа, допрете го копчето "∨" уште еднаш. » "L" се појавува на сите прикази за зони те за готвење додека е активна заштитата за деца. "L" ќе исчезне кога заштитата ќе се деактивира успешно.

Функција за тајмер * (кај моделите со часовник)

Оваа одлика го олеснува готвењето. Нема да има потреба постојано да ја надгледувате плочата за време на готвењето и зоната за готвење ќе се исклучи автоматски на крајот на времето што сте го избрале.

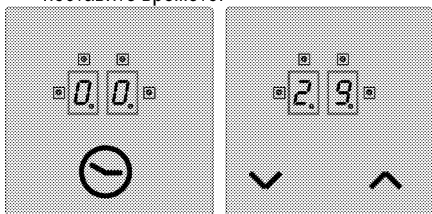
Тајмерот ги обезбедува следниве одлики:

Контролата на допир може да командува максимум од 4 тајмери за зони за готвење и еден тајмер со аларм за готвење што ќе се доделат истовремено. Сите тајмери може да се користат само во режим за работа.

Тајмер како аларм

Тајмерот за алармот работи засебно од другите зони за готвење. Затоа, не е важно дали е избрана зона за готвење или не.

- Допрете го копчето "⊖" за да го овозможите тајмерот за готвење. „00“ и "00:00" ќе се појават на приказот за тајмерот и ќе се појави точка долу десно. Така, алармот е активиран.
- Потоа, поставете ја саканата вредност со допирање на копчињата "∧" и "∨".
- Тајмерот ќе започне да одбројува откако ќе го поставите времето.



» Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Тајмер за зона за готвење:

Тајмерите за зоните за готвење може да се постават само за активирани зони.

- Прво вклучете ја плочата и потоа овозможете ја саканата зона за готвење. (Зоната за готвење мора да се постави на вредност меѓу 1 и 9)
- Како и кај тајмерот за алармот, вклучете го тајмерот за зоната за готвење со допирање

на копчето "⊖". „00“ и "00:00" ќе се појават на приказот за тајмерот и ќе се појави точка долу десно. Така, тајмерот за зоната за готвење е активиран.

- Мора да го допрете копчето "⊖" по вторпат за да го вклучите тајмерот за зоната за готвење. Сега може да го доделите тајмерот.
- Поставете ја саканата вредност со допирање на копчињата "∧" и "∨".

Поставување на тајмерите за плочата:

- Откако ќе го активирате првиот тајмер за зона за готвење, допрете го копчето "⊖" повторно. Контролата ќе се префрли во правец на стрелките на часовникот кон следната активна зона за готвење што е доделена на тајмерот. Предлогот за доделување ќе се прикаже преку ЛЕД-светилка "⊖" што трепка.
 - Поставете ја саканата вредност со допирање на копчињата "∧" и "∨".
 - Активираниот тајмер за зона за готвење за која бил прво поставен, се посочува со постојано трепкање на ЛЕД-светилката "⊖".
 - Може да се доделат повеќе тајмери за другите активни зони за готвење со допирање на копчето "⊖" одново.
 - По 10 секунди, приказот за тајмерот ќе се врати на тајмерот што прв ќе одброи докрај.
 - ЛЕД-светилките "00:00" што светат постојано на приказот за тајмерот посочуваат дека тој тајмер тековно одбројува.
 - Може да ги прикажувате поставените вредности за тајмерите за зоните за готвење и тајмерот за јајце со менување на позицијата на копчето "⊖". ЛЕД-светилката "⊖" напред десно што трепка секогаш ја покажува задачата.
- Ако не трепка ниедна ЛЕД-светилка, вредноста на тајмерот за јајце ќе се прикаже на екранот.

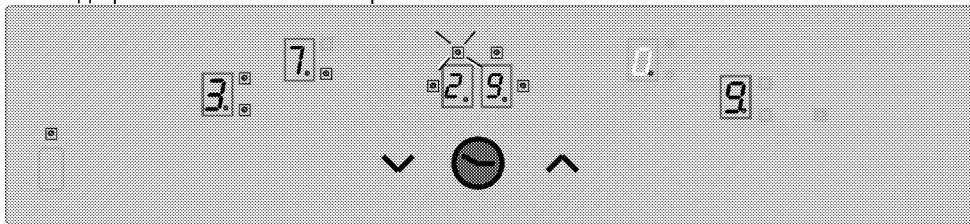
Оневозможување на тајмерите:

Прво, мора да го прикажете тајмерот со менување на позицијата на копчето "⊖" додека не се појави тајмерот. Оваа вредност може подоцна да се откаже на два начина:

- Со намалување на вредноста постепено до „00“ со допирање на копчето "∨".
- Со допирање на копчињата "∧" и "∨" истовремено половина секунда додека не се појави „00“ на приказот за тајмерот.

Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот

панел за да го исклучите звучниот сигнал.



Се прикажува вредноста со преостанатото време на тајмерот за зоната за готвење 3 (ЛЕД-светилката на индикаторот трепка) на приказот за тајмерот (ЛЕД-светилките на индикаторите за активните тајмери на зоните за готвење 1 и 4 всушност нема да бидат видливи на приказот за тајмерот).

Функција за одржување топлина (ако има)
Функцијата за одржување топлина на зона за готвење ви помага да ја одржување храната топла со избор на дополнително ниво на температура меѓу 0 и 1. Допрете го копчето "0" за активирање на функцијата за одржување топлина.

Потоа, ЛЕД-светилката "0" трепка. Допрете го копчето "0" повторно за исклучување на зоната за готвење.

Табела-1: Параметри за поставување температура, цикличен период 47.0 секунди

Поставка за температура	Време за ИСКЛУЧУВАЊЕ - секунди	Време за ВКЛУЧУВАЊЕ - секунди	Временско ограничување за работа - час	Време за Booster -секунди
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Функции за преостаната топлина

Кај деактивирана зона за готвење чијашто површина има над 60°C или чијшто приказ посочува вредност над 60°C, симболот "H" (преостаната топлина) се појавува на екранот. Кога преостаната топлина ќе се спушти под 60°C, се прикажува „0“ на приказот.

Временски ограничувањата за работа

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени ненамерно, зоната за готвење автоматски ќе се дезактивира по одредено време. (видете Табела-1).

Ограничувањето за времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. Ако има доделен тајмер за зоната за готвење, Се прикажува „00“ на приказот за тајмерот 10 секунди (по 10 секунди се вклучува индикаторот за преостаната топлина).

Потоа, приказот за тајмерот се исклучува.

Откако зоната за готвење ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре, повторно може да се вклучи и да се примени максималното време за работа за оваа поставка на температурата.

Кога повторно ќе има напојување по снемивање струја и ако преостаната топлина за соодветната зона за готвење била над 60°C пред снемивањето, приказот за преостаната топлина трепка. Приказот продолжува да трепка сè додека максималното време за преостаната топлина не заврши или кога ќе се избере и вклучи зона за готвење.

Калибрација на сензорите и пораки за грешки

Кога ќе се вклучи напојување за ел. енергија, системот за контрола на плочата спроведува калибрација во зависност од сензорот, стаклото и амбиенталните услови. Не покривајте го стаклениот дел на сензорот со ништо за време на калибрацијата. Системот за контрола на плочата не треба ниту да се изложува на силни извори на светлина како што се сончева светлина, јаки халогенски светилки и сл.

Табела-2:Пораки за грешки и извори на грешки

Причина за грешка	Приказ
Амбиенталната светлина е многу голема	F1
Флуоресцентна светилка	F2
Сензорот е покриен со светла материја	F3
Амбиенталното светло интензивно флукутира	F4

Пример за примена:

Следните услови за осветлување ќе овозможат непречена калибрација:

Осветлување со сијалица без рефлектор (100 W, заматено), 70 см. над стакло-керамичката плоча. По успешната калибрација, се гарантира дека плочата ќе работи како што е наменето дури и под силно осветлување како што е халогенска светилка со рефлектор (50 W).

Ако се појави грешка, калибрацијата се повторува сè додека амбиенталните услови не овозможат успешна калибрација. Системот за контрола на системот може да работи само кога ќе биде успешна калибрацијата на сите сензори. Мора да ги отстраните сите предмети на плочата за време на калибрацијата. Амбиенталното осветлување не смее да биде премногу силно за време на калибрацијата. Ако се добие некоја од пораките F1, F2 или F4, корисникот мора прво да ги исклучи сите извори на светлина или да го затвори прозорецот за време на процесот на калибрација при првото поврзување за извор на напојување на ел. енергија. Кога калибрацијата ќе заврши успешно, системот за контрола може да толерира голема количина на амбиентална светлина.

Системот за контрола на плочата прифаќа и се калибрира себеси во согласност со промените во амбиенталната средина додека се користи.



Контролата на допир е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Соодветната зона за готвење ќе се дезактивира кога реагира на овој сензор. За да добиете повеќе информации за пораките за грешки, погледнете ја табелата.

Ако одредено копче се активира неколку пати (подолго од 10 секунди), целиот контролен систем ќе се дезактивира и ќе се слушне аудио-сигнал.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стакло-керамички плочи

Избришете ја стакло-керамичката плоча со крпа натопена во ладна вода и внимавајте да не оставите средство за чистење на неа. Избришете со мека и сува крпа. Остатоците може да ја оштетат стакло-керамичката површина кога ќе ја користите плочата следниот пат.

Исушените остатоци на стакло-керамичката површина не смее да се гребат со острици, челични жици или слични алатки. Отстранете ги дамките од калциум (жолтите дамки) со мала количина на отстранувач на бигор како оцет или сок од лимон. Може да користите и соодветни, комерцијално достапни производи. Ако површината е многу извалкана, ставете средство за чистење на сунѓер и почekaјте да се впиe. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храна во чијшто состав има шеќер, како густе кремове и сирупи мора веднаш да се исчистат без да чекате да се излади површината. Во спротивно, стакло-керамичката плоча може да се оштети трајно.

Со време, може да се појави делумно избледување на бојата на облогата или на другите површини. Ова не влијае врз работата на производот.

Избледувањето на бојата и дамките на стакло-керамичката површина е нормална појава и не претставува дефект.

7 Решавање проблеми

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*
- Ако приказот не се осветли кога ќе го ја вклучите плочата одново, >>> *Исклучете го апаратот кај прекинувачот. Почекајте 20 секунди и потоа поврзете го одново.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

