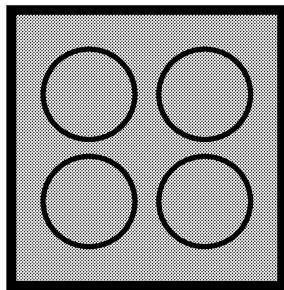


Kірістірілген темір пеш

Пайдалануши нұсқаулығы



HDMC 32400 TX

KK | DE | NL | HU

185.9100.30/R.AD/03.06.2016/6-6

Алдымен пайдалануушы нұсқаулығын оқыңыз!

Күрметті тұтынуушы,

Веко өнімін таңдағанызыға ракмет. Жоғары сапамен және заманауда технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нағижендерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдалануушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыныз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырысаныз, пайдалануушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдалануушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттарға нұсқауларды орындаңыз.

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

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылыктар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдалануушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды
ақпарат немесе пайдалы
көңестер.



Өмірге және мешікке қатысты
қауіпті жағдайлар туралы
ескерту.



Ток согуы туралы ескерту.



Өрт каупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

МАЗМУНЫ

1 Кауіпсіздік және қоршаган орталы манызды нұсқаулар және ескертүлер 4

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

2 Құрылғыныз 8

Жалпы шолу	8
Техникалық сипаттамалары.....	8

3 Орнату 9

Орнатудан бұрын.....	9
Орнату және косу	10
Келешекте тасымалдау	11

4 Дайындық 12

Куатты ұнемдеу бойынша кеңестер	12
Алғашқы қолдану	12

Құрылғыны алғаш рет тазалау.....	12
Бастапқы кыздыру	12

5 Кемпіректі қолдану жолы 13

Пісіру туралы жалпы мәліметтер	13
Кемпіректерді қолдану	14
Басқару тақтасы.....	14

6 Құту мен техникалық қызмет корсету 20

Жалпы мәліметтер	20
Пісіру тақтасын тазалау	20
Басқару тақтасын тазарту	20

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 21

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

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

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындауы керек.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандарыға орындауы қажет. Уәкілетті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін

өндіруші жауапты емес.

Орнату алында нұсқауларды мұқият оқып шығыныз.

- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Эр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге

- түйіктаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді ұстіне су себу немесе құю арқылы жуманыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
 - ешқашан ашаға ылғалды қолдармен тименіз! Ешқашан кабельдер тарту арқылы ажыратпаңыз, әрқашан ашаны ұстап ажыратыңыз.
 - Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
 - Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
 - Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатында орнату керек. Бөлуді құрылыш ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырығысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
 - Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
 - Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
 - Сақтандырғыш көрсеткіш өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.
- Өнім қауіпсіздігі**
- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қызыдыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстаяу керек.
 - Серпіліс пен қымыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
 - Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы

- және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қыздады.
 - Барлық желдектіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
 - Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
 - Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірденемен жабыңыз.
 - Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
 - Егер бүт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
 - Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
 - Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі
- ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құргақ болғанын тексеріңіз.
- Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірлген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.
- Өнімде өрт болмауы үшін:
- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындей қосылғанын тексеріңіз.
 - Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
 - Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.
- Дұрыс пайдалану
- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін

өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.

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

Балар қауіпсіздігі

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

өніммен ойнауын болдырмаңыз.

- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лактыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.

Бұл өнім кайта пайдалануға болатын және кайта өндөу үшін жарамды жогары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызымет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді адеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лактырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өндөу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

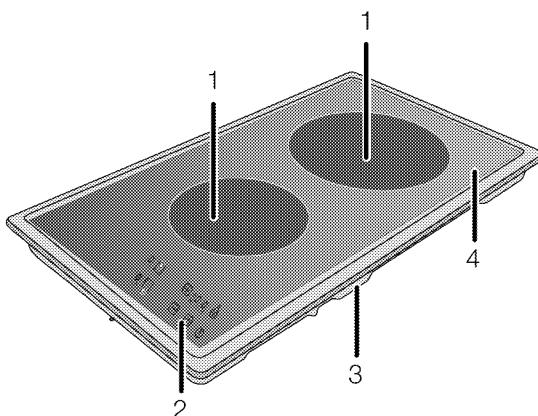
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыым салынған материалдар жок.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге койыңыз. Өнімнің орама материалдары кайта өнделетін материалдардан жасалған. Қайта өнделетін калдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй калдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғының

Жалпы шолу



1 Бір контурлы пісіру табасы
2 Басқару тақтасы

3 Негізгі жабыны
4 Жанаарғы тақтасы

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынналытын қуат	3,0 кВт
Сақтаңырыш	мин. 16 А
Сым түрі / кимасы	H05RR-FG 3 x 1,5 мм ²
Сыртқы қөлемдері (бінктігі / ені / терендігі)	55 мм/288 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / терендігі)	268 мм/490 мм
Жанаарғылары	
Алдынғы	Бір контурлы пісіру табасы
Олшемі	140 мм
Куаты	1200 Вт
Артқы	Бір контурлы пісіру табасы
Олшемі	180 мм
Куаты	1800 Вт



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



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



Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны колдану жағдайларына байланысты өзгеру мүмкін.

3 Орнату

Күрылғыны күші бар қағидаларга сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Эйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жок кіслермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулыктар үшін өндіруші жаупапты емес.



Орынды және электр кондыргыларын дайындау – тұтынушы жаупкершілігінде.



ҚАУПТІ:
Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



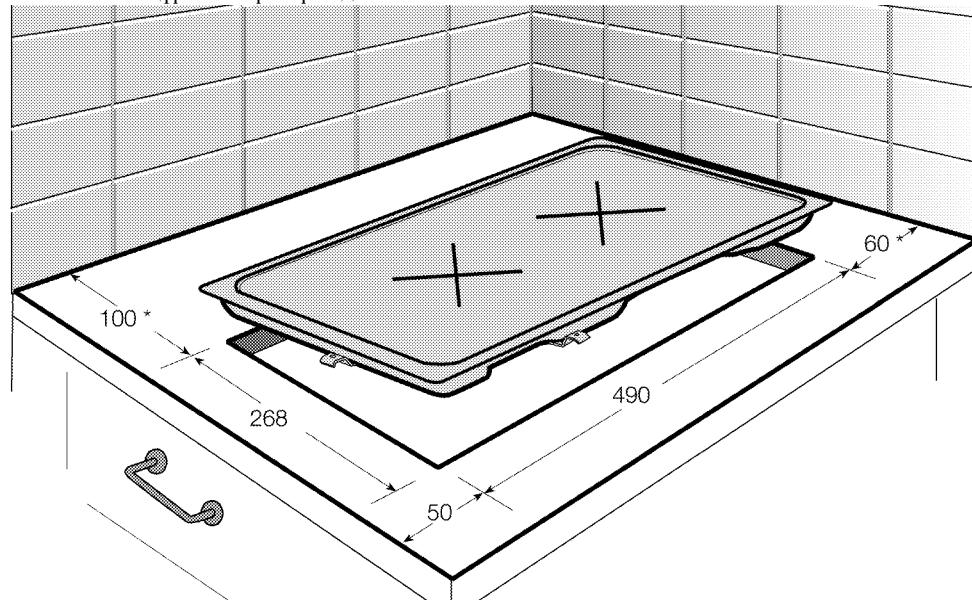
ҚАУПТІ:
Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жогына көз жеткізініз. Егер болса, оны орнатпаңыз.
Зақымданған онімдер басынызға қауіп-катель төндіруі мүмкін.

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

- Сонымен катар, күрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беттің үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыныз.
- (*) Сорып алу құралы ас болмеплитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату білктігіне қатысты ас болме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабадты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді ((кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлденең тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойык кесініз.

Орнатудан бұрын

Пісіру тактасы саудадагы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас болме қабыргалары мен жиһазы және күрылғы араларында



* МИН.

Орнату және қосу

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



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

Электрикалық жалғау

Күрылғыны жерге қосылған, қуаты "Техникалық сипаттамалар" кестесінде берілген маглұмматтарға сәйкес келетін төзегішпен корғалған розеткаға/желгіге жалғаңыз. Күрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауды қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге қосу орнатуларысыз күрылғыны пайдалануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін біздін компаниямыз жауапты болмайды.



ҚАУПТІ:
Күрылғыны қуат берілу жабдығына үәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Күрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Үәкілетті жок кіслермен орындалған іс расімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУПТІ:
Қуат сымын қысылған, майыскан немесе бұралған болмауды және күрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындей жerde орналасуы қажет.
Бұлғынға қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тогының согу, қыска түйікталу немесе өрт қаупі бар!

- Желгіге жалғау үлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі күрылғының артқы жағында орналаскан.
- Күрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесеңіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



ҚАУПТІ:

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

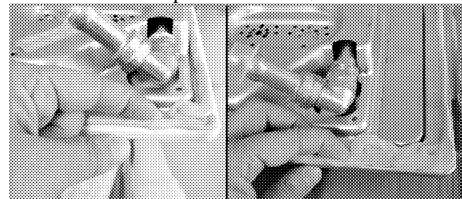


Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жетімді жерде болуы қажет (оны кемпір үстінен айналдырып жүргізбеніз).

Қуат сымын розеткаға қосының.

Өнімді орнату

1. Темірпеш қакпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
2. Темірпеш қакпағы мен тұтқыштың арасына бөгде заттар не сұйықтықтар кіріп кетпеуі үшін, орнату алдында темірпеш қакпағының төмөнгі корпусының жиектеріне жинақпен бірге берілген сылақтың жағының және сылақтың кабаттасып кетпеуін тексеріңіз.
3. Суретте көрсетілгендей бүтілістерді құру арқылы бұрыштарды толтырыңыз. Бұрыштардағы санылауды толтыруға жеткілікті бүтілісті жасаңыз.



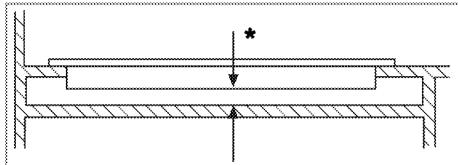
Пісіру тектасының төмөнгі корпусындағы жиек боліктегі сылақпен толтырылғанын тексеріңіз.

4. Темірпеш қакпағын тұтқыштың үстінен орнатыңыз да, туралаңыз.



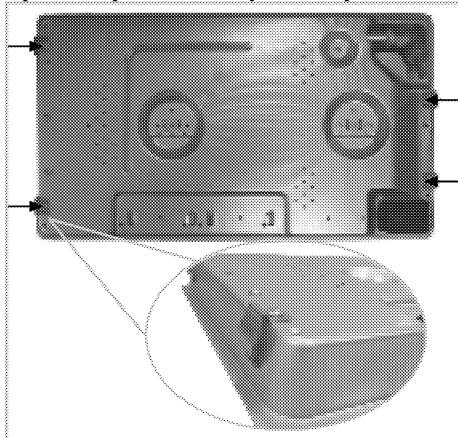
Темірпеш қакпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қакпағынан ажыратып тұратын тақтай койилуы керек. Кірістірілген пештің үстінен орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажет жок.

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



* мин. 15 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)



ҚАУПТІ:

Байланыстыру қыскыштары темірпеш какпағына орнатылғандай кыстырылуы керек.
Газ және электр жүйесін закымдау каупі бар болғандықтан, қаупісіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалгамаган жөн.

Сонғы тексеру

1. Куат сымын жалғап, өнімнің тежегішін іске қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы корабын сактап, өнімді сонын ішінде тасымалданыз. Кораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы корап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың корапқа салып, тығыздап ораныз.



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

4 Даіындық

Қуатты үнемдеу бойынша

көңестер

Келесі акпарат осы құралды коршаган ортага зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыныз.
- Пісіру үшін какпағы бар казандарды/табаларды пайдаланыңыз. Какпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанағыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін колданыңыз. Үйдіс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанағылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ еткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 белгін үнемдеуге болады.
- Үйдистар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Үйдистардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған

жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.

- Ұзак пісірлетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде калған қызыды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе газалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

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

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құргатыңыз.

Бастапқы қыздыру



Құрылғы алғашқы іске косылғанда, бір-екі сағат бойы тұтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тұтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетін тексеріңіз.

Шығып жатқан тұтін мен иісті тікелей жүтудан сақ болыныз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



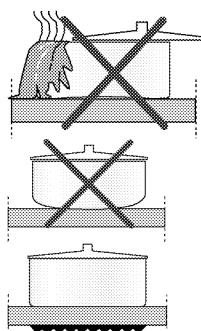
Табага ешкашан үштен бірінен асырып май құйманыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі караусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешкашан сүмен өшіруге тырыспаныз!** Май отқа тиғен жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыныз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыныз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құргатып, ыстық майга жайлап салыныз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жаткан ыдисты жаппаныз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтыладай етіп қойыныз. Үдистарды кемпірек үстінде тенгерімсіз және онай құлап кететіндей жағдайда қойманыз.
- Бос ыдистарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстінде косулы кезінде қойманыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдистарсыз және кәстрөлдерсіз іске косу құрылғыны бұлдіреді. Пісіру аймактарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшірініз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдистарды үстінеге қойманыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдистарды тағамдарды сактау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпак түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстыкты жақсырақ тартады. Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, куат босқа тұтынылады.

- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдистардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың какпактарын пісіру аймағына қойманыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындағы етіп қойыныз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғыттай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

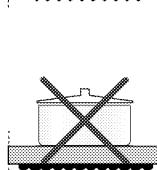
Шыны керамикалы кемпіректер туралы көнестер

- Шыны керамикалы беттер ыстықта тозімді және жогары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сактау орын немесе болу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өндөлген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Откір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдистар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бұлдіреді.



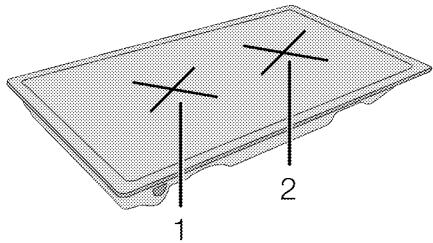
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бұлдіріп, өрт тудырады.

Ойыс немесе дөңгес түпті ыдистарды пайдаланбаңыз.



Жайпак түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстыкты жақсырақ тартады. Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, куат босқа тұтынылады.

Кемпіректерді қолдану



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

Құрылғының қақпағы газды ошіру кондырығысына жалғанған. Қақпак жабылған кезде, газдың жанағыға жіберілуі токтатылады.



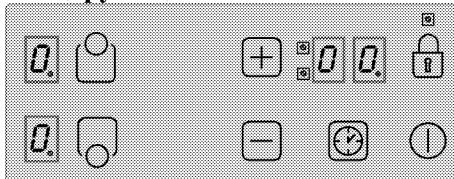
ҚАУППІ:

Кемпірек үстіне кандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол берменіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпірек бұлліруі мүмкін.

Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан етіп, қысқа тұбықталуды тудырады.

Құрылғы беті бұлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

Басқару тақтасы



Сипаттамалар



- Басты түймешік -
Косу/Өшіру түймешігі
Түймешіктерді құлттау
- Температуранны
орнату/Таймерді көбейту
Температуранны
орнату/Таймерді азайту



* Таймерді косу/өшіру

Пісіру аймағын таңдау
басқару құрылғылары



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



* Таймер бейнебеті (4
түрлі пісіру аймактарына
арналған 4 жарық
диодтары бар)



Құрылғы түртпелі басқару тақтасымен
басқарылады. Түртпелі басқару
тақтасында жасалған әрбір әрекет
дыбыстық сигналмен расталады.



Басқару тақталарын әрқашан таза
және құргақ күйде ұстаныз.
Ылғалдаудың пен кір функцияларға
әсер етуі мүмкін.



Суреттер тек ақпарат алу максатында
жүмсалған. Сыртқы көрінісі немесе
функциялары әр түрлі болуы мүмкін.

Пісіру тақтасын іске қосу



Пісіру тақтасын бірінше рет іске қосу
барысында немесе қуат жоқ болғанда,
"" белгісі және ондық бөлгіштері
пісіру аймактарының әрбір
бейнебетінде жыпылықтайды.
Қуат жоқ болған жағдайда пеш
уақыттан тыс жұмыс істейді; іске
косялғанда, бетті салқыннұту уақыты
электронды түрде саналады және ""
белгісі уақыт аяқталғанда жоқ болады.

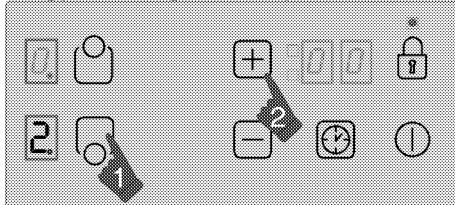
Басқару тақтасындағы "" түймешігін 1
секундтай түртініз. Пісіру аймактары
бейнебеті жақытандырылады. Пісіру
тақтасы колдануына дайын. Басқа пісіру
аймағын келесі 10 секунд ішінде таңдауға
болады. Басқа басқару құралдары ""
басты түймешігі іске косялып түрғанда жұмыс
іstemейді.

"" белгісі және пісіру аймагындағы барлық ондық бөлгіштер жыптылықтап, уақыт бейнебеті 00 мәнін көрсетеді.

10 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Құту режиміне қайта ауысады.

"" басты түймешігін 2 секундтан ұзын басқан жағдайда, пісіру тақтасы өшіп Құту режиміне қайта ауысады.

Пісіру аймактарын таңдау



1. Пісіру тақтасын іске қосыңыз.
2. Қажетті пісіру аймағын іске қосу үшін, пісіру аймағы басқару құралдарының бірін түртіңіз. Пісіру тақтасының пісіру аймағын таңдаған сон, "" белгісі қажетті пісіру аймағының бейнебетінде пайда болады.

10 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Құту режиміне қайта ауысады.

3. "" немесе "" түймешігін температура деңгейін "1" және "9" немесе "9" берін "1" арасындағы мәнге орнату үшін түртіңіз.

"" және "" түймешіктері қайталау функциясымен бірге жабдықталған. Осы түймешіктердің кез келгенін ұзын түртсөніз, температура деңгейі әрбір 0,5 секундта жағырып немесе төмендеп тұрады.

"" түймешігін түртіп іске қоссаныз, бейнебетте "1" мәні көрсетіледі. "" түймешігін түртіп іске қоссаныз, орнатылған мән дисплейде көрсетіледі (мысалы, жарты секунд "A" және жарты секунд "9"). Бұл Көмекші функциясының іске қосылғанын білдіреді.

Жылдам қыздыру

Бұл функция пісіруге көмектеседі. Көмекші қосылып тұрғанда, пісіру ен үлкен қуатпен нақты уақыт аралығында іске асады (1-кестені қараныз). Көмекші уақыты орнатылған температура деңгейіне

байланысты. Бұл "A" және пісіру аймағы бейнебетінде жыптылықтап көрсетілетін орнатылған температура мәнімен көрсетіледі (мысалы, жарты секунд "A", жарты секунд "9") Көмекшінің уақыты шықкан жағдайда, пісіру аймағының қуаты азаяды, ал температураның мәні көрсетіліп тұра береді. Пісіру аймақтарының барлығында Көмекші функциясы бар.

Көмекші функциясын іске қосу:

1. Пісіру тақтасын іске қосыңыз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін тұрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "" түймешігін температураны "9" мәнінде орнату үшін пайдаланыңыз. Температура орнатылған сон, "9" және "A" мәндері бейнебетте көрсетіледі. Бұл температураның "9" мәнінде орнатылғаның және Көмекші функциясының іске қосылғанын білдіреді.
4. Одан кейін Көмекші функциясының уақыты шықкан сон, пісіру үрдісін еске салатын құрылғыны іске қосыңыз. Ол үшін температура мәнін таңда, "" түймешігін 8 секунд ішінде басыңыз. "" немесе "" түймешіктерін пісіру аймағын "1" немесе "9" аралығындағы мәнге орнату үшін пайдаланыңыз (мысалы, б-денгей таңдалу мүмкін).
5. Көмекші функциясы қосылып тұрғанда "A" және "6" мәндері бейнебетте көрсетіледі (Көмекші функциясының уақыты шықкан сон, "6" мәні көрсетіліп тұра береді).

Көмекші функциясын өшіру:

- Көмекші функциясын ертерек өшіру үшін, "" түймешігін температура деңгейі "0" мәніне төмендегеніше түртіңіз.
- "9" мәні Көмекші функциясының уақыты шықкан сон қосылатын температура деңгейі ретінде таңдалады. Бұдан басқа төмөнгі деңгей таңдалмайды. Бейнебеттің жыптылықтауы 10 секундтан кейін тоқталады. Көмекші функциясы өшірүлі.

Пісіру тақтасын өшірініз.

" 1" басты түймешігін 2 секундтан ұзық басқан жағдайда, пісіру тақтасы өшіп Күту режиміне қайта ауысады.

Пісіру тақтасы өшкеннен кейін пайдалануға болатын температура сакталса, бұл қажетті пісіру аймагы бейнебетінде " H" белгісімен көрсетіліп тұрады.

Пісіру аймақтарын жеке өшірініз:

Пісіру аймагын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. " +" және " -" түймешіктерін бір уақытта тұрту арқылы.
2. Температура деңгейін "0" мәніне " -" түймешігін тұртіп төмendetу арқылы.
3. Қажетті пісіру аймагы үшін таймер функциясын (егер болса) колдану арқылы

1. " +" және " -" түймешіктерін бір уақытта тұртініз

" 1" пісіру аймагын тандау түймешігі арқылы қажетті пісіру аймагын тандаңыз.

Ондық болғаш " 1" пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіледі. Пісіру аймагы өшіру үшін, " +" және " -" түймешіктерін бір уақытта тұртіңіз.

2. Қажетті пісіру аймағының температура деңгейін "0" мәніне " -" түймешігін тұртіп төмendetу

Одан кейін, пісіру аймагын температура деңгейін "0" мәніне төмendetу арқылы өшіруге болады.

3. Қажетті пісіру аймағына қатысты таймерді өшіру функциясын (кез келген үлгілерде) колдану

Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" және "00" мәндегі барлық бейнебеттерде көрсетіледі. Қос/үштік пісіру аймағы мен таймерге косылып тұрған жарық диодтары өшеді. Одан кейін, уақыт аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, тұртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті тұртіңіз.

Түймешіктерді құлттау

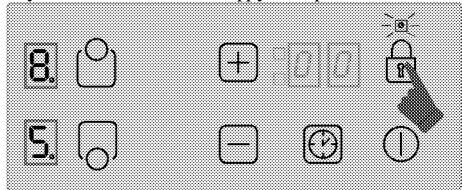
Тұртпелі басқару тақтасын құлттау үшін,

" 2" түймешігін 2 секундтан ұзак тұртініз.

Әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

Одан кейін, " 2" жарық диоды жыпылықтап, пісіру аймақтарының барлығы құлтталады. Пісіру аймақтары әрекет режиміндеған құлтталады. Пісіру аймақтары құлтталса: " 1" басты түймешігі ғана жұмыс істейді.

" 2" жарық диоды жыпылықтап, түймешіктің құтталған күйін көрсетеді. Түймешіктер құлтталған кезде пісіру тақтасын өшірсөніз, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта іске коскан кезде жұмыс істейді. Түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасы әрекет етумаксатында өшіп тұруы керек.



" 2" түймешігі әрекет ету күйіндегі тұртпелі басқару тақтасын құлттауға немесе құлпыш алуға мүмкін береді.

Пісіру аймақтарының құлпыш алу үшін, " 2" түймешігін 2 секунд тұртіңіз. Әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

Одан кейін " 2" жарық диоды өшеді. Басқару тақтасындағы құлпыш алынып, калыпты жұмыс істейді.

Балалардан құлпыштау

Балалардың абайсызда пісіру аймағына жақындал қалуын алдын алу мақсатында пісіру тақтасын корғай аласыз. Балалардан құлттау функциясы тұртпелі басқару тақтасын құлттау үшін бірнеше қадамдардан тұрады. Балардан құлттау функциясы Күту режиміндеған ғана іске қосылып, өшеді.

Модульді құлттау:

1. Пісіру тақтасын косу үшін, " 1" басты түймешігін тұртіңіз.
2. " +" және " -" түймешіктерін бір уақытта кем деңгендеге 2 секундтай тұртіңіз.
3. Одан кейін, " +" түймешігін 2 секундтан ұзак тұртіңіз.

» Балалардан құлттау функциясы іске қосылып, "L" белгісі барлық пісіру аймактарының бейнебетіндегі көрсетіледі.

Балалардан құлттау функциясын өшіру:
Оны іске қоскан жолмен өшіруге болады.

1. Пісіру тақтасын қосу үшін, "1" басты түймешігін түртініз.
2. "+/-" және "0" түймешіктерін бір уақытта кем дегенде 2 секундтай түртініз.
3. Одан кейін, "0" түймешігін кайта түртініз.

» Балалардан құлттау функциясы іске қосылып тұрғанынбарлық пісіру аймактарының бейнебетіндегі "L" белгісі көрсетеді. Құлттау өшіріліген кезде "L" белгісі жоқ болады.

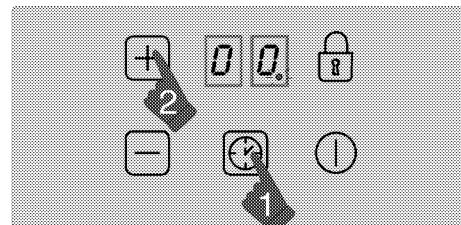
Таймер функциясы

Бұл мүмкіндік пісіру үрдісіне комектеседі. Пісіру барысында пісіру тақтасының касында болудын қажет жоқ. Пісіру аймагы уақыт аяқталған соң автоматты турде өshedі. Таймер келесі мүмкіндіктерді камтамасыз етеді: Түртпелі басқару тақтасы ең көбі 2 пісіру аймагы таймерлерін және бір уақытка тагайындалған бір сигналы бар пісіру таймерін басқара алады. Таймерлердің барлығы әрекет ету күйіндеған колданылады.

Таймер сигнал түрінде

Сигналы бар таймер басқа пісіру аймактарынан жеке жұмыс істейді.
Сондықтан, пісіру аймагын таңдаудың қажеті жоқ.

1. Сигналы бар таймерді қосу үшін, "0" түймешігін түртініз. "00" және "00" мәндері таймер бейнебетінде, ал нүктө төмөнгі оң жағында көрсетіледі. Сонда сигналы бар таймер іске қосылады.
2. Одан кейін, қажетті уақытты "+/-" және "0" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.
3. Таймер уақыт орнатылғаннан кейін уақытты санай бастайды.



» Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал етіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, түртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртініз.

Пісіру аймагының таймері:

Пісіру аймактарының таймерін пісіру аймактары жұмыс істегендеган орнатуға болады.

1. Алдымен пісіру тақтасын іске қосып, одан кейін қажетті пісіру аймагын косыңыз. (пісіру аймағы 1 және 9 аралығындағы мәнге орнатылуы қажет)
 2. Сигналы бар таймердегідей, пісіру аймагының таймерін "0" түймешігін басып, іске қосыңыз. "00" және "00" мәндері таймер бейнебетінде, ал нүктө "0" белгісі төмөнгі оң жақта көрсетіледі. Сонда сигналы бар таймер іске қосылады.
 3. Пісіру аймагының таймерін іске қосу үшін, "0" түймешігін бір секунд түртүіңіз керек. Енді уақытты тагайындауға болады.
 4. Қажетті уақытты "+/-" және "0" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.
- Пісіру тақтасының таймерлерін орнату үшін:**
1. Бірінші пісіру аймағының таймерін іске қоскан соң, "0" түймешігін кайта түртініз. Басқару тақтасы таймерге тагайындалған келесі белсенді пісіру аймагына қарай сағат тілімен бүралады. Тағайындау уақыты қажетті пісіру аймагына катысты "0" жарық диодының жыпылықтағанын көрсетеді.
 2. Қажетті уақытты "+/-" және "0" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.
 3. Бірінші орнатылған пісіру аймағы үшін іске қосылған таймер "0" жарық диодының жыпылықтап тұруымен көрсетіледі.

- Косымша таймерлер басқа белсенді пісіру аймактарына "🕒" түмешігін қайта тұрту арқылы белгіленеді.
- 10 секунд өткен соң, таймер дисплейі бірінші аяқталатын таймер көрінісіне оралады.
- Таймер бейнебетіндегі жыптылықтап тұрған "🕒" жарық диодтары таймердін уақытты санап жатканын көрсетеді.
- Пісіру аймактары таймерлерінің және сигналы бар таймердің орнатылған мәндерін көрсету үшін, "🕒" түмешігінің күйін өзгертініз. Жыптылықтайтын "🕒" жарық диоды әркашан тағайындалған уақытты көрсетеді. Жарық диоды жыптылықтамаса, сигналы бар таймер мәні таймер бейнебетінде көрсетіледі.

Таймерлерді өшіру:

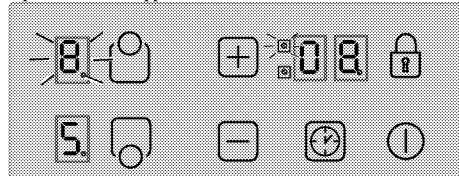
Алдымен таймерді көрсетуініз керек. Ол үшін "🕒" түмешігінің күйін таймер белгісі пайда болғанша өзгертініз. Бұл мәнді кейін 2 түрлі жолмен жоюға болады:

- Мәнді біртіндеп "00" мәніне дейін "⊖" түмешігін тұртпі, томендетініз.
- "⊕" және "⊖" түмешіктерін бір уақытта жарты секунд "00" мәні таймер бейнебетінде пайда болғанша тұртпініз.

Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін,

1-кесте: Температуралы орнату параметрлері; Айналым уақыты 47.0 секунд

түртпелі басқару тактасындағы кез келген түймешікті тұртініз.



Артқы жанағры таймерде сакталған уақытты (жарық диоды көрсеткіші жыптылықтайты) таймер бейнебетіне ауыстырыңыз (алдыңғы жанаарғыдағы жұмыс істеп тұрған таймердің жарық диоды көрсеткіші таймер бейнебетінде корінбайді).

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тактасының басқару тактасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймактары абайсызыда қалдырылған кезде, пісіру аймагы автоматты түрде нақты уақыт өткеннен кейін оshedі (1-кестесін караңыз). Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура параметріне байланысты. Пісіру аймагына тағайындалған таймер болса, "00" мәні таймер бейнебетінде 10 секунд қорсетіледі (10 секундтан соң, сакталған қызу индикаторы косылады).

Одан кейін, таймер бейнебеті оshedі.

Жоғарыда сипатталғандай пісіру аймагын автоматты түрде өшіргеннен кейін, ол қайта іске косылып, әрекет ету уақыты орнатылған температура үшін қолданылады.

Температуралы орнату	ӨШІРУ уақыты - секунд	КОСУ уақыты - секунд	Әрекет ету уақытының шегі - сағат	Көмекші функциясының уақыты - секунд
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

Сақталған ыстық функциялары

Бет температурасы 60°C жоғары температураға шыдайтын немесе бейнебеті 60°C жоғары мәнді көрсететін пісіру аймағын өшіру үшін, "H" (сақталған ыстық) белгісі бейнебетте пайда болады. Сақталған ыстық температурасы 60°C-ден томен түскенде, "0" мәні бейнебетте көрсетіледі. Жұмыс тоқталып, қуат сақталғанда және қажетті пісіру аймағының сақталған ыстығы жұмыс тоқталғанға дейін 60°C жоғары болғанда, сақталған ыстық бейнебеті жыптылықтайды. Бейнебет сақталған ыстықтың ең жоғарғы уақыты аяқталғанша немесе пісіру аймағы таңдалып іске косылғанда, жыптылықтайды.

Сенсордың теншелімі және ақаулық туралы хабарламалар

Косымша қуат қолданылғанда, пісіру тақтасының басқару жүйесі сенсорға, шыныға және коршаган орта шарттарына байланысты теншеледі. Теншелім барысында сенсордың шыны бөлігін ештегенмен жаппаңыз. Пісіру тақтасының басқару жүйесі күн сәулесі, қатты галоген шамдары және т.б. секілді қатты жарық көздеріне ұшырамауы тиіс.

Тұртпелі басқару түймешіктерінің беті ластанғанда және сенсорлардың бетін қандай да бір зат жауып тұрганда (касық қалып қалса, т.с.с.), құрылғы дыбыстық "F" ақаулығын жіберіп, автоматты тұрде өшеді. **2-кесте:** Ақаулық кодттары және ақайлық көздері

Ақаулық себебі	Дисплей
Сенсорды бір зат жауып тұр.	F
Коршаган орта жарығы тым жоғары	F1
Флуоресцент шамы	F2
Сенсорды анық зат жауып тұр	F3
Коршаган орта жарығы қатты өзгеріп тұр	F4

Қолдану үлгісі:

Жарықтандыру шарттарын орындау жайлы теншелімге мүмкіндік береді:

Шыны керамикалық пісіру тақтасының үстінгі жағынан 70 см. қашықтықта рефлекторы жоқ шаммен (100Вт, додал) жарықтандырыныз. Бұл теншелгеннен кейін, пісіру тақтасы рефлекторы бар галоген шамы секілді қатты жарық жағдайында да, жақсы жұмыс істейтініне кепілдік береді (50 В).

Ақаулық пайда болса, теншелім коршаган орта шарттары жақсы теншелімге мүмкіндік бергенде қайталанып тұрады. Пісіру тақтасының басқару жүйесі барлық сенсорлар теншелгенде гана жұмыс істейді. Теншелім барысында пісіру тақтасынан барлық заттарды алуыңыз керек. Сонымен бірге теншелім барысында коршаган орта жарығы тым қатты болмауы тиіс. F1, F2 немесе F4 хабарламаларының біреуі көрсетілсе, пайдаланушы барлық жарық көздерін өшіруі немесе теншелім барысында косымша қуатқа алғаш рет косылғанда терезені жабуы керек. Теншелім аяқталғанда, басқару жүйесі коршаган орта жарығын көп мөлшерде кабылдай алады.

Пісіру тақтасының басқару жүйесі жұмыс істеп тұрганда өздігінен коршаган орта шарттарының өзгерістеріне бейімделеді және қайта теншеледі.



Тұртпелі басқару тақтасында қызып кетуден корғайтын сенсоры бар.

Қажетті пісіру аймағы сенсорға эсер еткеннен өшеді. Ақаулық туралы хабарламалар туралы косымша ақпарат алу үшін, кестені караңыз. Түймешік қайта іске қосылса (көп дегендеге 10 секундтай), бұқіл басқару жүйесі өшіп, дыбыс сигналы естіледі.

6 Күту мен техникалық қызмет көрсетеу

Жалпы мәліметтер

Күрілғы жиі аралықпен тазаланып тұrsa, құрылғының қызмет көрсете мерзімі ұзартылып, ақаулыктар ықтималдығы төмендейді.



ҚАУІПТІ:

Қызмет көрсете және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғының қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУІПТІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Күрілғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауга мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланганда олардың жануынан сактайды.
- Күрілғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар кәжет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ матадан тазаланыңыз және құргак шүберекпен сүртіңіз.
- Эркашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құргатылып сүртілгенін тексерініз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сұрту үшін жұмсақ матаны сұйық (кattы емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейібір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бұлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде кattы жуғыш заттарын, тазалағыш үнтақтарын/кремдерін немесе кez-келген откір заттарды пайдаланбаңыз.



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

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы беттер

Шыны керамикалы бетті салқын сүмен дымқылданған мата болігімен үстінде ешқандай жуғыш зат қалмайтындағы етіп сүртіңіз. Жұмсақ және құргак матамен кептіріп сүртіңіз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бұлдіруі мүмкін. Шыны керамикалы бетте кеүіп калған қалдықтарды ешқашан ілгек жүзімен, стальды қырғышпен немесе сол секілді құралдармен тазалауға болмайды. Калцийлі дактарды (сары дактарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді дакты кетрігіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Сонымен катар, саудада бар осы үрдіске жарамды өнімдерді пайдалануға болады. Егер бетті тым катты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матага құйып, жаксыланап сінгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының беттін құргак матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді кант косылған тағамдар дереу құрылғы беттін сұзығанын күтпей тазалануы кәжет. Эйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бұлінуі мүмкін.

Уақыт ете құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл құрылғының жұмысына асфер етпейді. Шыны керамикалы беттін түссізденуі мен дактануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

Басқару тақтасын тазарту

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



Басқару тақтасын тазалау үшін басқару түймешіктерін/тұтқыштарын алып тастамаңыз.

Басқару тақтасы бұлінуі мүмкін!

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Ысыту мен салқыннату кезінде құрылғы металдарын дыбыстарын шығарады.

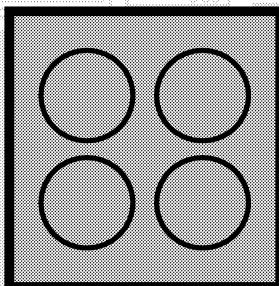
- Метал бөліктері қызган кезде кенейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бул ақаулық емес. Құрылғы істемейді.*
- Балқығыш тәжегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тексегіш қорапшасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткага қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылыштың ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*



Осы болімде келтірілген нұсқаулаударды орындасанызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндеңіз.

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

beko

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 Sıtlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise	4	Erstaufheizung	12
Allgemeine Sicherheit	4		
Elektrische Sicherheit	4		
Produktsicherheit	5		
Bestimmungsgemäße Verwendung	6		
Sicherheit von Kindern	7		
Altgeräte entsorgen	7		
Verpackungsmaterialien entsorgen	7		
2 Allgemeine Informationen	8		
Geräteübersicht	8		
Technische Daten	8		
3 Installation	9		
Vor der Installation	9		
Einbauen und Anschließen	9		
Transport	11		
4 Vorbereitungen	12		
Tipps zum Energiesparen	12		
Erste Inbetriebnahme	12		
Erstreinigung des Gerätes	12		
5 Bedienung Kochfeld	13		
Allgemeine Hinweise zum Kochen	13		
Kochfeld verwenden	13		
Bedienfeld	14		
6 Reinigung und Wartung	19		
Allgemeine Hinweise	19		
Kochfeld reinigen	19		
Bedienfeld reinigen	19		
7 Problemlösungen	20		

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.
- 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 erloschen. 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!
 - Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
 - 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
- 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 Belüftungsschlitzte blockiert werden.

- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- 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.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- 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.
- 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.
- 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

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

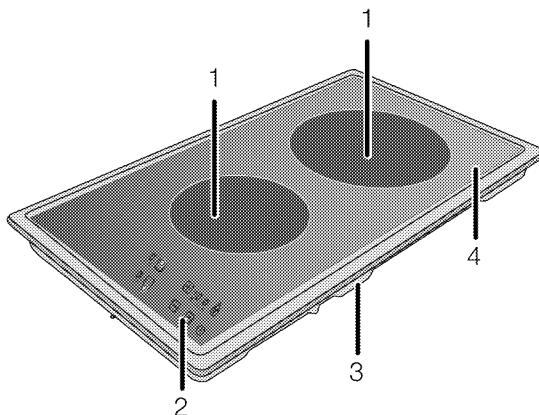
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- 1 Einzelkochplatte
2 Bedienfeld

- 3 Basisabdeckung
4 Brennerplatte

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.0 kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/288 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	268 mm/490 mm
Kochzonen	
Vorne	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W



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



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



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

3 Installation

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



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



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

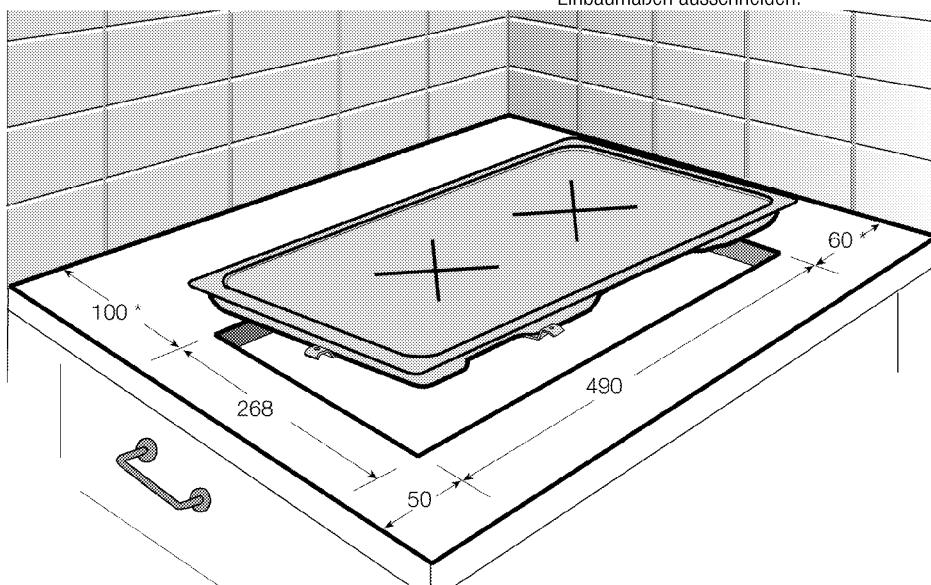


GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

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)..

- Der Ofen 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 waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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



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 einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. 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, Kurzschläßen 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 Netzketten, 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!



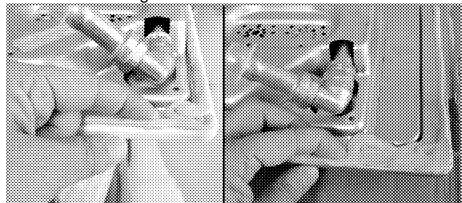
Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzketten darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte eindringen können, tragen Sie in den Spalten am unteren Kochfeldgehäuse bitte die mitgelieferte Dichtmasse auf, bevor Sie das Kochfeld in die Aussparung einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Dichtmasse nicht austritt.

3. Füllen Sie die Ecken, indem Sie Bögen an den Ecken formen – wie in der Abbildung gezeigt. Formen Sie die Bögen so weit, dass die Lücken in den Ecken gefüllt werden.



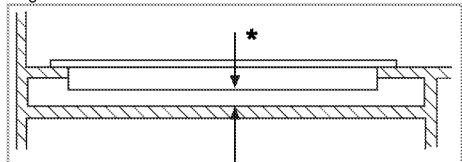
Achten Sie darauf, dass die Einfassungsbereiche am unteren Knopfgehäuse mit Dichtmittel gefüllt werden.

4. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.



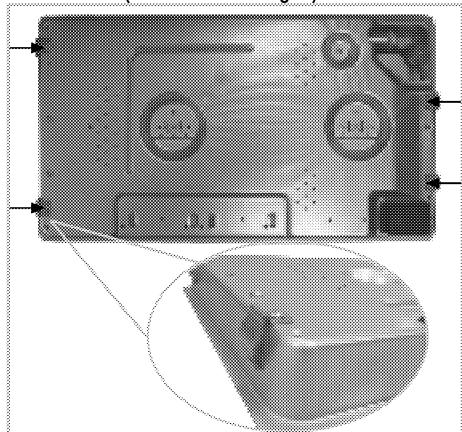
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

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



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)





GEFAHR:

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

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

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

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



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

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

Erstaufheizung



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



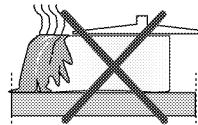
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitze Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie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

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

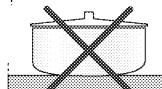
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

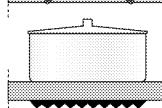
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie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



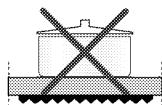
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

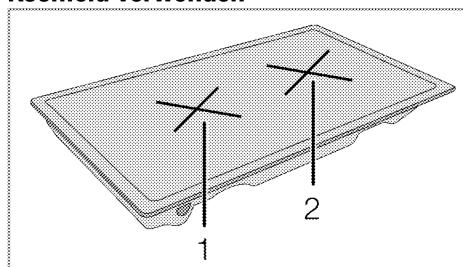


Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.



Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochfeld verwenden



1 Einzelkochplatte 14-16 cm

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

Die Herdabdeckung ist mit einer Gasabschaltung verbunden. Bei geschlossener Herdabdeckung ist die Gaszufuhr zum Brenner unterbrochen.



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.



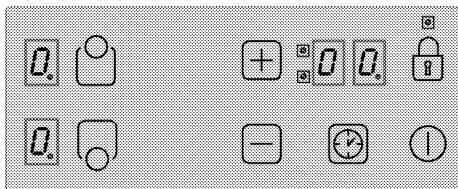
Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

Kochfeld einschalten



Beim ersten Einschalten des Kochfeldes und nach Stromausfällen blinken das Symbol "" und der Dezimalpunkt in sämtlichen Kochzonendisplays. Die Restwärme wird auch nach dem Aus- und Wiedereinschalten korrekt berechnet: Das Symbol "" verschwindet erst, nachdem eine sichere Temperatur erreicht wurde.

Bedienfeld



Spezifikationen



Haupttaste - Ein-/Austaste



Tastensperre



Temperaturstufe/Timer
(steigend)



Temperaturstufe/Timer (fallend)



* Timer de-/aktivieren



Steuerung der

Kochzonenauswahl



Kochzonanzeige
(Temperaturreinstellung 0 – 9)



* Timeranzeige (4 LEDs für 4
verschiedene Kochzonen)



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



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

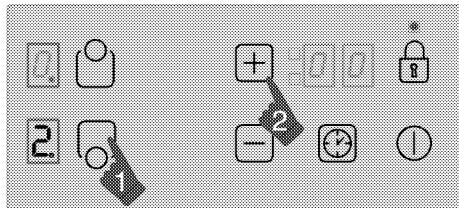
Berühren Sie die Taste "" etwa 1 Sekunde lang. Die Kochzonenanzeigen leuchten auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit. Sie können innerhalb der folgenden 10 Sekunden andere Kochzonen auswählen. Wenn die Haupttaste "" betätigt wurde, sind keine anderen Bedienelemente verfügbar.

Das Symbol "" und alle drei Dezimalpunkte auf den Kochzonendisplays blinken; die Zeitanzeige zeigt 00 an.

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



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 "" auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone.

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 Wiederholfunktion. Wenn Sie eine dieser Tasten längere Zeit gedrückt halten, erhöht bzw. verringert sich der Wert konstant alle 0,5 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.

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 8 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 Schnellheizen-Funktion abwechselnd auf der Anzeige (nach Ablauf der Schnellheizen-Funktion wird nur noch 6 angezeigt).

Schnellheizen-Funktion deaktivieren:

- Verringern Sie mit der Taste "**-**" die Temperaturstufe auf den Wert 0; dadurch wird die Schnellheizen-Funktion 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 Schnellheizen-Funktion ist nun deaktiviert.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

Wenn Sie die Haupttaste "**1**" 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**" 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 "**1**" die gewünschte Kochzone. Der Dezimalpunkt erscheint auf der "**1**" 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 verbunden LEDs werden deaktiviert.

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

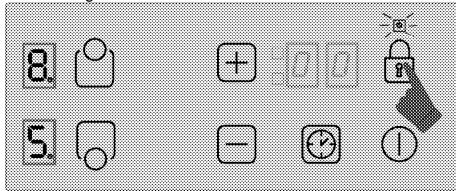
Tastensperre



Berühren Sie die Taste "**8**" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird

durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "█" und alle Kochzonen sind gesperrt. Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die

Haupttaste "(1)" ist verfügbar. Die "█" 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.



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

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

Anschließend erlischt die LED "█". 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 "(1)" 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 "█" 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 "(1)" ein.

2. Halten Sie die Tasten "█" und "█" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "█".
» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "█" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "█" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen

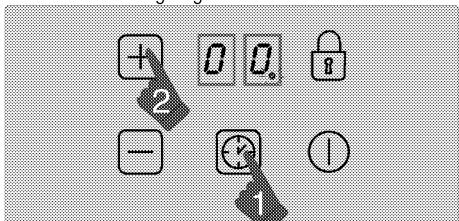
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 2 Kochzonentimer 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 "█". 00 und "█" 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.

Kochzonentimer:

Die Kochzonentimer können nur bei den aktivierte 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)

- Aktivieren Sie den Kochzontentimer wie den Alarmtimer mit der Taste "00" und "". 00 und "" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt "" erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
- Zur Aktivierung des Kochzontentimers müssen Sie die Taste "", ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
- Stellen Sie durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

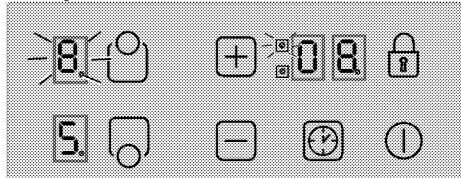
- Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzontentimers noch einmal die Taste "". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "" der jeweiligen Kochzone angezeigt.
- Stellen Sie durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.
- Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "" 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 "", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
- Sie können die bei den Kochzontentimern und dem Alarmtimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "", ändern. Eine blinkende LED "" zeigt stets eine Zuweisung an. Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Alarmtimers 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 hinteren Kochfeldtimers (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LED des Timers der vorderen Kochstelle ist im Timerdisplay nicht sichtbar).

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 Temperaturinstellung 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 einsatzfähig und die maximale Betriebszeit wird entsprechend dieser Temperaturinstellung angewandt.

Tabelle 1: Temperaturinstellungsparameter; Zykluszeit: 47,0 Sekunden

Temperaturstufe	Aus-Zeit in Sekunden	Ein-Zeit in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Schnellheizen-Zeit in Sekunden
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164

3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

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 Restwärmazeit 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.

Falls die Oberfläche der Bedienelemente verschmutzt ist bzw. die Oberflächen der Sensoren durch Gegenstände verdeckt sind (z. B. durch einen Löffel), gibt das Gerät einen F-Signalton aus und schaltet sich automatisch ab.

Tabelle 2:Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige
Es befindet sich ein Gegenstand auf dem Sensor.	F
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 sich beim nächsten Einsatz des Backofens 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 kaltem 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 harthäckigen 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 abköhlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

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

Bedienfeld reinigen

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



Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

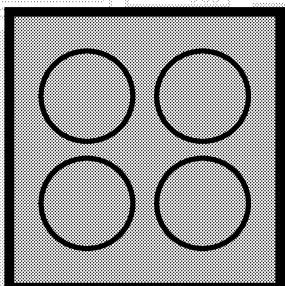
- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Überprüfen Sie die Steckerverbindung.
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten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



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

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beko

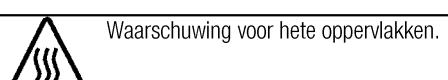
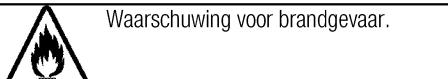
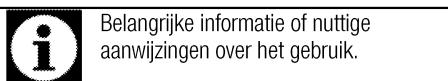
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

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

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Arçelik A.S.

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

Made in TURKEY



INHOUDSOPGAVE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu	4	4 Voorbereidingen	12
Algemene veiligheid	4	Tips om energie te besparen.....	12
Elektrische veiligheid.....	4	Het eerste gebruik.....	12
Productveiligheid	5	Eerste reiniging van het toestel	12
Bedoeld gebruik.....	6	Eerste opwarming	12
Kindveiligheid	6		
Het oude product afvoeren	7		
Verpakkingsmateriaal afvoeren	7		
2 Algemene informatie	8	5 De kookplaat gebruiken	13
Overzicht.....	8	Algemene informatie over koken	13
Technische specificaties.....	8	Gebruik van de kookplaten.....	13
3 Installatie	9	Bedieningspaneel.....	14
Voor installatie	9		
Installatie en verbinding.....	9		
Toekomstig transport	11		
6 Onderhoud en verzorging	19	7 Problemen oplossen	20
Algemene informatie	19		
Reiniging van de kookplaat	19		
Het bedieningspaneel reinigen	19		

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiwerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit

- uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampft bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot

brand. Probeer NOoit een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoert door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

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

Bedoeld gebruik

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

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevvaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevvaarlijk voor kinderen. Houd

kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.

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

Het oude product afvoeren

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



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

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het

restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

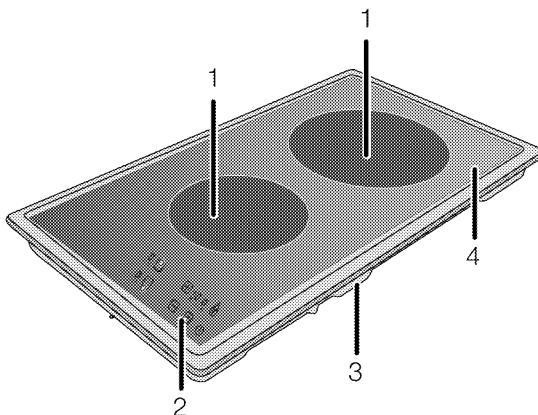
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

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

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------|
| 1 | Single-circuit kookplaat | 3 | Basisdeksel |
| 2 | Bedieningspaneel | 4 | Branderplaat |

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.0 kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/288 mm/510 mm
Toestelformaten (breedte/diepte)	268 mm/490 mm
Branders	
Voor	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	140 mm
Stroom	1200 W
Achter	Single-circuit kookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800 W



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



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



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

3 Installatie

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



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



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

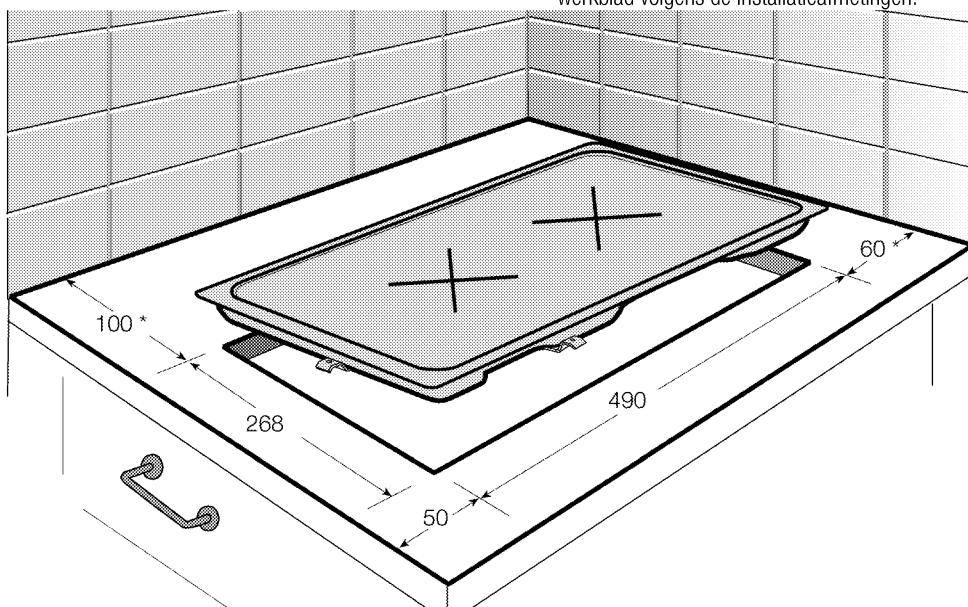


GEVAAR:
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadige producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

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

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



* min.

Installatie en verbinding

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



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

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product niet of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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

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



GEVAAR:

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



De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

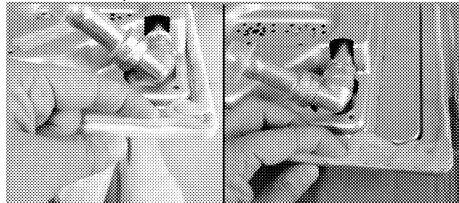
Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Het product installeren

1. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
2. Om te voorkomen dat vloeistoffen en vreemde voorwerpen tussen de kookplaat en het werkblad

schuiven, brengt u het rubber, dat in de verpakking zit, rond de onderrand van de kookplaat. Zorg er echter voor dat het rubber niet overlapt.

3. Vul de hoeken door vouwen te vormen bij de hoeken zoals in de afbeelding aangegeven. Vorm een dusdanig noodzakelijke vouw om het gat in de hoeken op te vullen.



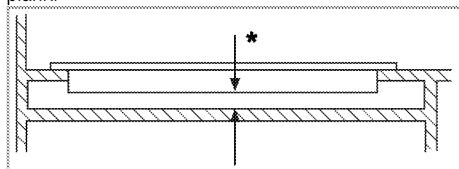
Zorg dat de randgedeelten van de lagere behuizing van de kookplaat zijn gevuld met stopverf.

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



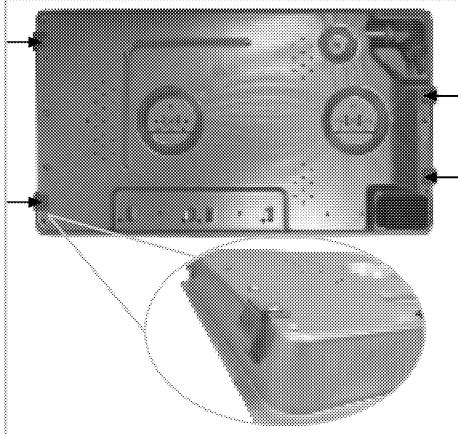
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

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



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



GEVAAR:

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

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

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



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

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

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

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

- Voor lang koken draait u de kookzone 5 of 10 minuten voor het eind van de kooktijd uit. U kunt tot 20% energie besparen door de resterende warmte te gebruiken.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



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

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

Eerste opwarming



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

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

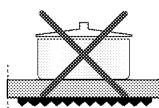
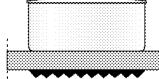
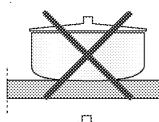
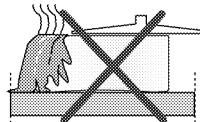


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar.
Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit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

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

Tips voor glazen keramische kookplaten

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



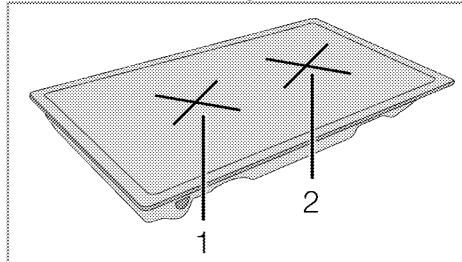
Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.

Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Als de diameter van de steelpan te klein is, zal er energie verloren gaan.

Gebruik van de kookplaten



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

Het deksel van het product is verbonden aan een onderbreker voor de gastoefvoer. Wanneer het deksel

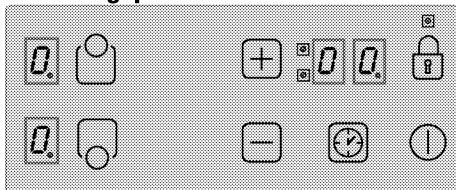
gesloten is, wordt de gastoeroer naar de branders onderbroken.



GEVAAR:

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

Bedieningspaneel



Specificaties



- Hoofdknop - AAN/UIT-knop
- Toetsvergrendeling
- Temperatuur instellen/timer verhogen
- Temperatuur instellen/timer verlagen
- * timer aanzetten/uitzetten
- Bediening van de keuze van de kookzone
- Scherm voor de kookzone (temperatuur instellen 0 ... 9)
* Timerscherm (er zijn 4 LED's voor 4 verschillende kookzones)



Dit apparaat wordt bediend via een aanraakpaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.



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



Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. Het eigenlijke uitzicht of de functies kunnen verschillen.

De kookplaat inschakelen



Bij het eerste inschakelen van de kookplaat of tijdens stroomstoren, knipperen het symbool ""H1"" en de decimale punten ononderbroken op iedere scherm voor de kookzones.
De oven werkt onafhankelijk van de tijd waarin hij uitstond; als de oven is ingeschakeld, wordt de afkoeltijd van het oppervlak elektronisch berekend. Na afloop van deze periode gaat het symbool ""H1"" uit.

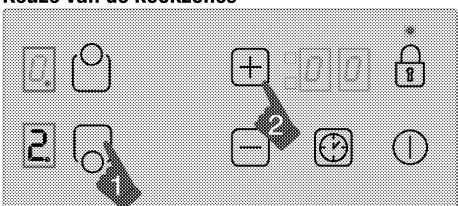
Raak de "(1)" toets op het bedieningspaneel gedurende 1 seconde aan. Schermen van de kookzones worden verlicht. De kookplaat is nu klaar voor gebruik. U kunt verschillende kookzones kiezen binnen de volgende 10 seconden. Andere bedieningen kunnen niet worden gebruikt wanneer de hoofdknop "(1)" wordt bediend.

"(1)" symbool en alle decimale tekens op alle schermen van de kookzones zullen flikkeren en het tijdscherm zal 00 aangeven.

Als er binnen de 10 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

Als u de hoofdknop "(1)" langer dan 2 seconden ingedrukt houdt, schakelt u de kookplaat uit en gaat deze terug in de standby-modus.

Keuze van de kookzones



1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak één van de bedieningen aan om een kookzone te selecteren om de gewenste kookzone aan te zetten. Nadat u de gewenste kookzone van de kookplaat heeft geselecteerd, "(1)" zal het symbool op het scherm van de betreffende kookzone verschijnen.

Als er binnen de 10 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

3. Raak "" of "" de toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een waarde tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".

"" en "" toetsen zijn uitgerust met een herhalingsfunctie. Als u eender welke van deze knoppen lang ingedrukt houdt, zal de temperatuur voortdurend toenemen of afnemen om de 0,5 seconden.

Als u start met de "" knop, verschijnt "1" op het scherm. Als u start met de "" knop, verschijnt de gekozen waarde op het scherm (bijv. halve seconde "A" en halve seconde "9"). Dit geeft aan dat de Booster werd geactiveerd.

Booster

Deze functie versnelt het kookproces. Als Booster wordt geactiveerd, zal het kookproces voor een bepaalde periode op maximum vermogen lopen (zie tabel 1). De tijd van de Booster is afhankelijk van de gekozen temperatuur. Dit wordt aangeduid met een "A" en de gekozen temperatuur flikkert op het scherm van de kookzone (bijv. halve seconde "A", halve seconde "9"). Eens de Boostertijd voorbij is, zal het vermogen van de kookzone worden verminderd en de temperatuur voortdurend op het scherm blijven staan. Alle kookzones zijn uitgerust met een Boosterfunctie.

De Booster-functie inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.
3. Gebruik "" toets om de temperatuur van de kookzone in te stellen op "9". Eens de temperatuur is ingesteld, "9" en "A" flikkern afwisselend op het scherm. Dit geeft aan dat de temperatuur ingesteld is op "9" en de Booster-functie is geactiveerd.
4. Gebruik daarna de "" knop binnen de 8 seconden om de gewenste temperatuursinstelling te kiezen voor de resterende kooktijd na afloop van de Booster. Gebruik "" of "" knoppen om de kookzone in te stellen op een waarde tussen "1" of "9" (in het voorbeeld wordt niveau 6 gekozen).
5. "A" en "6" verschijnen afwisselend op het scherm tijdens de Booster functie (aan het einde van de Boostertijd blijft "6" voortdurend op het scherm staan).

De Boosterfunctie uitschakelen:

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

- Als "9" wordt gekozen als temperatuur na de activering van de Boostertijd en geen ander niveau wordt ingesteld, zal het scherm na 10 seconden stoppen met flikkeren. Booster is nu uitgeschakeld.

Schakel de kookplaat uit.

Als u de hoofdknop "" langer dan 2 seconden ingedrukt houdt, schakelt u de kookplaat uit en gaat deze terug in de standby-modus.

Als er een resterende bruikbare temperatuur achterblijft op de kookplaat nadat die werd uitgeschakeld, zal dit worden aangeduid met het ""-symbool dat op het scherm van de relevante kookzone verschijnt.

Kookzones afzonderlijk uitzetten:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de "" en "" knoppen gelijktijdig in te drukken.
2. Door de temperatuur te verlagen naar "0" met de "" knop.
3. Door de timerfunctie (indien aanwezig) te gebruiken voor de relevante kookzone

1. Door de "" en "" knoppen gelijktijdig in te drukken.

Kies de gewenste kookzone met de keuzeknop voor de kookzones "". Decimaal teken verschijnt op "", het display van de kookzone. Raak "" en "" knoppen gelijktijdig aan om de kookzone uit te schakelen.

2. De temperatuur van de gewenste kookzone verlagen naar "0" met "" knop

Bovendien kan de kookzone ook worden uitgeschakeld door de temperatuur te verlagen naar "0".

3. Door de timerfunctie (indien aanwezig) te gebruiken voor de relevante kookzone

Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" en "00" zal op alle schermen verschijnen. Dubbele/drievoudige kookzone en de led's verbonden met de timer worden uitgeschakeld.

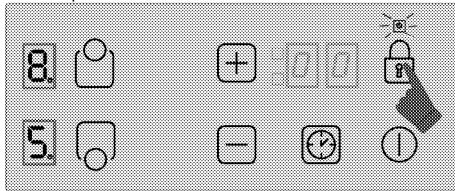
Bovendien zal er een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

Toetsvergrendeling

Raak de ""
knop langer dan 2 seconden aan om de aanraakbediening te vergrendelen. De handeling wordt

bevestigd met een geluidssignaal. Daarna zal de "🔒" led flikkeren en zijn alle kookzones vergrendeld. Kookzones kunnen enkel worden vergrendeld in de bedieningsmodus. Als de kookzones zijn vergrendeld:

kan enkel de hoofdknop "①" bediend worden. "🔒" led zal flikkeren en de vergrendelmodule aangeven. Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsenvergrendeling zal de toetsenvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsenvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.



"🔒" knop biedt u de mogelijkheid om het bedieningspaneel te vergrendelen en te ontgrendelen in de bedieningsmodus.

Raak "🔒" knop gedurende 2 seconden aan om de kookzones te ontgrendelen. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Daarna schakelt de "🔒" led uit. Nu is het bedieningspaneel ontgrendeld en kan het weer normaal worden gebruikt.

Kinderbeveiliging

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging bevat een aantal ingewikkelde stappen om het bedieningspaneel te vergrendelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

De module vergrendelen:

1. Raak de hoofdknop "①" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak "⊕" en "⊖" knoppen gelijktijdig gedurende minstens 2 seconden aan.
3. Raak daarna "⊕" knop nog eens aan.

» Kinderbeveiliging wordt geactiveerd en "🔒" verschijnt op alle schermen van de kookzones.

Kinderbeveiliging uitschakelen:

U kan de kinderbeveiliging op dezelfde manier uitschakelen als u ze heeft ingeschakeld.

1. Raak de hoofdknop "①" aan om de kookplaat in te schakelen.
 2. Raak "⊕" en "⊖" knoppen gelijktijdig gedurende minstens 2 seconden aan.
 3. Raak daarna "⊖" knop nog eens aan.
- » "🔒" verschijnt op alle schermen van de kookzones terwijl de kinderbeveiliging wordt ingeschakeld. "🔒" verdwijnt wanneer de beveiliging succesvol wordt uitgeschakeld.

Timerfunctie

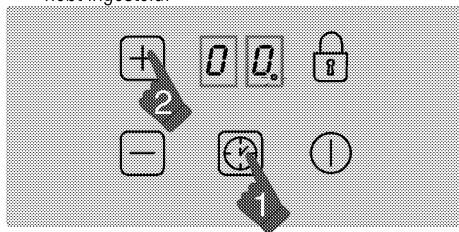
Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U zult niet voortdurend bij de kookplaat moeten blijven gedurende het kookproces en de kookzone zal automatisch worden uitgeschakeld aan het einde van de gekozen tijd.

De timer voorziet volgende functies: Aanraakbediening kan tot maximum 2 kookzonetimers en 1 alarmtimer gelijktijdig toewijzen. Alle timers kunnen enkel in de bedieningsmodus worden gebruikt.

Timer met alarm

De timer met alarm werk onafhankelijk van andere kookzones. Daarom is het niet belangrijk of een kookzone wordt geselecteerd.

1. Raak de "⌚" knop aan om de timer met alarm in te schakelen. "00" en "⌚" zullen op het scherm van de timer verschijnen en een stip verschijnt in de onderste rechterhoek. De timer met alarm wordt dus geactiveerd.
2. Stel daarna de gewenste tijd in door "⊕" en "⊖" knoppen in te drukken.
3. De timer zal beginnen met aftellen nadat u de tijd hebt ingesteld.



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

Timer van de kookzone:

De timer van de kookzone kan enkel worden ingesteld voor geactiveerde kookzones.

- Schakel eerst de kookplaat in en daarna de gewenste kookzone. (kookzone moet worden ingesteld op een waarde tussen 1 en 9)
- Net als bij de timer met alarm wordt de timer van de kookzone ingeschakeld door de "🕒" knop aan te raken. "00" en "🕒" zullen op het scherm van de timer verschijnen en een stip "🕒" verschijnt in de onderste rechterhoek. De timer met alarm wordt dus gedeactiveerd.
- U moet de "🕒" knop een tweede keer aanraken om de timer van de kookzone weer uit te schakelen. Nu kunt u de timer toewijzen.
- Stel de gewenste tijd in door "⊕" en "⊖" knoppen in te drukken.

Om de timer van de kookplaat in te stellen:

- Na inschakeling van de eerste timer van de kookzone, raakt u opnieuw de toets "🕒" aan. De bediening draait met de klok mee naar de volgende actieve kookzone die aan de timer is toegekend. De voorgestelde toewijzing wordt weergegeven met een oplichtende "🕒" led die overeenkomt met de betreffende kookzone.
- Stel de gewenste tijd in door "⊕" en "⊖" knoppen in te drukken.
- De timer die voor de eerste kookzone werd gedeactiveerd, wordt aangeduid met een voortdurend oplichtende "🕒" led.
- Meerdere timers kunnen worden toegewezen aan andere actieve kookzones door "🕒" opnieuw te drukken.
- Na 10 seconden schakelt het scherm van de timer terug naar de timer die als eerste eindigt. "🕒" LED's die voortdurend branden op het display van de timer geven aan dat die timer momenteel aftelt.
- U kunt de waarden weergeven die voor de kookzonetimers en de kooktimer zijn ingesteld door de stand van de "🕒" knop te wijzigen. Een oplichtende "🕒"-led geeft altijd een toekenning aan. Als er geen led knippert, wordt

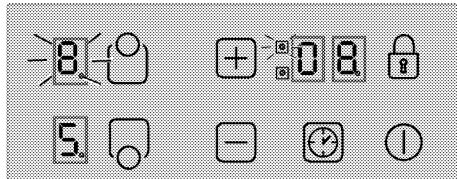
op het timerscherm de waarde van de alarmtimer weergegeven.

De timers uitschakelen:

U moet eerst de timer doen verschijnen door de stand van de "🕒" knop te wijzigen totdat hij tevoorschijn komt. Die waarde kan later op twee verschillende manieren worden geannuleerd:

- Door de waarde stapsgewijs te verlagen naar "00" door te duwen op de "⊖" knop.
- Door gedurende een halve seconde tegelijk op de "⊕" en "⊖" knop te drukken, totdat "00" verschijnt op het timerscherm.

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



Zet de resterende timerwaarde op de achterste brandertimer (led-indicator knippert) op het timerscherm (de led-indicator van de werkende timer van de voorste brander is niet zichtbaar op het timerscherm).

Beperkingen in werktijdstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones onopzetelijk aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd. (zie tabel 1). De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. Als er voor de kookzone een timer toegewezen is, zal "00" gedurende tien seconden verschijnen op het timerscherm (10 seconden later schakelt de indicator voor restwarmte in).

Dan schakelt het timerscherm uit.

Nadat de kookzone automatisch werd uitgeschakeld, zoals hierboven beschreven, treedt het weer in werking en wordt de maximale werktijd toegepast voor deze temperatuurstelling.

Tabel-1: Parameters voor temperatuurstelling; Cyclustijd 47,0 seconden

Temperatuurstelling	UIT-tijd - seconden	AAN-tijd - seconden	Werktijdbegrenzing - uur	Boostertijd - seconden
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82

2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

Functies van restwarmte

Voor een gedeactiveerde kookzone waarbij de oppervlaktetemperatuur meer dan 60 °C is of waarvan het scherm een waarde boven 60 °C aangeeft,

verschijnt een "" (restwarmte-) symbool op het scherm. Als de restwarmte onder 60°C zakt, wordt "0" weergegeven op het scherm.

Als de stroom terug aangaat na een onderbreking, en als de restwarmte van het betreffende kookgebied voor de onderbreking hoger was dan 60 °C, flikkert het scherm van de restwarmte. Het scherm blijft flikkeren totdat de maximale tijd van de restwarmte voorbij is of de kookzone wordt geselecteerd en geactiveerd.

Sensorkalibratie en foutberichten

Als de kookplaat voorzien is van stroom, voert het controlesysteem van de kookplaat een kalibratie uit afhankelijk van de toestand van de sensor, het glas en de omgeving. Dek het glazen deel van de sensor niet af tijdens de kalibratie. Het controlesysteem van de kookplaat mag ook niet aan sterke lichtbronnen worden blootgesteld, zoals zonlicht, sterke halogeenlampen enz.

Indien het oppervlak van de toetsen van de aanraakbediening vuil is en als een bepaalde substantie/bepaald voorwerp het oppervlak van de sensors afdekt (bijv. een lepel die erop ligt), geeft het toestel een hoorbare "F"-foutmelding weer. Het toestel schakelt vervolgens automatisch uit.

Tabel-2:Foutcodes en foutbronnen

Orzaak van fout	Scherm
Er bevindt zich een substantie/voorwerp op de sensor.	F
Te sterk omgevingslicht	F1
Fluorescentielamp	F2
De sensor is bedekt met een heldere stof	F3
Omgevingslicht schommelt fel	F4

Proeftoepassing:

Onder de volgende lichtomstandigheden verloopt de kalibratie probleemloos:

Verlichting met een lichtpeertje zonder reflector (100 W, mat) 70 cm boven de glazen keramische kookplaat. Na een geslaagde kalibratie zal de kookplaat gegarandeerd naar behoren werken, zelfs bij blootstelling aan sterk licht, zoals een halogeenlichtbronner met reflector (50 W).

Als er zich een fout voordoet wordt de kalibratie herhaald, totdat de omstandigheden goed zijn voor een geslaagde kalibratie. Het controlesysteem van de kookplaat kan enkel worden bediend nadat alle sensors met succes zijn gekalibreerd.

U moet alle stoffen op de kookplaat weghalen tijdens de kalibratie. Het omgevingslicht mag ook niet te sterk zijn tijdens de kalibratie. Als foutberichten F1, F2 of F4 verschijnen, moet de gebruiker bij het eerste contact met de voedingsstroom alle lichtbronnen uitschakelen of het venster sluiten tijdens het kalibratieproces. Als de kalibratie met succes voltooid is, verdraagt het controlesysteem sterk omgevingslicht.

Het controlesysteem van de kookplaat past zichzelf aan en herkalibreert al naargelang veranderingen in omgevingsomstandigheden tijdens het gebruik.



De aanraakbediening is uitgerust met een sensor die beschermt tegen oververhitting. De sensor zorgt ervoor dat de betreffende kookzone uitschakelt. Voor meer informatie over de foutberichten, zie de tabel.

Als een knop meeraals wordt geactiveerd (langer dan 10 seconden) schakelt het hele controlesysteem uit en klinkt er een geluidssignaal.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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

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



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



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

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

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

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

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



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

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

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

Het bedieningspaneel reinigen

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



Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen.

Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Het product werkt niet.

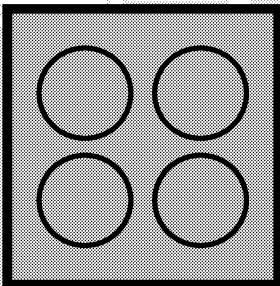
- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>>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



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

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

beko

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

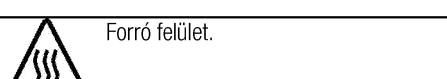
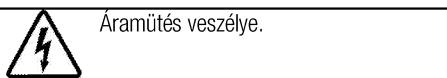
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adjá át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feleje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

TARTALOMJEGYZÉK

1	Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések	4
Általános biztonsági utasítások	4	
Elektromos biztonság	4	
Termékbiztonság	5	
Rendeltetés	6	
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	6	
A régi termék leselejtezése	7	
A csomagolóanyag kidobása.....	7	
2 Általános tájékoztató	8	
Áttekintés	8	
Műszaki adatok.....	8	
3 Beszerelés	9	
Üzembe helyezés előtt.....	9	
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	9	
A régi termék leselejtezése	11	

4 Elkészítés	12
Energiatakarékkossági tippek.....	12
Első használat.....	12
A készülék első tisztítása	12
Első bekapcsolás.....	12
5 A főzőlap használata	13
A főzéssel kapcsolatos általános információk	13
A főzőlapok használata	13
Vezérlőpanel	14
6 KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	19
Általános tájékoztató.....	19
A főzőlap tisztítása	19
A vezérlőpult tisztítása	19
7 Hibaelhárítás	20

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkeit és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A

gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.

- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavítatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket minden "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhöz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek,

- hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha a ne kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindenkor magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedélyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.

- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a

lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.

- Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne minden száraz legyen.
- Kizárolag a főzkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárolag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtesse le.

- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

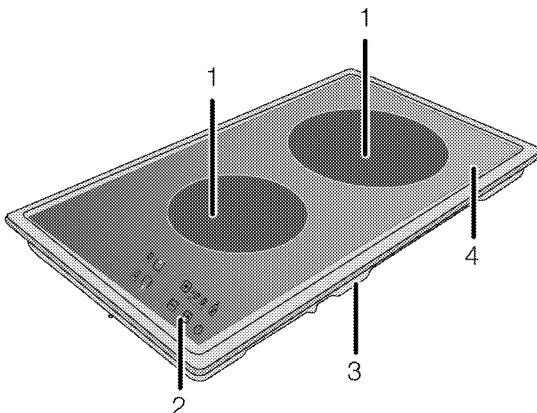
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Három fokozatú főzőlap
2 Vezérlőpanel

- 3 Az alaplemez borítása
4 Főzőmező

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	3.0 kW
Biztosíték	perc 16 A
Vezeték típus / keresztmetszet	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/288 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	268 mm/490 mm
Gázrözsák	
Első	Három fokozatú főzőlap
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 Szélesség
Hátsó	Három fokozatú főzőlap
Méret	180 mm
Teljesítmény	1800 Szélesség



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



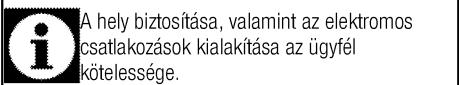
A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elköpzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénnél megadott értékekkel.



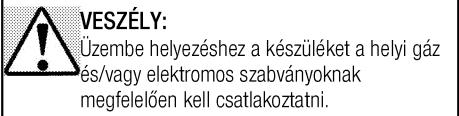
A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárolag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

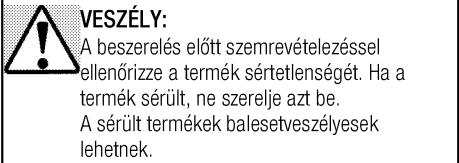


A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



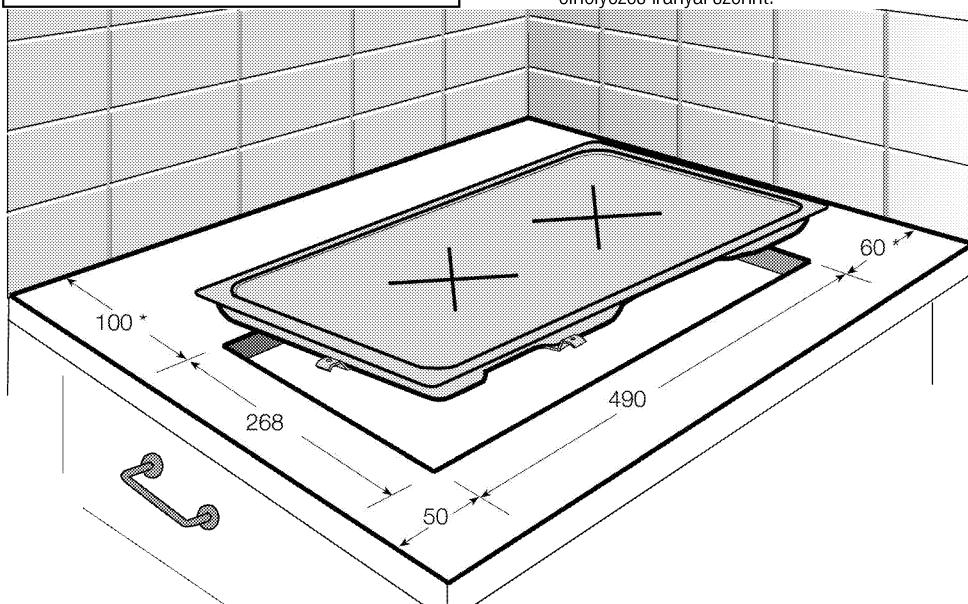
VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértelenségét. Ha a termék sérült, ne szerezje azt be.
A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz terveztek. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

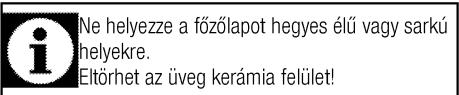
- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállónak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízzszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon részt a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre.

Eltörhet az üveg kerámia felület!

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz

csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országban érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélkül használatából eredő károkért.



VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garancialis ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



VESZÉLY:

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárgult vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknak meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

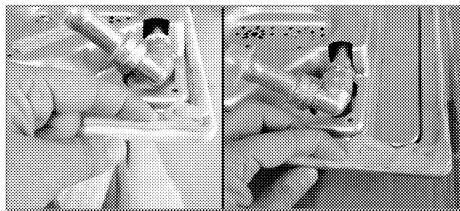


A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzöl lap fölött).

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

A termékek beszerelése

1. Fordítsa fel a főzöl lapot és helyezze sima felületre.
2. Annak elkerülése érdekében, hogy idegen anyagok szívárogjanak a főzöl lap és a munkalap közé, használja a csomagolásban található szigetelőanyagot a főzöl lap szélénél, de győződjön meg róla, hogy a szigetelőanyagok ne fedjék egymást.
3. A sarkokon hajlíthatásokat képezve töltse ki a sarkokat a képen ábrázolt módon. Képezen akkor hajlíthat, amekkor a sarkoknál lévő rések kitöltéséhez szükséges.



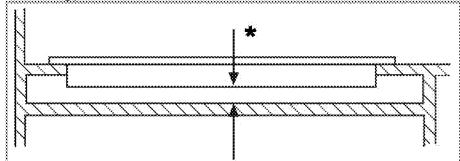
Ügyeljen arra, hogy a főzöl lap alsó borításának szegélyei fel legyenek töltve szigetelőanyaggal.

4. Helyezze a főzöl lapot pultra, és igazítsa be.



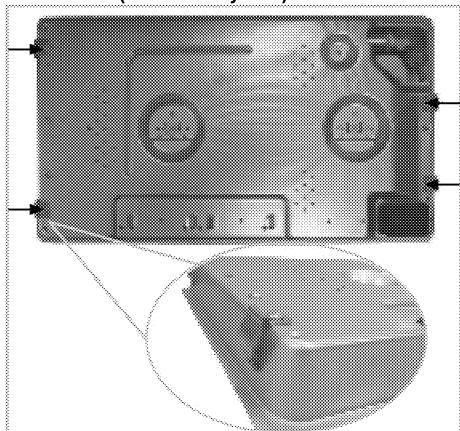
A főzöl lap szekrénybe történő beszereléskor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzöl lapot a szekrénytől. Beépített sűtőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezrellel kell lefedni.



* perc 15 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)



VESZÉLY:

A rögzítőkapcsokat a főzöl lapra szerelve szállítjuk.

A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.



VESZÉLY:

A főzölphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

Utolsó ellenőrzés

1. Dugja be a vezetéket a kapcsolja be termék biztosítékát.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Örizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.



Szemrevételezzel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékkossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyeszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor minden lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának minden kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját minden tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 percssel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szívaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadáig töltön olajat. Olaj melegítéskor soha na hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzalól lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindenig száritsa meg őket, és mindenig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindenig ellenőrizze, hogy a fagyaszott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítéskor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap felettes fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

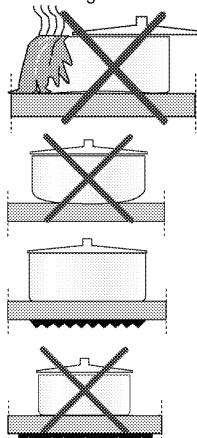
- Kizártlag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.

Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

A serpenyőket mindenig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

Tippek üvegkerámia főzőlaphoz

- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.
- Soha ne használjon alumínium edényeket és serpenyőket. Az alumínium megsérítheti az üvegkerámia felületet.

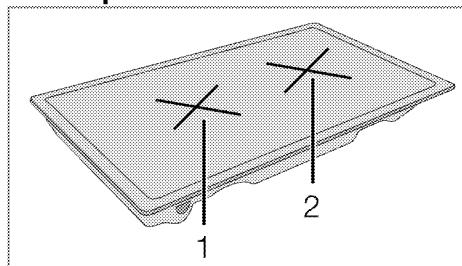


A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.

Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.

Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők. Tíl kicsi átmérőjű serpenyők használata esetén az energiatereleltség hatékonysága alacsony.

A főzőlapok használata



1 Hárrom fokozatú főzőlap 14-16 cm

2 Hárrom fokozatú főzőlap 18-20 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.



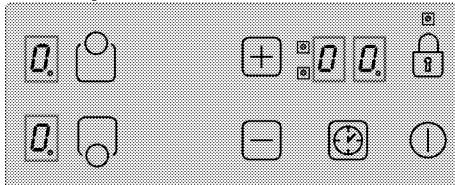
VESZÉLY:

Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráesés tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.

Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedésekben és rövidzárlatot okozhat.

Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

Vezérlőpanel



Műszaki adatok

	Főkapcsoló – Bekapcsoló gomb
	Billentyűzár
	Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése
	Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése
	* Időzítő engedélyezése/letiltása
	Főzési zóna kiválasztó gombok
	Főzési zóna megjelenítése (hőmérséklet beállítás 0 ... 9)
	* Időkijelző (4 különböző LED a 4 különböző főzési zónához)



A készülék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.



A vezérlőpaneleket mindig tartsa tisztán és szárazon. A pára és a por hibás működést eredményezhet.



Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A készülék valódi kinézete és funkciói ezektől eltérhetnek.

A főzőlap bekapcsolása



A főzőlap első beindításakor, illetve áramszünetet követően, a "" szimbólum és a tizedes jegyek minden elkezdenek villogni. A főzőlap az időbeállítástól függetlenül működik; a főzőlap beindításakor a készülék elektronikusan kiszámítja a felülethez időt. Ezt követően a "" szimbólum eltűnik.

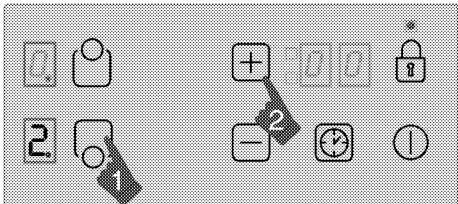
Nyomja meg és 1 másodpercig tartsa lenyomva a vezérlőpanelen található "" gombot. A főzési zóna kijelzője világítani kezd. A készülék most már készen áll a használatra. A különböző főzési zónákat a következő 10 másodpercen választhatja ki. A "" gombok megnyomása közben a többi vezérlőgomb nem használható.

A "" szimbólum és a tizedesvesszők valamennyi főzési zóna kijelzőn elkezdenek villogni, az időkijelzőn pedig megjelenik a 00 érték.

Amennyiben 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

A "" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált.

A főzési zónák kiválasztása



- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A kívánt főzési zóna kiválasztásához érintse meg az egyik főzési zóna kiválasztó gombot. A főzőlap főzési zónájának kiválasztása után a megfelelő főzési zóna kijelzőjén lévő "" szimbólum megjelenik a megfelelő főzési zóna kijelzőjén. **Amennyiben 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.**

3. A " " vagy " " gombok segítségével a hőmérsékletet az "1"-es és "9"-es, ill. a "9"-es és "1"-es értékek között módosíthatja.
- A " " és " " gombok ismétlés funkcióval is rendelkeznek. Ezen gombok hosszabb ideig történő megnyomása esetén a hőmérséklet szintek 0,5 másodpercenként automatikusan növekednek/csökkennek.
- Amenyiben a " " gombot nyomja meg először, az "1"-es szám jelenik meg a kijelzőn. Amennyiben a " " gombot nyomja meg először, a beállított érték jelenik meg a kijelzőn (például fél másodpercig az "A", majd fél másodpercig a "9"-es érték). Az "A" szimbólum azt jelzi, hogy az Erősítő funkció aktiválva van.
- ### Erősítő
- Ez a funkció elősegíti a főzést. Amikor az Erősítő funkció aktiválva van, a főzőlap egy bizonyos ideig (lásd 1. táblázat) maximális teljesítményen fog működni. Az Erősítési idő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Az Erősítő funkciót a kijelzőn megjelenő "A" szimbólum jelzi, majd a beállított hőmérséklet érték és az "A" szimbólum felváltva kezd el villogni a főzési zóna kijelzőjén (például fél másodpercig az "A" szimbólum, fél másodpercig a "9-es" érték). Az Erősítési idő letelte után a főzési zóna teljesítménye lecsökken, és a hőmérséklet érték kijelzője folyamatosan kezd el villogni.
- Minden főzési zóna rendelkezik Erősítő funkcióval.
- ### Az Erősítő funkció engedélyezése:
- Kapcsolja be a főzőlapot.
 - Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.
 - A " " gomb segítségével állítsa a főzési zóna hőmérsékletét "9"-es értékre. A hőmérséklet beállítása után a kijelzőn azonnal megjelenik a "9"-es és az "A" érték. Ez azt jelzi, hogy a hőmérséklet érték "9"-re van állítva, és az Erősítő funkció be van kapcsolva.
 - Ezután 8 másodpercen belül nyomja meg a " " gombot az Erősítő funkció utáni hőmérsékleti érték beállításához. A " / " gombok segítségével állítsa be a főzési zóna értékét "1"-es és "9"-es között (itt a példában a 6-os értéket választjuk ki).
 - Miközben az Erősítő funkció aktív, felváltva jelenik meg a kijelzőn az "A" és a "6"-os érték (az Erősítő funkció lejárta után a kijelzőn csak a "6"-os érték jelenik meg, folyamatosan világítva).

Az Erősítő funkció kikapcsolása:

- Ha az Erősítő funkciót idő előtt szeretné lekapcsolni, akkor érintse meg a " " gombot addig, amíg a hőmérsékleti szint "0"-ra nem csökken.
- Ha hőmérsékleti szintként a "9"-es van kiválasztva, akkor az Erősítő automatikus kikapcsolása után ez a szint lesz érvényben; ezután a kijelzőn 10 másodpercig villog az érték. Az Erősítő funkció ekkor kikapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot.

A " " gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált.

Ha a főzőlap lekapcsolása után a főzőlap még meleg, akkor erről a " " szimbólum tájékoztat, mely az adott főzési zóna kijelzőjén jelenik meg.

A főzési zónák lekapcsolása egyesével:

A főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

- A " " és " " gombok egyidejű megérintésével.
- A hőmérsékleti szint "0"-ra történő csökkentésével (a " " gomb segítségével).
- Az időzítő funkció (ha van) alkalmazásával a kívánt főzési zónán

1. A " " és " " gombok egyidejű megérintésével

Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna

kiválasztó gombbal " ". A " " főzési zóna kijelzőjén megjelenik a tizedesvessző. Érintse meg egyidejűleg a " " és a " " gombot a főzési zóna lekapcsolásához.

2. A kívánt főzési zóna hőmérsékleti szintjének "0"-ra csökkentése a " " gombbal

A főzési zóna ezenkívül úgy is lekapcsolható, ha a hőmérsékleti szintet "0"-ra csökkenti.

3. Az időzítő funkció (ha van) alkalmazásával a kívánt főzési zónán

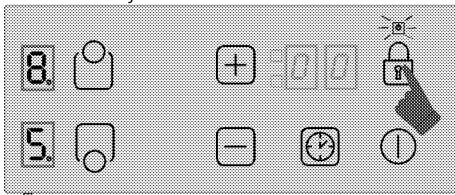
Az idő lejárta után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" és a "00" érték jelenik meg minden kijelzőn. A dupla/tripla főzési zóna és az időzítőhöz kapcsolódó LED-ek kikapcsolnak. Ezenkívül az időzítő lejárta után a főzőlap hangjelzéssel is figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.

Billentyűzár

Érintse meg legalább 2 másodpercig a " " gombot az érintőgombok lezárásához. A művelet végrehajtását

hangjelzés jelzi. Ezután a "①" LED elkezd villogni, és valamennyi főzési zóna zárolásra kerül. A főzési zónákat csak normál üzemmódban lehet zárolni. Ha a főzési zónák zárolva vannak, akkor csak a

"①" gombot lehet használni. A "②" LED elkezd villogni, ezzel jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha a billentyűzár aktív, és lekapcsolja a főzőlapot, akkor a főzőlap visszakapcsolása után az továbbra is aktív marad. A főzőlap használatához ezért külön fel kell oldani a billentyűzárat.



"②" gomb segítségével lehet a billentyűzárat aktiválni/feloldani normál üzemmódban.

Érintse meg 2 másodpercig a "②" gombot a főzési zónák feloldásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi. Ezután a "②" LED kialszik. A zár feloldása után a főzőlap ismét a szokott módon használható.

Gyermekek zárolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "①" gomb segítségével.
2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "②" és a "③" gombot.
3. Ezután érintse meg még egyszer a "④" gombot. Ezután a Gyermekek zárolása funkció bekapsol, és valamennyi főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "L" szimbólum.

A gyermekzár kikapcsolása:

A gyermekzárát ugyanúgy kell kikapcsolni, mint ahogyan bekapcsolni.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "①" gomb segítségével.
2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "②" és a "③" gombot.

3. Ezután érintse meg még egyszer a "④" gombot. Amikor a gyermekzár aktív, az összes főzési zóna kijelzőjén a "L" szimbólum látható. A gyermekzár sikeres feloldásakor a "L" szimbólum eltűnik.

Időbeállítási funkció

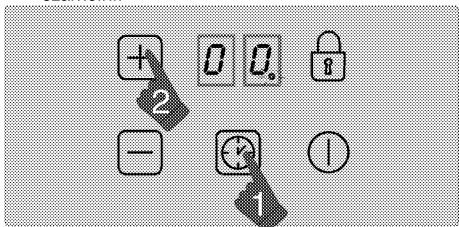
Ez a funkció megkönnyíti az ételkészítést. Nem kell ugyanis folyamatosan felügyelnie a főzőlapot – a főzőlap automatikusan lekapcsol a beállított idő lejárta után.

Az időzítő a következő tulajdonságokkal rendelkezik: Az érintőgombok segítségével egyszerre legfeljebb 2 főzési zóna főzési idejét lehet beállítani, és ezzel egy időben egy riasztási időt. Az időzítők csak a normál üzemmódban használhatók.

Riasztás

A riasztás funkció a főzési zónáktól függetlenül működik, így nem fontos, hogy ki legyen választva főzési zóna.

1. A riasztó engedélyezéséhez érintse meg a "①" gombot. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a "00" és a "②" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez azt jelzi, hogy a riasztás aktív.
2. Ezután állítsa be a kívánt időt a "③" / "④" gombok segítségével.
3. Az idő beállítása után az időzítő elkezd visszafelé számolni.



» Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.

Főzési zóna időzítő:

A főzési zóna időzítőket csak azokhoz a főzési zónákhoz lehet beállítani, melyek működnek.

1. Először is kapcsolja be a főzőlapot, majd kapcsolja be valamelyik főzési zónát. (a főzési zóna hőmérsékleti szintjét állítsa egy 1 és 9 közötti értékre)
2. A riasztás funkcionál alkalmazottak szerint engedélyezze a főzési zóna időzítőjét a "⑤" gomb segítségével. Ekkor az időkijelzőn

megjelenik a "00" és a "■■■■■" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont "●". Ez azt jelzi, hogy a riasztás aktív.

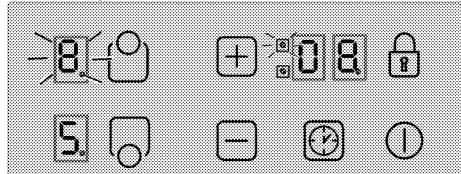
3. A főzési zóna időzítőjének engedélyezéséhez érintse meg még egyszer a "●" gombot. Ezután már megadhatja a kívánt időbeállítást.
 4. Állítsa be a kívánt időt a "+" / "-" gombok segítségével.
- A főzőlap időzítők beállítása:**
1. Az első főzési zóna időzítőjének engedélyezése után érintse meg ismét a "●" gombot. A vezérő ekkor elfordul jobbra, a következő aktív főzési zóna felé. A kijelölt főzési zónát az adott főzési zóna villogó "●" LED-je jelzi.
 2. Állítsa be a kívánt időt a "+" / "-" gombok segítségével.
 3. Azt, hogy melyik főzési zóna időzítője lett először aktiválva, a folyamatosan villogó "●" LED jelzi.
 - A többi aktív főzési zónához úgy lehet időzítőt beállítani, hogy ismét megérjen a "●" gombot.
 - 10 másodperc után az időkijelző visszatér annak az időzítőnek a kijelzésére, amely először jár le.
 - Az időkijelzőn folyamatosan világító "■■■■■" LED-ek azt az időzítőt jelzik, amelyik jelenleg visszaszámol.
 - A főzési zónák időzítőihez beállított értékeket, valamint a riasztáshoz beállított értéket a "●" gomb átállításával lehet megjeleníteni. A villogó "●" LED mindenkor az aktív főzési zónán jelzi. Ha egyik LED sem villog, akkor a riasztó értéke látható az időkijelzőn.

Az időzítők kikapcsolása:

Elsőször is, meg kell jelezni az időzítőt – ehhez állítsa át a "●" gombot úgy, hogy az időzítő jelenjen meg. Az érték kétféleképpen törölhető:

- Az érték "00"-ra csökkentésével (a "—" gomb segítségével).
- A "+" és "-" gombok egyidejű, fél másodpercig tartó megérintésével – ekkor az időkijelzőn a "00" érték jelenik meg.

Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.



Helyezze át a hátsó gázegő időzítőjének hátralévő idő értékét (a jelző-LED villog) az időkijelzőre (az előző gázegő üzemidő jelző-LED-je valójában nem fog látszóni az időkijelzőn).

Működési idő korlátok

A főzőlap el van látni egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát elfelejtett lekapcsolni, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd az 1. táblázatot). A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti beállítástól függ. Ha a főzési zónához időzítő is be van állítva, akkor az időkijelzőn 10 másodpercig megjelenik a "00" érték (10 másodperccel később pedig bekapsol a maradékhőjelző).

Az időzítő ezután kikapcsol.

Ha a főzési zónát a főzőlap automatikusan lekapcsolja, akkor utána az ismét működésbe hozható, az adott hőmérsékleti beállításnak megfelelő ideig.

1. táblázat: Hőmérsékleti beállítások; ciklusidő: 47,0 másodperc

Hőmérséklet beállítás	Kikapcsolási idő (másodperc)	Bekapsolási idő (másodperc)	Működési időhatártartam (óra)	Erősítési idő (másodperc)
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

Maradékho funkciók

Ha valamelyik főzési zóna felületi hőmérséklete 60 °C felett van annak lekapcsolása után, vagy ha a kijelző azt jelzi, hogy ez az érték meghaladja a 60 °C-ot, akkor a kijelzőn megjelenik a "H" (maradékho) szimbólum. Amikor a maradékho 60 °C alá csökken, akkor a kijelzőn megjelenik a "0" érték.

Ha valamelyik főzési zóna maradékhoje 60 °C felett van, és áramszünet következik be, akkor az áram visszajövetele után a maradékho szimbólum elkezd villogni. A szimbólum egészen addig villog, amíg a maximális maradékho idő le nem jár, vagy amíg a főzési zónát nem teszi engedélyezetté.

Az érzékelők kalibrálása és hibaüzenetek

A hálózati feszültség csatlakoztatásakor a főzőlap vezérlőrendszer elvégzi a kalibrálást az érzékelők, az üveglap és a környezeti tényezők figyelembe vételével. A kalibrálás során ne fedje le az érzékelő üvegfelületét. A főzőlap vezérlőrendszerét ezenkívül ne tegye ki erős fényforrásnak (pl. napsugárzásnak, erős halogénlámpák fényének stb.).

Ha az érintőgombok felülete bekoszolódik, és a szenzorokat eltakarja valamilyen anyag (egy otthagytott kanál stb.), akkor a készülék egy hangjelzés és az „F” hibaüzenet kíséretében automatikusan kikapcsol.

2. táblázat: Hibákódok és a hibák forrása

A hiba oka	Kijelző
A szenzoron idegen anyag van.	F
A környező fényviszonyok túl erősek	F1
Fénycsőves lámpa	F2
Az érzékelő ragyogó anyaggal van lefedve	F3
A környező fényviszonyok hirtelen változnak	F4

Példa:

Az alábbi fényviszonyok biztosítanak problémamentes kalibrálist:

Hagyományos, izzószálas égő (100 wattos, tompított), 70 cm-rel az üvegkerámia főzőlap felett. Sikeres kalibrálist követően a főzőlap garantáltan jól fog működni, még akkor is, ha erős fényviszonyoknak teszi azt ki, vagy ha halogénes spotlámpával (50 wattos) világítja azt meg.

Hiba esetén a kalibrálás addig ismétlődik, amíg a környező fényviszonyok lehetőv nem teszik annak sikeres létrejöttét. A főzőlap vezérlőrendszerét csak akkor lehet használni, ha valamennyi érzékelő sikeresen be lett kalibrálva.

A kalibrálás során távolítsa el minden anyagot a főzőlapról. Ezenkívül ügyeljen rá, hogy a környezeti fényviszonyok ne legyenek túl erősek a kalibrálás során. Ha az F1, F2 vagy F4 üzenetek valamelyiket megkapja, akkor le kell kapcsolni minden fényforrást, vagy be kell csukni az ablakot a kalibrálási művelet során a főzőlap első üzembe helyezésekor. Ha a kalibrálás sikeresen megtörtént, akkor a vezérlőrendszer már sokkal kevésbé érzékeny az erős környezeti fényre.

Használat közben a főzőlap vezérlőrendszerére képes alkalmazkodni a környezeti feltételekben bekövetkező változásokhoz, és ennek megfelelően újratöltsen a magát.



Az érintőgombos vezérlőpanel el van látva egy érzékelővel, mely a túlhevülés ellen védi.

Amikor az érzékelő működésbe lép, a megfelelő főzési zóna lekapcsol. Ha szeretne többet megtudni a hibaüzenetkről, tekintse meg a táblázatot.

Ha egy gomb rendszeresen megnyomódik (legalább 10 másodpercen keresztül), akkor a főzőlap minden vezérlőrendszerét letilt, és hangjelzést hallat.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihúljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégyjenek a felületekre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szívacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket,
súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószerek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kártyt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmenyek között ne próbálja meg dörzsível vagy hasonló eszközökkel lekaparni.

A kalciumos szennyeződéseket (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szívacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszeret, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárná, hogy a felület lehúljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utalhibára.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



A vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

A vezérlőpanel megsérülhet!

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérleje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

