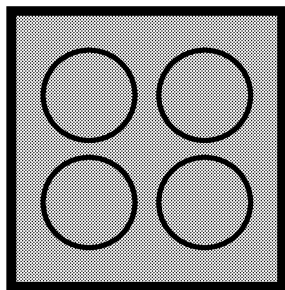


# Вграден котлон

Ръководство за употреба



HII 64400 AT

**BG** | **CZ** | **NL**

185.2413.58/R.AD/01.02.2016/10-7

## Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

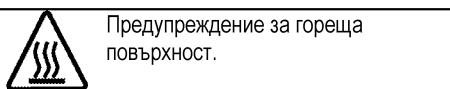
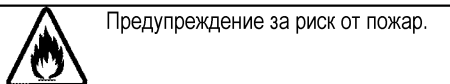
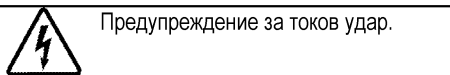
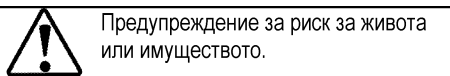
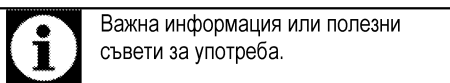
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

### Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



**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.

**1 Важни указания и предупреждения  
за безопасност и опазване на  
околната среда 4**

Обща безопасност ..... 4  
 Електрическа безопасност ..... 4  
 Безопасност при използването на продукта ..... 5  
 Предвидена употреба ..... 7  
 Безопасност за децата ..... 7  
 Изхвърляне на остарелия продукт ..... 7  
 Изхвърляне на опаковъчните материали ..... 7

**2 Основна информация 8**

Общ преглед ..... 8  
 Технически спецификации ..... 8

**3 Монтаж 9**

Преди монтажа ..... 9  
 Инсталация и свързване ..... 10  
 Бъдещо транспортиране ..... 12

**4 Подготовка 13**

Съвети за спестяване на енергия ..... 13  
 Първо ползване ..... 13  
 Първоначално почистване на уреда ..... 13

**5 Как да работите с котлона 14**

Обща информация за готвенето ..... 14  
 Използване на котлоните ..... 16  
 Контролен панел ..... 16

**6 Поддържане и грижа 22**

Обща информация ..... 22  
 Почистване на котлона ..... 22

**7 Отстраняване на повреди 23**

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай

гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

### Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в

вода! Съществува риск от токов удар!

- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до

- пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
  - Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.
  - След употреба, изключете котлона от контролера, а не разчитайте на детектора на тенджери.
  - Метални предмети от рода на ножове, вилици, лъжици и капаци не бива да се поставят върху горещата повърхност, тъй като може да се нагорещат.
  - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
  - Парното налягане, което се наслабва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.
  - Котлоните са оборудвани с индукционна технология. Вашият индукционен котлон, който ви пести време и пари, трябва да се използва с тенджери, подходящи за индукционно готвене; в противен случай котлоните няма да работят. Виж. *Обща информация за готвенето*, стр. 14, избор на тенджера.
  - Тъй като индукционните котлони създават магнитно поле, те може да окажат негативно въздействие върху лица, използващи инсулинова помпа или пейсмейкър.
  - Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, който са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.
- За надеждността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
  - Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю

използвайте само оригиналния кабел на уреда.

- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

#### Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

#### Безопасност за децата

- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им

позволявайте да си играят с него.

- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

#### Изхвърляне на остарелия продукт

**Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:**



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

#### Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

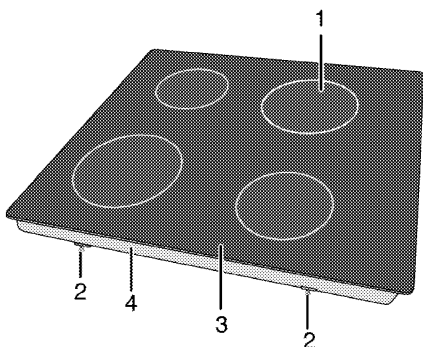
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

#### Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

## 2 Основна информация

### Общ преглед



- |   |                              |   |                            |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Индукционна плоча за готвене | 3 | Стъклокерамична повърхност |
| 2 | Монтажна скоба               | 4 | Капак на базата            |

### Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	макс. 7200 W
Бушон	мин. 16 A x 2 / 32 A
Кабел тип/сечение	H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Дължина на кабела	макс. 2 м
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	55 мм/580 мм/510 мм
Монтажни размери (ширина/дълбочина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
<b>Горелки</b>	
Заден ляв	<b>Индукционна плоча за готвене</b>
Размер	180 мм
Мощност	2000/2300 W
Преден ляв	<b>Индукционна плоча за готвене</b>
Размер	180 мм
Мощност	2000/2300W
Преден десен	<b>Индукционна плоча за готвене</b>
Размер	145мм
Мощност	1600/1800W
Заден десен	<b>Индукционна плоча за готвене</b>
Размер	210 мм
Мощност	2000/2300 W



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.



### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.



**ОПАСНОСТ:**

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.



**ОПАСНОСТ:**

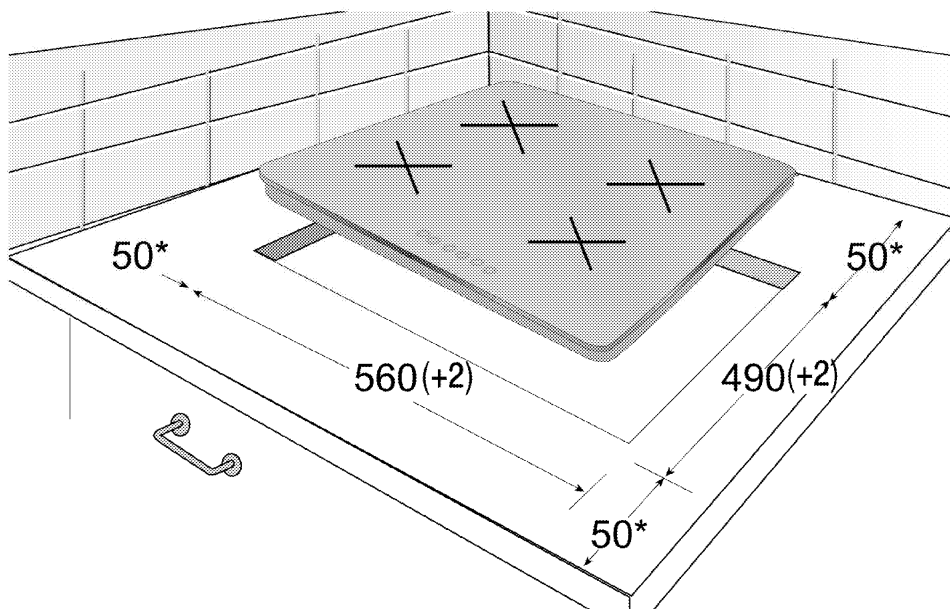
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.

Повредените продукти водят до риск за безопасността.

### Преди монтажа

Плотът е проектиран за монтиране в търговските кухненски плотове. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави безопасна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (\*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм)
- Премахнете опаковъчните материали и транспортните заключалки.
- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненският плот трябва да е в неподвижно хоризонтално положение.
- По монтажните размери намалете отвора на кухненския плот за котлона.



\* МИН.

## Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда на места с остри ръбове и ъгли.  
Съществува риск от счупване на стъклокерамичната повърхност!

### Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации".  
Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



**ОПАСНОСТ:**  
Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.  
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



**ОПАСНОСТ:**  
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.  
Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Етикетът с данни се намира в гнездото в задната част на продукта.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



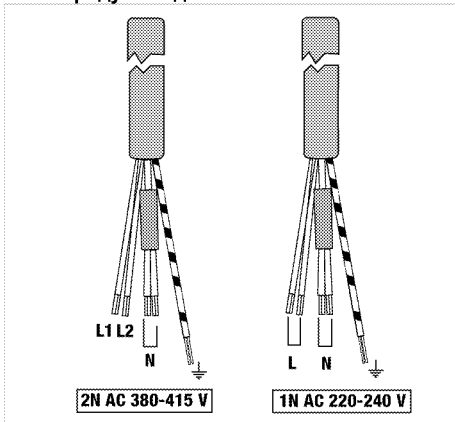
### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.  
Съществува риск от токов удар!

### Свързване на захранващия кабел

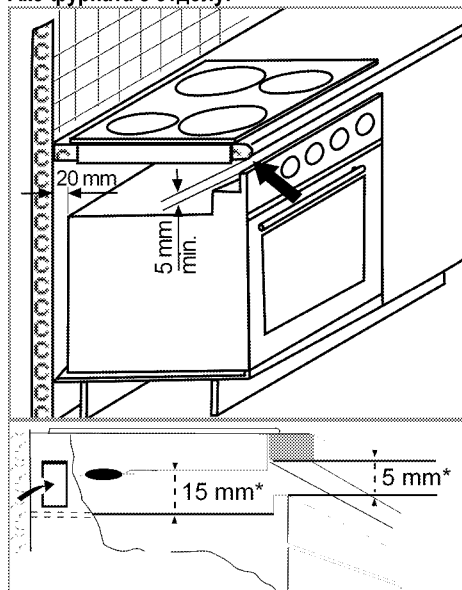
1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.  
Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

### Ако с продукта е доставен кабел:



2. **За еднофазна връзка**, свържете жиците както е показано по-долу:
  - Кафяв/черен кабел = L (Фаза)
  - Син/сив кабел = N (Нула)
  - Зелен/жълт кабел = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (заземен)
3. **За двуфазна връзка**, свържете жиците както е показано по-долу:
  - Кафяв кабел = L1 (Фаза1)
  - Черен кабел = L2 (Фаза 2)
  - Син/сив кабел = N (Нула)
  - Зелен/жълт кабел = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (заземен)» или
  - Черен кабел = L1 (Фаза1)
  - Сив кабел = L2 (Фаза 2)
  - Син/Кафяв кабел = N (Нула)
  - Зелен/жълт кабел = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (заземен)

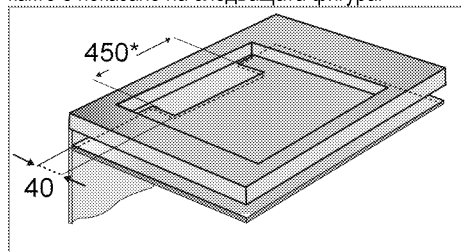
## Монтаж на продукта Ако фурната е отдолу:



\* МИН.

### Ако борда е по-долу:

Необходимо е да оставите вентилационен отвор от минимум 180 см<sup>2</sup> в задната част на мебелите, както е показано на следващата фигура.

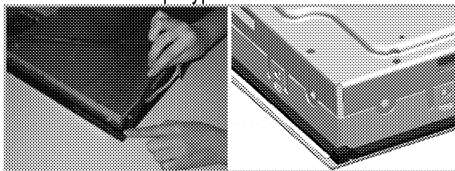


\* МИН.

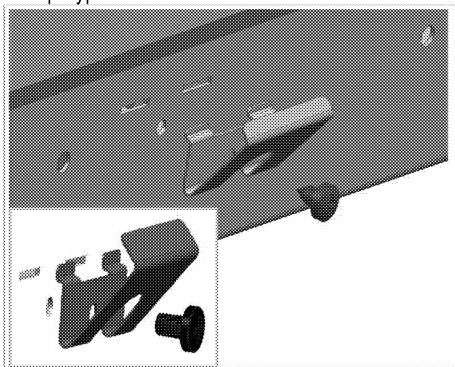
При монтажа на индукционния плот, го поставете успоредно на монтажната повърхност. Освен това, трябва да сложите уплътнениена частите на плота, които докосват тезгяха, както е описано по-долу за да избегнете проникването на течност между уреда и тезгяха.

1. Подгответе повърхността на тезгяха, както е показано на фигурата.
2. Обърнете плота с лицето надолу и го поставете върху плоска повърхност.
3. При монтажа на плота, предоставеният в опаковката уплътнител трябва да се постави

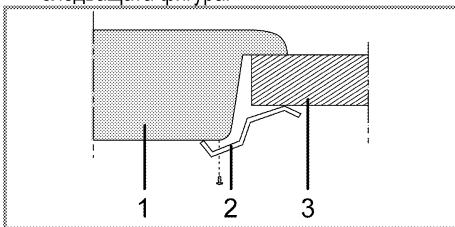
около долната част на плота, както е показано на фигурата.



4. Фиксирайте монтажните пружини като ги поставите и завинтите в отворите от долната страна на корпуса, както е показано на фигурата.



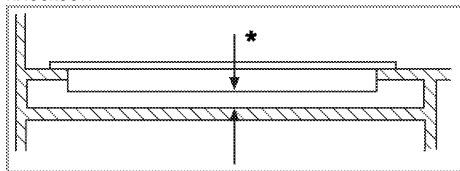
5. Поставете плота върху тезгяха и го подравнете.
6. Можете лесно да монтирате режещия диск върху плот с помощта на скобите. Ако размерите на плота са неподходящи, можете да поставите две скоби отстрани на предната страна на продукта, както е показано на следващата фигура.



- 1 Плот
- 2 Монтажна скоба
- 3 Тезгях

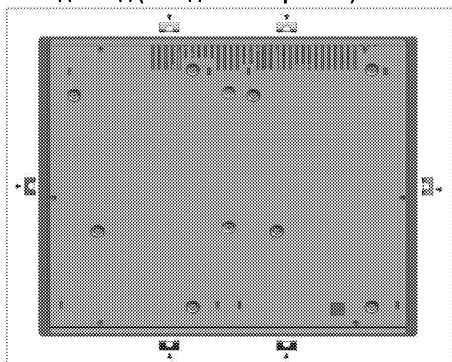
**i** При монтиране на плота в шкафа, той трябва да се отдели от шкафа с монтиране на рафт, както е показано на горната фигура. Това не е необходимо при монтиране върху вградена фурна.

Например, ако дъното на продукта може да бъде докоснато след като е монтирано в чекмедже, този участък трябва да се покрие с дървена плоскост.



мин. 15 мм

**Изглед отзад (изходи за свързване)**



Свързочните скоби са доставени така както са монтирани върху плата. По отношение на безопасността не е добре да правите свързването към различни дупки, тъй като това може да увреди газовата и електрическата система.

#### **Финална проверка**

1. Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда.
2. Проверете функциите.

#### **Бъдещо транспортиране**

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренесайте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.

- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.

### Първо ползване

#### Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



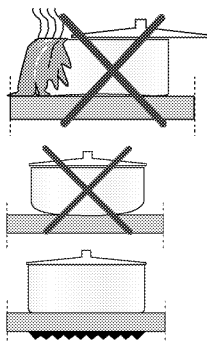
Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. Пренагряната мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

#### Избор на тенджера

- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.



Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен.

#### С индукционните котлони използвайте само съдове, подходящи за индуктивно готвене.

##### Тест на тенджерите

Използвайте следните методи за да проверите дали тенджерата ви е съвместима с индукционните котлони:

1. Тенджерата е подходяща ако дъното ѝ задържа магнит.
2. Тенджерата е подходяща ако "L" не пуска искри когато я поставите върху зоната за готвене и включите котлона.

Може да използвате стоманени, тефлонови или алуминиеви тенджери със специално магнитно дъно, обозначени с етикет за съвместимост с индукционното готвене. Стъклени, керамични и съдове от неръждаема стомана с немагнитно алуминиево дъно не бива да се ползват.

## Разпознаване на тенджерата - фокусираща система

При индукционното готвене се загрева само зоната покрита с тенджерата. Големината на дъното на съда се разпознава от системата и тя автоматично загрева само тази част. Ако съдът бъде свален от зоната за готвене, зоната автоматично се изключва. Избраната зона за готвене и символ "i" премигват една след друга.

## Безопасност при употреба

Не избирайте твърде висока степен на загреване ако използвате тенджери с незапелващо (тефлоново) покритие без или с много малко мазнина в тях.

Не поставяйте метални прибори като вилици, ножове или капаци на тенджери върху котлона за да не се нагорещат. Никога не използвайте алуминиево фолио при готвенето. Никога не поставяйте хранителни продукти увити в алуминиево фолио върху зоната за готвене.

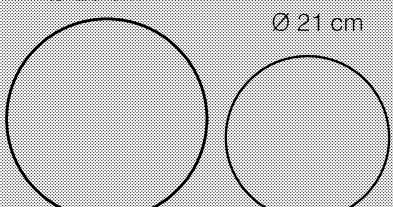
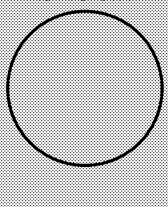
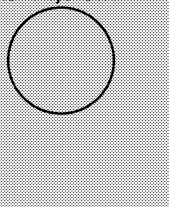


Ако под котлона има работеща фурна сензорите на котлона може да понижат нивото на готвене или да изключат фурната.



Магнитни материали от рода на кредитни карти и касети рябва да се държат далеч от работещия котлон.

## Избиране на подходяща за съда зона на готвене

Голяма зона за готвене	Нормална зона за готвене	Малка зона за готвене
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Голяма зона за готвене</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматично се нагажда към тенджерата.</li> <li>Разпределя идеално енергията.</li> <li>Осигурява префектно разпределение на топлината. Може да се използва за приготвяне на големи катми или едра риба.</li> </ul>	<p><b>Нормална зона за готвене</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматично се нагажда към тенджерата.</li> <li>Разпределя идеално енергията.</li> <li>Осигурява префектно разпределение на топлината. Използва се за готвене от всякакъв вид.</li> </ul>	<p><b>Малка зона за готвене</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Използва се за бавно готвене (сосове, кремове)</li> <li>Използва се за приготвяне на малки порции или за порции според броя хора.</li> </ul>

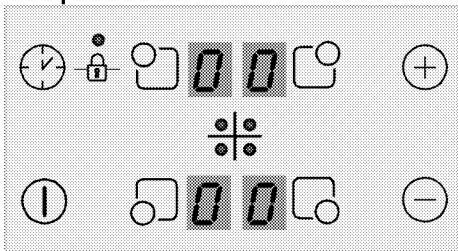
## Използване на котлоните












### ОПАСНОСТ:

Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят. Не използвайте плочата ако е напукана. Водата може да протече през тези пукнатини и да предизвика късо съединение. В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими пукнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

## Контролен панел



### Спецификации

-  Бутон Вкл / Изкл
-  Настройка на температурата/Увеличаване таймер
-  Настройка на температурата/Намаляване таймер
-  Заключване на бутоните
-  Enable/disable timer
-  Копче за избор на предна лява зона за готвене
-  Копче за избор на задна лява зона за готвене
-  Копче за избор на задна дясна зона за готвене
-  Копче за избор на предна дясна зона за готвене



Графиките и фигурите са само с информационна цел. Реалният вид на дисплея и функциите може да варират в зависимост от модела на печката.



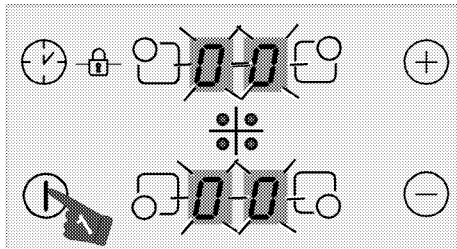
Този уред се контролира от контролен панел с едно докосване. Всяко действие, което извършвате върху панела за контрол с едно докосване, се потвърждава от звуков сигнал.



Поддържайте контролния панел винаги чист и сух. Влажната и замърсена повърхност може да доведе до проблеми във функционирането.

### Включване на котлоните

1. Докоснете копче "ⓘ" на контролния панел. Символ "0" се появява на всички дисплеи на зоните за готвене.



Ако в рамките на 20 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

### Изключване на котлоните.

1. Докоснете копче "ⓘ" на контролния панел. Котлоните се изключват и се връщат в режим на готовност.



Символ "H" или "h", появяващи се върху дисплея на зоната за готвене обозначават, че зоната за готвене е все още гореща. Не докосвайте зоните за готвене.

### Индикатор на остатъчната топлина

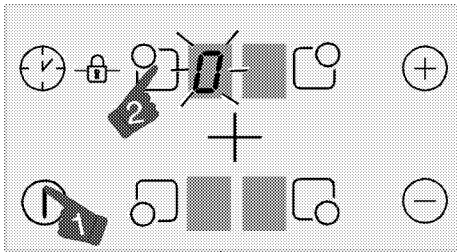
Символ "H" появил се на дисплея на зоната за готвене обозначава, че плочата е все още гореща и може да се използва за поддържане на малко количество храна топла. Символът скоро преминава във "h", което обозначава по-слаба нагорещеност.



При прекъсване на захранването, индикаторът на остатъчната топлина не свети и не предупреждава за нагорещени зони за готвене.



## Включване на зоните за готвене



1. Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
2. Докоснете копчето за избор на желаната от вас зона.

Символ "0" се появява на дисплея на зоната за готвене и съответния дисплей светва по-ярко.



Ако в рамките на 20 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

## Настройка на температурното ниво

Докоснете копчета "+" или "-" за да настроите температурата на ниво между "1" и "9" или "9" и "1".

### Изключване на зоните за готвене:

Дадена зона за готвене може да бъде изключена по 3 различни начина:

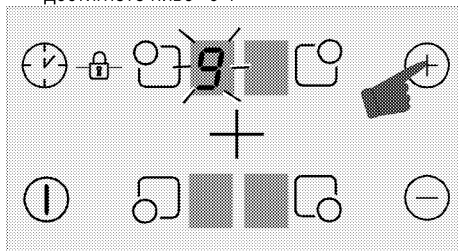
1. **Чрез понижаване на температурното ниво до "0"**  
Може да изключите зоната за готвене чрез понижаване на температурното ниво до "0".
2. **С докосване на символ "0" на съответната зона за готвене за определен период от време.**  
Включете зоната за готвене с натискане на съответния "0" символ за определен период от време за да понижите температурата до "0".
3. **Чрез използване на таймер опцията за изключване на желаната зона за готвене**  
След изтичане на времето, таймерът ще изключи зоната за готвене, за която е настроен. На съответния дисплей се появява "0" или "00"  
След изтичане на времето се чува звуков сигнал. Докоснете кое да е копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

## Силно нагряване (Бустър)

Може да използвате бустър функцията "P" за бързо нагряване. Тази функция обаче не се препоръчва за продължително готвене. Функция бустър може да не е налична във всички зони за готвене.

### Включване на силното нагряване (Бустър):

1. Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
2. Изберете желаната зона за готвене с докосване на копчетата за избор на зона.
3. Натиснете копче "+" или "-" за да достигнете ниво "9".



4. Когато зоната за готвене е на ниво "9", докоснете копче "+" за да настроите температурата на зоната за готвене на "P".

### Изключване на силното нагряване (Бустър):

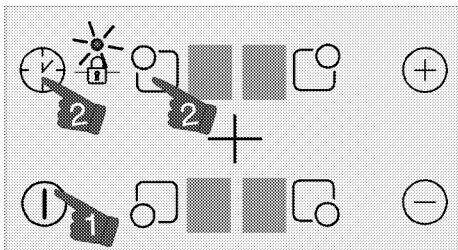
- За да деактивирате функция Бустър, докоснете "-" и настройте температурата на степен "9".  
Зоната за готвене излиза от режим бустър и продължава да работи на степен "9".
- Можете да понижите нивото на температурата с докосване на "-" или като изключите зоната за готвене напълно с понижаване на нивото на температурата до "0".

## Заклучване на бутоните

Можете да активирате заключването на клавиатурата за да я защитите от неволна промяна на функциите при включен котлон.

### Активиране на заключването на бутоните

1. Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
2. Докоснете едновременно копчета "V" и "0" за да активирате заключването на копчетата.



» Заклучването се активира, а точката на символ "L" светва.

**i** Ако изключите котлона при активирано закъчване на панела, то закъчването ще се активира отново при следващото включване на котлона. За да работите с котлоните трябва да деактивирате закъчването на панела.

### Деактивиране на закъчването на бутоните

1. При активирано закъчване, докоснете едновременно копчета "V" и "L".

» Закъчването се активира, а точката на символ "L" изчезва.

### Защита от деца

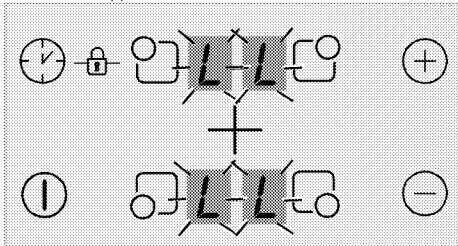
Може да защитите котлоните от неумишлено използване за да предпазите децата от включване на зоната за готвене. Защитата от деца може да се активира и деактивира само в режим на готовност.

### Активиране на защитата за деца

1. Докоснете копче "L" за да включите котлоните.

2. Докоснете едновременно копчета "L" и "+". След като чуете бипкане, докоснете "+" за да активирате защитата от деца.

» Защитата за деца се активира, а символ "L" се появява на дисплея на всички зони за готвене.



### Деактивиране на защитата за деца

1. При активирана защита за деца, докоснете копче "L" за да включите котлоните.

2. Докоснете едновременно копчета "L" и "+". След като чуете бипкане, докоснете "L" за да активирате защитата от деца.

» Защитата за деца се деактивира, а символ "L" изчезва от дисплея на всички зони за готвене.

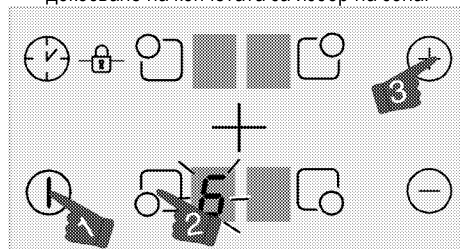
### Таймер функция

Тази функция ви улеснява готвенето. Няма нужда да нагледате печката през целия период на готвенето. Зоната за готвене се изключва автоматично в края на избрания период от време.

### Активирани на таймера

1. Докоснете копче "L" за да включите котлоните.

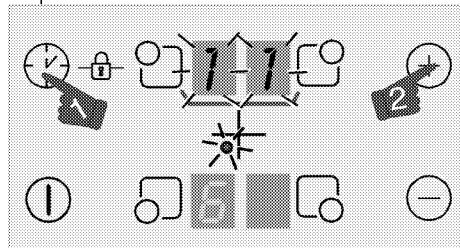
2. Изберете желаната зона за готвене с докосване на копчетата за избор на зона.



3. Докоснете копче "+" или "-" за да настроите желаната степен на температурата

4. Докоснете копче "V" за да включите таймера.

Символ "00" светва върху дисплея на таймера, а десетичната точка се появява върху дисплея на избраната зона за готвене.



**i** Дисплеите на задната дясна и задната лява зона за готвене изгряят ролята на дисплеи на таймера когато той е активен.

5. Докоснете копчета "+" или "-" за да настроите желаното време.



Таймерът може да бъде настроен само за зоните за готвене, които вече се ползват.




Повторете горните процедури и за останалите зони, за които желаете да настроите таймер.



Таймерът не може да бъде регулиран освен ако не са избрани зоната за готвене и температурната стойност за нея.



Когато зоната за готвене, за която е настроен таймера, е избрана, можете да видите оставащото време с повторно докосване на копче .



### Деактивиране на таймера

След изтичане на зададения период от време, котлоните се изключват автоматично и издават звуков сигнал.

Натиснете кое да е копче за да спрете аудио сигнала.

### Изключване на таймерите по-рано

Ако изключите таймера по-рано, котлонът продължава да работи със зададената температура докато не бъде изключен.

1. Изберете зоната за готвене, която желаете да изключите.
2. Докоснете копче  за да включите таймера.
3. Докато на екрана на таймера се появи "00", натискайте  за да настроите стойността на "00".

Точковидната светлина на дисплея на съответната зона за готвене ще изгасне **напълно** след като премигва известно време и таймерът бъде отказан.

### Безопасно и ефективно използване на индуктивните зони за готвене

**Operating principles:** Индуктивните котлони директно загряват готварския съд като част от оперативните си принципи. Ето защо те притежават редица преимущества пред останалите видове котлони. Те работят по-ефективно, а повърхността на котлоните не се нагрява.

Индуктивните котлони са оборудвани с най-модерни защитни системи, които ви осигуряват максимална безопасност при употреба.



Котлоните ви могат да бъдат оборудвани с индукционни зони за готвене с диаметър 145, 180, 210-280 мм в зависимост от модела. При индукционното готвене, всяка зона за готвене сама разпознава съда, поставен върху нея. Енергията се акумулира само по местата, които са в контакт със съда, като по този начин се разходва минимално количество електроенергия.

### Ограничения на оперативното време

Котлоните са оборудвани с ограничител на оперативното време. Когато една или повече зони за готвене са оставени включени, то те автоматично се изключват след определен период от време (виж Таблица 1). Ако към зоната за готвене е зададен таймер, дисплеят на таймера ще се изключи по-късно.

Ограничението на оперативното време зависи от избраното ниво на температурата. За това температурно ниво се прилага максимално време на работа.

Зоната за готвене може да бъде рестартирана от потребителя след като се е изключила автоматично по описания по-горе начин.

**Таблица 1:** Ограничения на оперативното време

Ниво на температурата	Лимит на оперативното време - часа
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минути
P (Бустър)	5 минути (*)
(*) Котлоните преминават на ниво 9 след 5 минути	

### **Защита от прегряване**

Котлоните са оборудвани със сензори, които ги защитават от прегряване. В случай на прегряване, трябва да се вземе предвид следното:

- Активната зона за готвене може да се е изключила.
- Избраното температурно ниво може да е понижено Това, обаче, не се отбелязва върху индикатора.

### **Защитна система срещу преливане**

Котлоните са оборудвани със защитна система срещу преливане. Ако при получено преливане има разлята течност върху контролния панел, системата веднага прекъсва електрозахранването и изключва котлоните. През този период от време на дисплея се появява предупреждение "F".



### **Прецизна настройка на електроенергията**

Индукционните котлони променят командите незабавно, което е един от оперативните им принципи. Те променят настройката на електроенергията много бързо. По този начин може да предпазите тенджерата (с вода, мляко и др.) от преливане, дори и да е била на път да прелее.

## Оперативни шумове

Индукционните котлони могат да издават шум. Този шум е нормален и е част от индукционното готвене.

- При високи нива на температурата шумът може да стане постоянен.
- Сплавта, от която е направена тенджерата, може да предизвиква шум.
- При ниски температурни нива, може да се чува стандартен звукна включване и изключване, който е част от оперативните принципи.
- Шум може да се чува и при загреване на празна тенджера. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- Шум може да идва и от вентилатора, който охлажда електрическата система.

	Ако повърхността на контролния панел е изложена на силна пара, е възможно цялата контролна система да се деактивира и да даде съобщение за грешка.
	Дръжте повърхността на контролния панел с едно докосване винаги чиста. В противен случай може да се наблюдават грешки в работата му.

## 6 Поддържане и грижа

### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.  
Съществува риск от токов удар!



#### ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.  
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на котлона

#### Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнене със студена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остават следи от измивния препарат. Подсушете с мек сух парцал. Остатъчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни. Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта.

Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

## 7 Отстраняване на повреди

### Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

### Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Ако дисплеят не светва когато включите плочата отново. >>> *Изключете уреда с прекъсвача. Изчакайте 20 секунди и го включете отново.*
- Защитата от прегряване е активна. >>> *Оставете котлона да се охлади.*
- Тенджерата не е подходяща. >>> *Проверете тенджерата.*

### символ "L" се появява на дисплея на зоната за готвене.

- Не сте поставили тенджерата върху активната зона за готвене. >>> Проверете дали върху зоната за готвене има тенджера.
- Тенджерата ви не е подходяща за индукционно готвене. >>> Проверете дали тенджерата ви е съвместима с индукционната плоча.
- Тенджерата не е добре центрирана или долната повърхност на тенджерата не е достатъчно широка за зоната за готвене. >>> Изберете достатъчно широка тенджера и я центрирайте добре върху зоната за готвене.
- Тенджерата или зоната за готвене са прегряли. >>> Оставете да се охладят.

### Избраната зона за готвене внезапно се изключва по време на работа.

- Времето за готвене на избраната зона за готвене може да е свършило. >>> Може да зададете ново време за готвене или да приключит готвенето.
- Защитата от прегряване е активна. >>> Оставете котлона да се охлади.
- Контролният панел може да е покрит с някакъв предмет. >>> Свалете предмета от панела.

### Тенджерата не се загрява въпреки, че зоната за готвене е включена.

- Тенджерата ви не е подходяща за индукционно готвене. >>> Проверете дали тенджерата ви е съвместима с индукционната плоча.
- Тенджерата не е добре центрирана или долната повърхност на тенджерата не е достатъчно широка за зоната за готвене. >>> Изберете достатъчно широка тенджера и я центрирайте добре върху зоната за готвене.



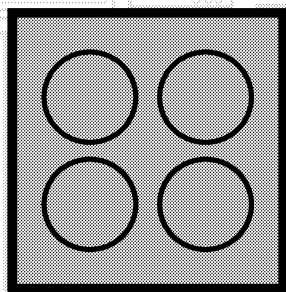
Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.





# Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

**beko**

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

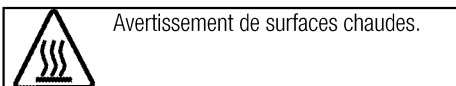
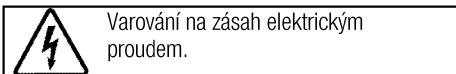
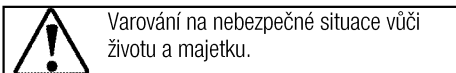
Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předajte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### **Signification des symboles**

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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

<b>1</b>	<b>Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí</b>	<b>4</b>
	Obecná bezpečnost .....	4
	Elektrická bezpečnost.....	4
	Bezpečnost produktu .....	5
	Určené použití.....	6
	Mises en garde pour les enfants .....	6
	Likvidace starého výrobku .....	6
	Likvidace obalových materiálů .....	6
<b>2</b>	<b>Obecné informace</b>	<b>7</b>
	Přehled .....	7
	Technické parametry.....	7
<b>3</b>	<b>Montáž</b>	<b>8</b>
	Před montáží .....	8
	Instalace a připojení .....	9
	Likvidace starého výrobku .....	11
<b>4</b>	<b>Příprava</b>	<b>12</b>
	Tipy pro úsporu energie .....	12
	Úvodní použití .....	12
	První čištění produktu .....	12
<b>5</b>	<b>Používání varné desky</b>	<b>13</b>
	Obecné informace o vaření .....	13
	Používání varných desek.....	14
	Ovládací panel .....	14
<b>6</b>	<b>Údržba a péče</b>	<b>19</b>
	Obecné informace.....	19
	Čištění varné desky.....	19
<b>7</b>	<b>Odstraňování potíží</b>	<b>20</b>

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.  
Děti si nesmí se zařízením hrát.  
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Elektrická bezpečnost**

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem

autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od

napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.

- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

### Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozehřát.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 13*, výběr hrnců.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče

nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

### Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

### Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez

jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

### Likvidace starého výrobku

**Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:**



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

### Dodržování směrnice RoHS:

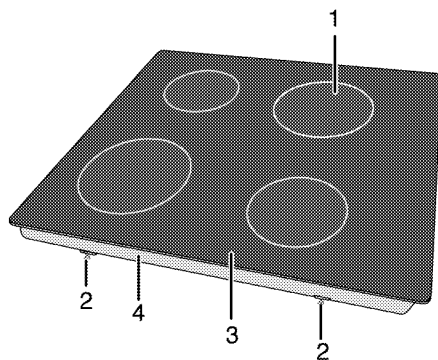
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

### Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

## 2 Obecné informace

### Přehled



- |   |                      |   |                      |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážní svorka      | 4 | Kryt základny        |

### Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Pojistka	min. 16 A x 2 / 32 A
Typ kabelu / průřez	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Hořáky</b>	
Vzadu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpředu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	145mm
Výkon	1600/1800W
Vzadu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/2300 W



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

### 3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



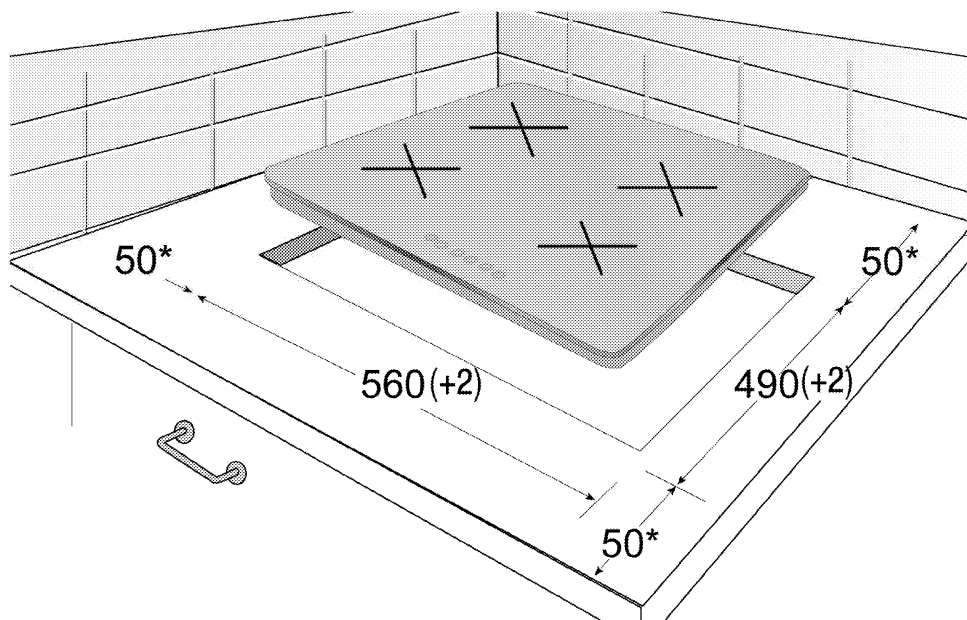
#### NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

### Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (\*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm)
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.




\* min.



## Instalace a připojení


- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.




Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.  
Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

### Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



**NEBEZPEČÍ:**  
Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.  
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



**NEBEZPEČÍ:**  
Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.  
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".



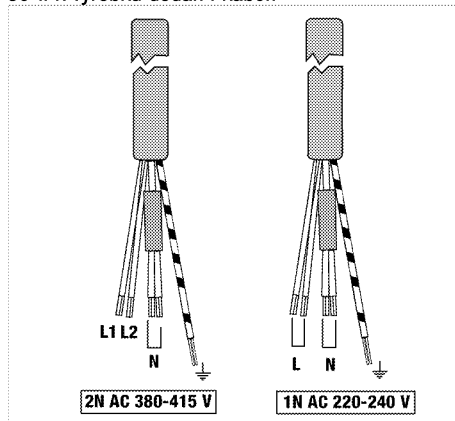
**NEBEZPEČÍ:**  
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.  
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

### Připojování napájecího kabelu

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnici IEE.

Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.  
Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

### Je-li k výrobku dodán i kabel:



2. **Pro jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

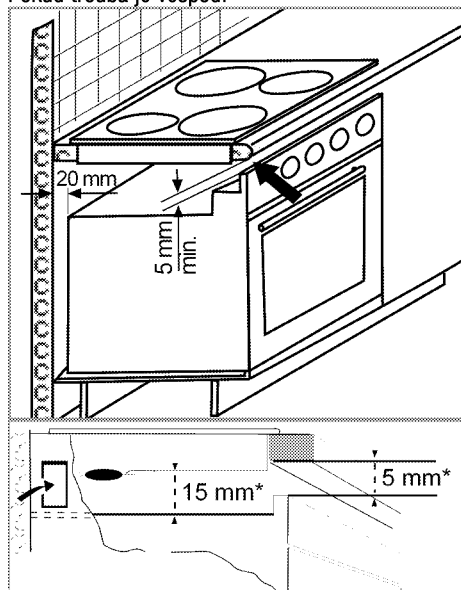
- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Uzemnění)

3. **Pro dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
  - Černý kabel = L2 (Fáze 2)
  - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
  - Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Uzemnění)
- » nebo
- Černý kabel = L (Fáze 1)
  - šedá kabel = L2 (Fáze 2)
  - Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
  - Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Uzemnění)

## Instalace výrobku

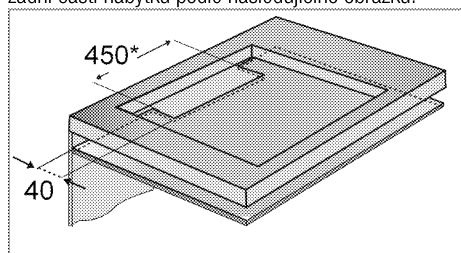
Pokud trouba je vespod:



\* min.

Pokud deska je vespod:

Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm<sup>2</sup> v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



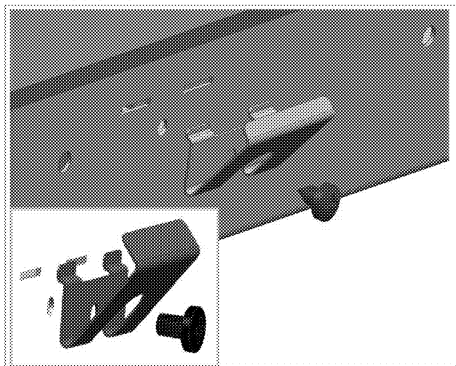
\* min.

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalín mezi výrobek a desku.

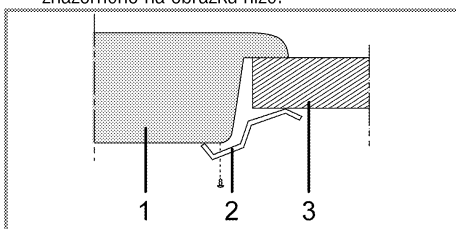
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Těsnění, které je součástí balení, musí být nanášeno na spodní okraj varné desky dle obrázku během instalace varné desky.



4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.



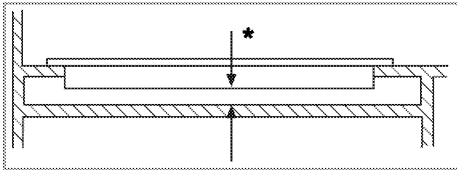
5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háčky, jak je znázorněno na obrázku níže.



- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska

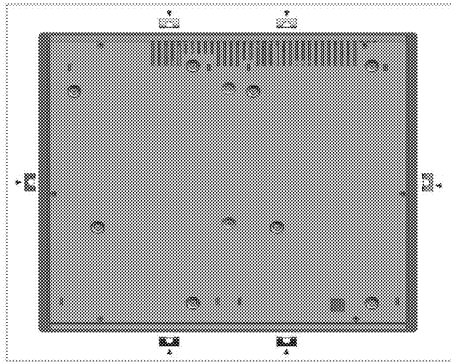
**i** Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



\* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)



Spojovací svorky budou dodány upevněné k desce.

Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.

### Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

### Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách.  
Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.

- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sniží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



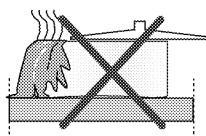
Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou desku a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápěitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchování potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte je a postavte ho tam, neposunujte jím.

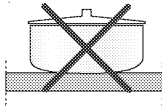
### Výběr hrnce

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.

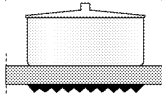
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

### Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

#### Test hrnce

K testování, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejliskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete použít ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značku nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

#### Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

#### Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát. Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.



Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

### Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Velká varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automaticky vyhovuje pánvi.</li> <li>Ideálně šíří výkon.</li> <li>Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.</li> </ul>	<p><b>Normální varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automaticky vyhovuje pánvi.</li> <li>Ideálně šíří výkon.</li> <li>Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.</li> </ul>	<p><b>Malá varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy)</li> <li>Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.</li> </ul>

### Používání varných desek



#### NEBEZPEČÍ:

Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



Nastavení teploty/ubírání času



Zámek tlačítek



Zapnout/vypnout časovač



Tlačítko volby levé přední varné oblasti



Tlačítko volby levé zadní varné oblasti

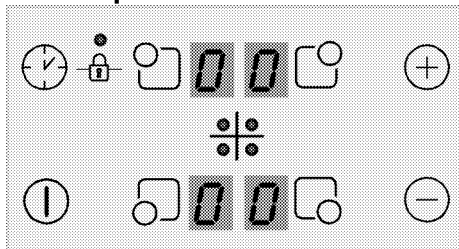


Tlačítko volby pravé zadní varné oblasti



Tlačítko volby pravé přední varné oblasti

### Ovládací panel



#### Specifikace



Tlačítko zapnout/vypnout



Nastavení teploty/přidání času



Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.



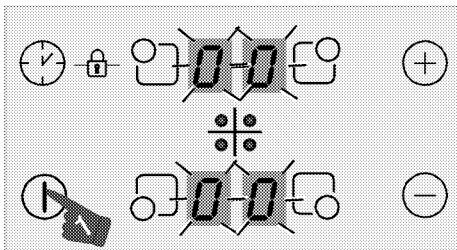
Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím, potvrdí akustický signál.



Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit poruchu v provozu.

### Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko "⌚" na ovládacím panelu. "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko "1" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.



"H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

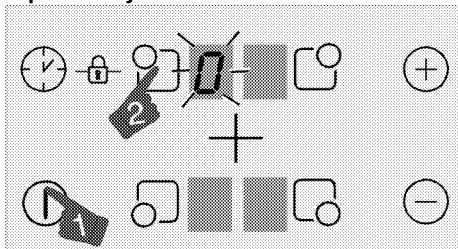
### Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.



Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

### Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "1" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.



Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Nastavení teploty

Stiskněte "+" nebo "-" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

### Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

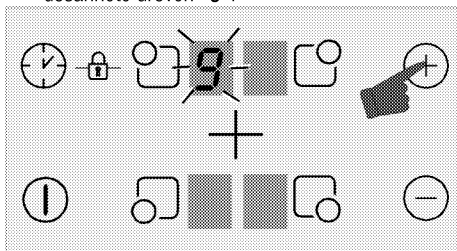
1. **Zmírněním teploty na "0"**  
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Stiskněte symbol příslušné varné oblasti " " na určitou dobu**  
Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu " " na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".
3. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**  
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji.  
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

### Vysoký výkon (posilovač)

Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače "P". Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

### Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "1" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhnete úroveň "9".



4. Když je varná oblast v úrovni "9", jednou stiskněte tlačítko "+" a nastavíte teplotu varné oblasti na "P".

### Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko "-" a nastavte teplotu na úroveň "9". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

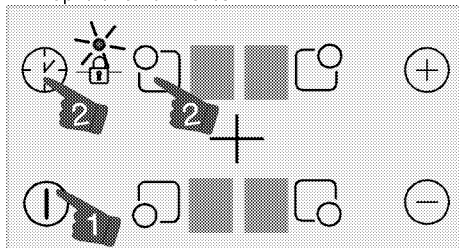
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka "⊖" nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

### Zámek tlačítek


Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.

#### Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka "⊖" zapněte varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek "⊖" a "☰" zapněte zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "☰" se rozsvítí.



Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile příště desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.

#### Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka "⊖" a "☰".

» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "☰" zmizí.

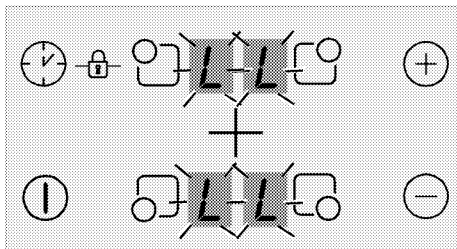
#### Dětský zámek

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

#### Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka "⊖" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "⊖" a "⊕", po zaznění signálu pípnutí stiskem "⊕" aktivujete dětský zámek.

» Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se zobrazí na displeji všech varných oblastí.



#### Vypnutí dětského zámku

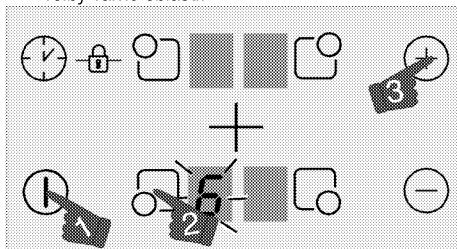
1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítka "⊖" a zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "⊖" a "⊕", po zaznění signálu pípnutí stiskem "⊖" vypněte dětský zámek.
  - » Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

#### Funkce časovače

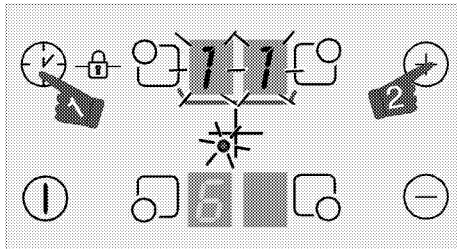
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

#### Zapnutí časovače


1. Stisknutím tlačítka "⊖" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.




3. Stiskem tlačítek "⊕" nebo "⊖" nastavíte požadovanou úroveň teploty.
4. Stisknutím tlačítka "⊖" zapněte časovač. "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.








 Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

5. Stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavte požadovaný čas.

 Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

 Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

 Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.

 Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývající čas dalším stiskem tlačítka "↻".

### Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

### Vypnutí časovačů dříve

Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.


1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stisknutím tlačítka "↻" zapněte časovač.
3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem "-" nastavte hodnotu na "00".

Tečka na displeji příslušné varné oblasti zcela zhasne poté, co blikala určitou dobu, časovač je pak zrušen.

### Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.

 Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180 a 210-280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

### Doba provozu je omezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1).

Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty.

Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

**Tabulka-1:** Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (Posilovač)	5 minut (*)

(\*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách

### Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

### Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "F".

### Upřesnit nastavení výkonu



Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

### Hlučný provoz

Z indukční varné desky může vycházet hluk. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukčnímu vaření.

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.
- Při nízkých teplotách se může ozývat pravidelný zvuk zapínání/vypínání způsobený provozem.

- Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.
- Můžete slyšet hluk ventilátoru, který ochlazuje elektrický systém.

	Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.
	Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



#### NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



#### NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dáte připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

### Čištění varné desky.

#### Sklokeramické povrchy

Povrch sklokeramické desky otřete hadrem namočeným do studené vody, aby se odstranily zbytky čističe. Osušte měkkým suchým hadrem. Zbytky čisticidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potraviny na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramická deska nevratně poškozena.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na fungování výrobku. Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

## 7 Odstraňování potíží

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

### Výrobek neohřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Hrnec není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrnec.*

### "|\_|" symbol se objeví na displeji varné zóny.

- Neumístili jste hrnec na aktivní varnou zónu. >>> *Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.*
- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.*
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.*
- Varná zóna nebo hrnec se přehřívají. >>> *Počkejte, až vychladnou.*

### Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu. >>> *Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Ovládací panel zakrývá nějaký předmět. >>> *Sejměte předmět z panelu.*

### Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.*
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava\\_spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice).

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz). O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava\\_spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice).

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

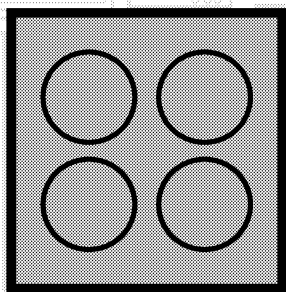
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: [reklamacie@bekosa.cz](mailto:reklamacie@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček

# Inbouwkookplaat

## Gebruikershandleiding



NL

**beko**

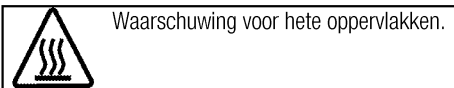
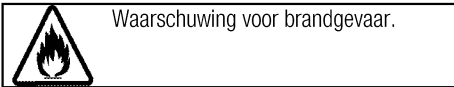
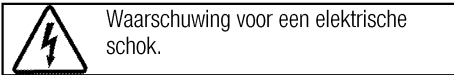
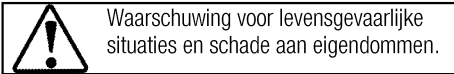
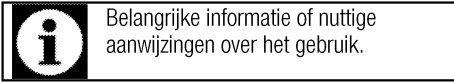
## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

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



<b>1</b>	<b>Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu</b>	<b>4</b>
	Algemene veiligheid .....	4
	Elektrische veiligheid .....	4
	Productveiligheid .....	5
	Bedoeld gebruik .....	6
	Kindveiligheid .....	7
	Het oude product afvoeren .....	7
	Verpakkingsmateriaal afvoeren .....	7
<b>2</b>	<b>Algemene informatie</b>	<b>8</b>
	Overzicht .....	8
	Technische specificaties .....	8
<b>3</b>	<b>Installatie</b>	<b>9</b>
	Voor installatie .....	9
	Installatie en verbinding .....	10
	Toekomstig transport .....	12
<b>4</b>	<b>Vorbereidingen</b>	<b>13</b>
	Tips om energie te besparen .....	13
	Het eerste gebruik .....	13
	Eerste reiniging van het toestel .....	13
<b>5</b>	<b>De kookplaat gebruiken</b>	<b>14</b>
	Algemene informatie over koken .....	14
	Gebruik van de kookplaten .....	15
	Bedieningspaneel .....	15
<b>6</b>	<b>Onderhoud en verzorging</b>	<b>20</b>
	Algemene informatie .....	20
	Reiniging van de kookplaat .....	20
<b>7</b>	<b>Problemen oplossen</b>	<b>21</b>

## **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 reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

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

en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.

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

### **Productveiligheid**

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze

voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten 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.
  - Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
  - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
  - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
  - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
  - Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.  
*Zie. Algemene informatie over koken, pagina 14, selecteren van pannen.*
  - Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
  - 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 gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### Het oude product afvoeren

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



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

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

#### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

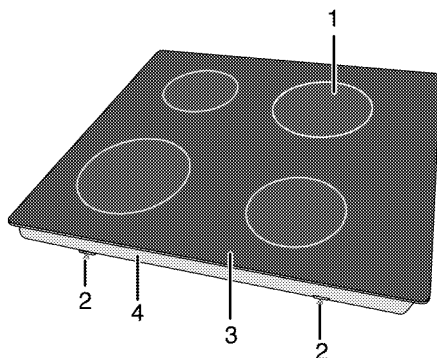
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### Verpakkingsmateriaal afvoeren

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

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- |   |                   |   |                     |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 3 | Keramisch oppervlak |
| 2 | Montageklem       | 4 | Basisdeksel         |

### Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	min. 16 A x 2 / 32 A
Kabeltype/ functionaliteit	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/580 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Branders</b>	
Links achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000/2300 W
Links vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000/2300W
Rechts vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	145mm
Stroom	1600/1800W
Rechts achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/2300 W



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



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



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

### 3 Installatie

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



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



#### GEVAAR:

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



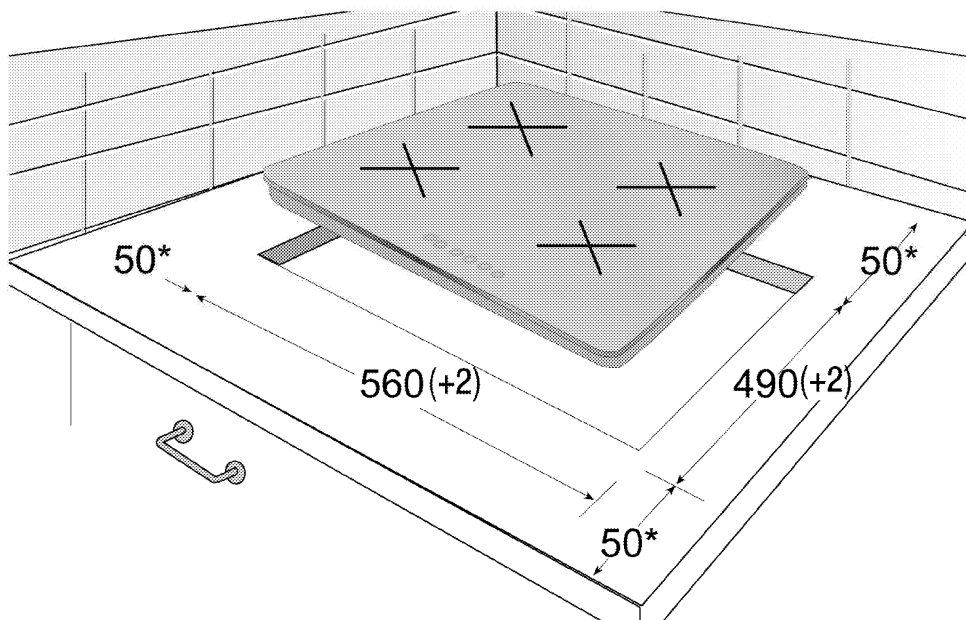
#### GEVAAR:

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

### Voor installatie

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

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



\* 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 met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



#### GEVAAR:

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



#### GEVAAR:

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

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



#### GEVAAR:

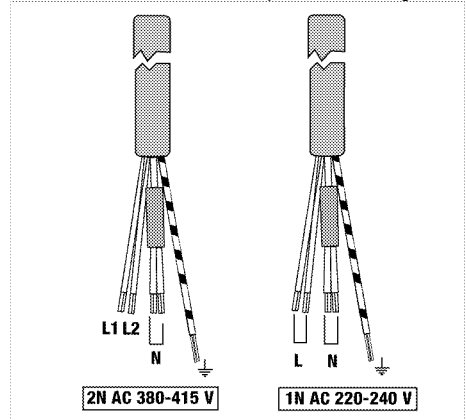
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.  
Er is kans op elektrische schokken!

### Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

#### Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

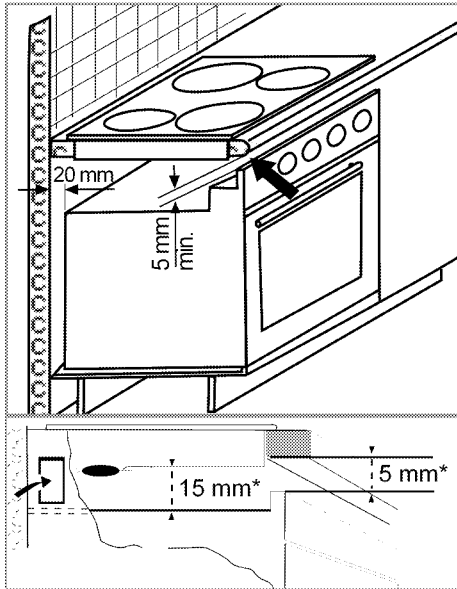


2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
    - Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
    - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
    - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
  3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
    - Bruine kabel = L1 (fase 1)
    - Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
    - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
    - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
- » of
- Zwart kabel = L1 (fase 1)
  - Grijs kabel = L2 (Fase 2)
  - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)



## Het product installeren

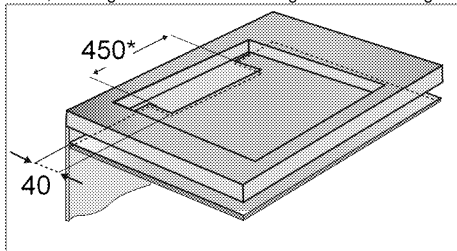
Indien de oven zich beneden bevindt:



\* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm<sup>2</sup> aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



\* min.

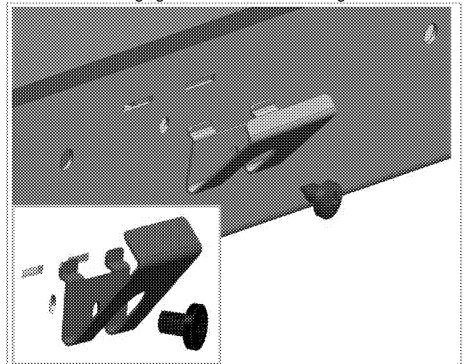
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.

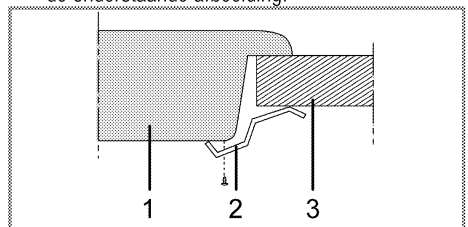
3. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.



4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

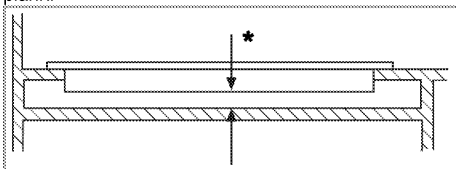


- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad



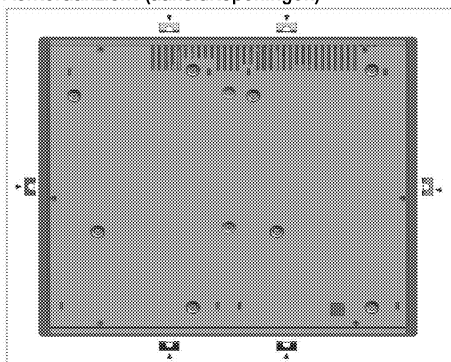
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

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



\* min. 15 mm

#### Achteraanzicht (aansluitopeningen)



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

#### 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. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten 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.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, 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.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken

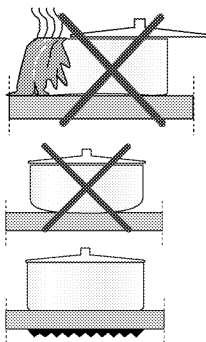


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als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

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

### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuurverschillen.
- 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.



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.

### Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

#### Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

### Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd.

Het "L" symbool van de geselecteerde kookzone flinkt.

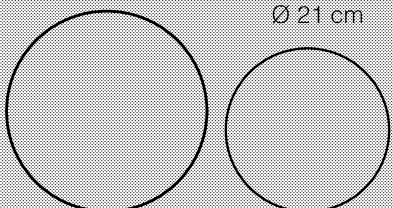
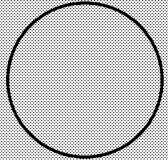
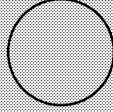
### Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

### Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Grote kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li> <li>• Verdeelt de energie optimaal.</li> <li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).</li> </ul>	<p><b>Normale kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li> <li>• Verdeelt de energie optimaal.</li> <li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.</li> </ul>	<p><b>Kleine kookzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room)</li> <li>• Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.</li> </ul>

### Gebruik van de kookplaten



#### GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

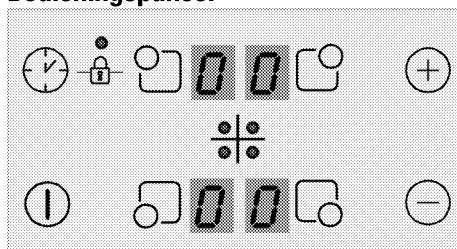


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.







Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

### Bedieningspaneel



#### Specificaties

-  Aan/uit-toets
-  Temperatuur instellen/timer verhogen
-  Temperatuur instellen/timer verlagen
-  Toetsvergrendeling



Timer aanzetten/uitzetten  
Keuzetoets voor kookzone linksvoor  
Keuzetoets voor kookzone linksachter  
Keuzetoets voor kookzone rechtsachter  
Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor

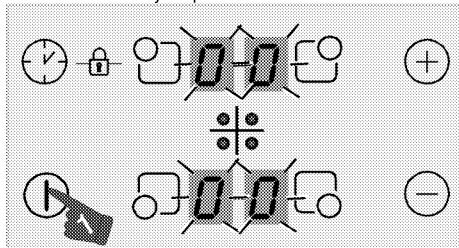
**i** Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

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

**i** Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de "0" knop op het bedieningspaneel aan. "0"-icoon verschijnt op alle kookzoneschermen.



**i** Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "0" knop op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

**i** "H" of "h"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookzone nog heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

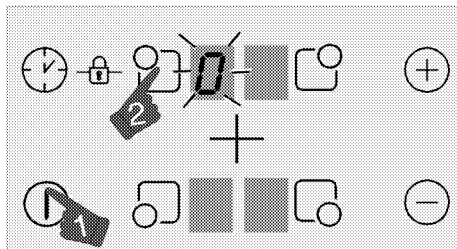
### Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te

houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.

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

### De kookzones inschakelen



1. Raak de "0" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

Het "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.

**i** Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De temperatuur instellen

Raak de "+" of "-" toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".

### De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**  
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door het betreffende kookzonesymbool "" voor een bepaalde tijd aan te raken**  
Om het temperatuurniveau tot "0" te laten zakken zet u de kookzone voor een bepaalde tijd aan door op het betreffende symbool "" te drukken.
3. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**  
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" of "00" zullen op alle schermen verschijnen.

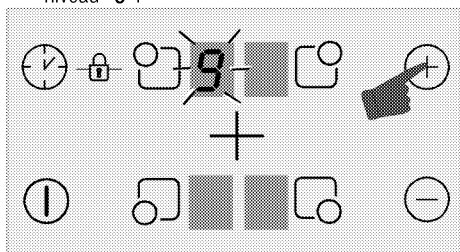
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is.  
Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

### Hoog vermogen(booster)-functie

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie "P" gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

#### Hoog vermogen (booster) inschakelen:

1. Raak de "Ⓜ" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "⊕" of "⊖" toets aan en ga eerst naar niveau "9".



4. Wanneer het kookzone niveau "9" bereikt raakt u de "⊕"-toets eenmaal aan om de kookzonetemperatuur naar "P" in te stellen.

#### Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

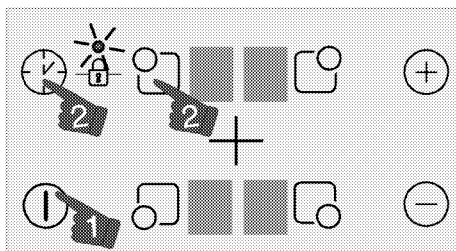
- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u "⊖" aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9".  
De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door "⊖" aan te raken of u kunt deze volledig uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

### Toetsvergrendeling

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

#### De toetsvergrendeling activeren

1. Raak de "Ⓜ" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de "⌚" en "🔒" toetsen gelijktijdig aan om de toetsvergrendeling te activeren.



» De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en de stip op het "🔒"-symbool zal oplichten.

**i** 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.

#### De toetsvergrendeling inactiveren

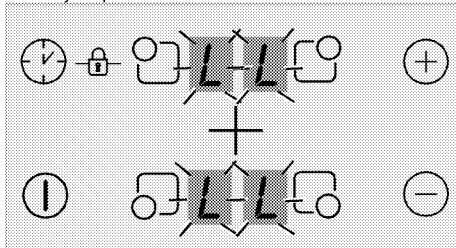
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is "⌚" en "🔒" toetsen gelijktijdig aan.
- » De toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld en de stip op het "🔒"-symbool verdwijnt.

### Kinderslot

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

#### Inschakelen van het kinderslot

1. Raak de "Ⓜ" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
  2. Raak de "⊖" en "⊕" toetsen gelijktijdig aan.  
Na het "piep"-signaal raakt u "⊕" aan om het kinderslot te activeren.
- » Kinderslot wordt geactiveerd en "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.



#### Uitschakelen van het kinderslot

1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is de "Ⓜ"-knop aan om de kookplaat aan te zetten.

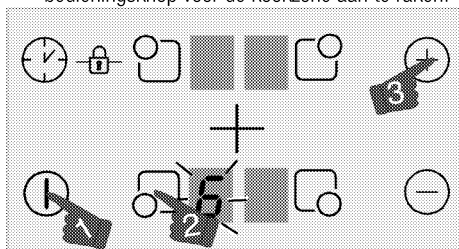
- Raak de "⊖" en "⊕" toetsen gelijktijdig aan.  
Na het "piep"-signaal raakt u "⊖" aan om het kinderslot uit te schakelen.  
» Kinderslot wordt uitgeschakeld en het "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

### Timerfunctie

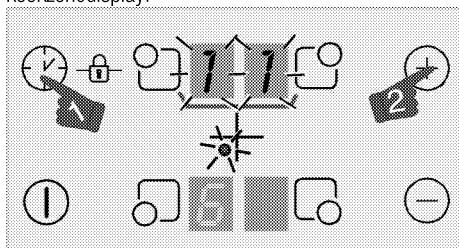
Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

### De timer instellen

- Raak de "⊕" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
- Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.



- Raak om het gewenste temperaturniveau in te schakelen de "⊕" of "⊖" toetsen aan.
- Raak de "⊖"-knop aan om de timer in te schakelen.  
"00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



**i** Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

- Raak de "⊕" of "⊖" toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.

**i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.

**i** Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

**i** De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

**i** Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door nogmaals de "⊖"-toets aan te raken.

### De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

### De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

- Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
- Raak de "⊖"-knop aan om de timer in te schakelen.
- Raak om het niveau op "00" in te stellen "⊖" totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

De oplichtende stip van het betreffende kookzonescherm gaat **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

### Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

**Werkingsprincipes:** Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

**i** Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210-280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.



## Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werkijdbeperking - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuten
P (Booster)	5 minuten (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten	

## Bescherming tegen oververhitting

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

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

## Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "F"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

## Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

## Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

## 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 detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, 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.

## 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.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

### **"|\_|" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.**

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

### **De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.**

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### **De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.**

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*



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.

