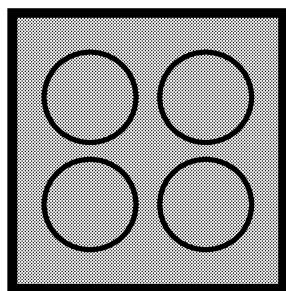


Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



HII 84500 FT

FR | NL | DA

185.9101.55/R.AB/16.11.2015/3-2

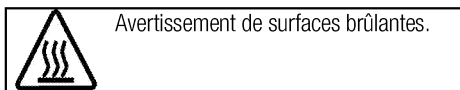
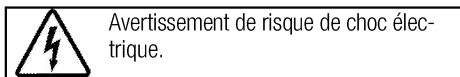
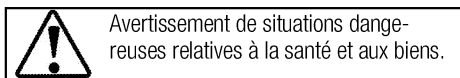
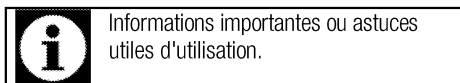
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

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

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

2 Généralités 8

Vue d'ensemble.....	8
Caractéristiques techniques.....	8

3 Installation 9

Avant l'installation.....	9
Installation et branchement.....	10
Déplacement ultérieur.....	12

4 Préparation 13

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

5 Utilisation de la table de cuisson 14

Généralités concernant la cuisson.....	14
Utilisation des tables de cuisson.....	16
Bandeau de commande.....	16

6 Maintenance et entretien 23

Généralités.....	23
Nettoyage de la table de cuisson.....	23

7 Recherche et résolution des pannes 24

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant

l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins

de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
 - En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
 - Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
 - évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couverts et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
 - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
 - La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
 - Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 14*, sélection des casseroles.
 - Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
 - Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
 - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
 - Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Conformité avec la directive LdSD :

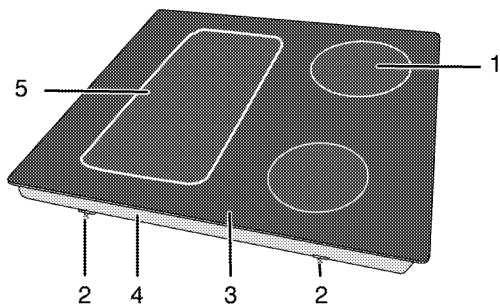
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



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

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Fusible	min. 16 A x 2 / 32A
Type de câble/section	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/770 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	750 mm/490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/2500 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/2500 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145mm
Puissance	1400/1800 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	240 mm
Puissance	2200/3200 W



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

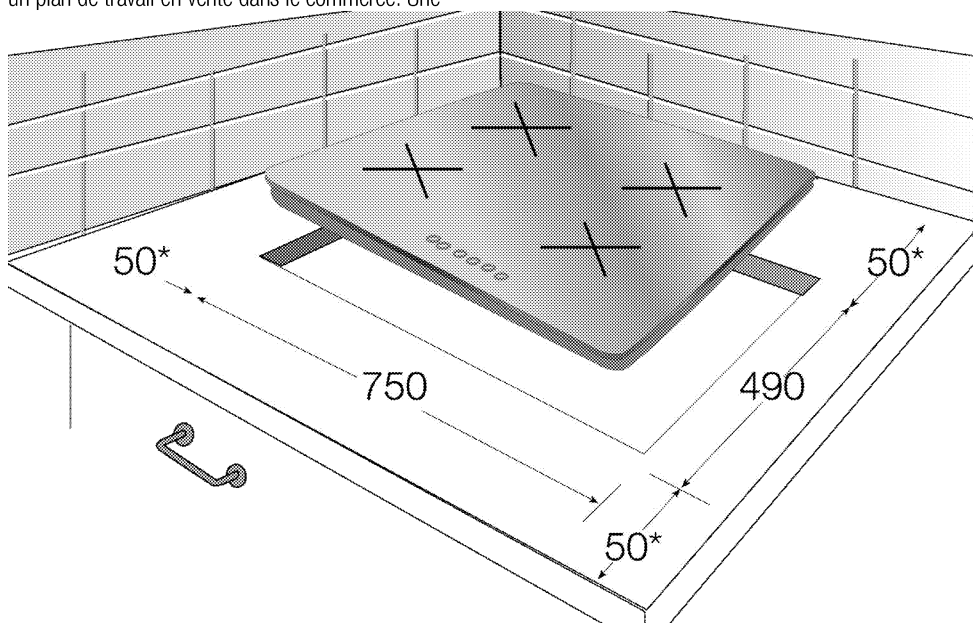
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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

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

Avant l'installation

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



* min.

Installation et branchement

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



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

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



DANGER:

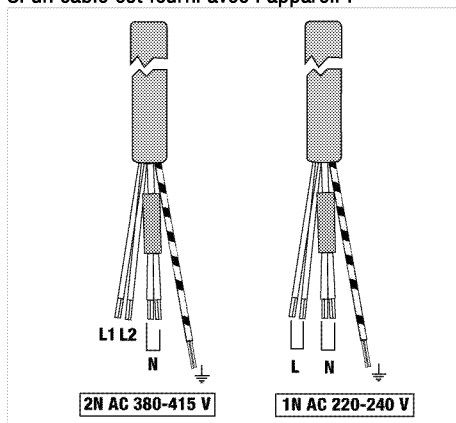
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

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

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

Si un câble est fourni avec l'appareil :



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

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

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

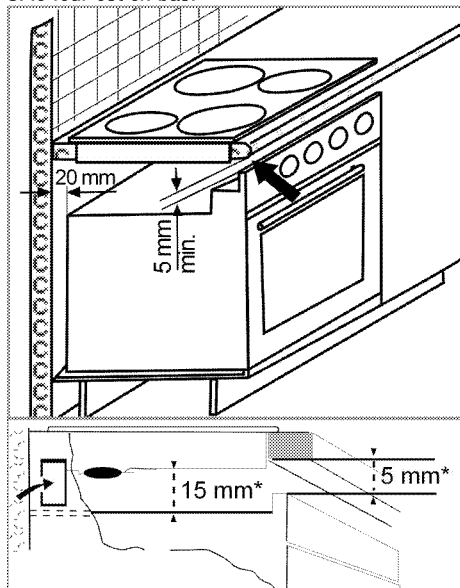
- Câble marron = L1 (phase 1)
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\equiv$ (Terre)

» ou

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

Installation des produits

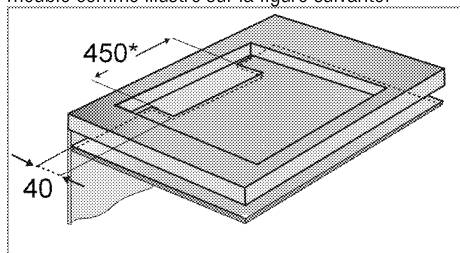
Si le four est en bas:



* min.

Si le tableau est en bas:

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm^2 à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



* min.

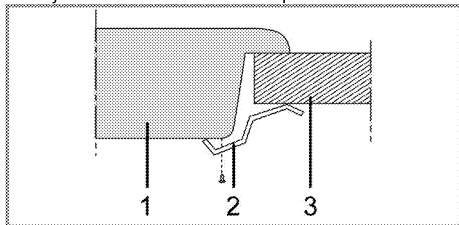
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.

3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



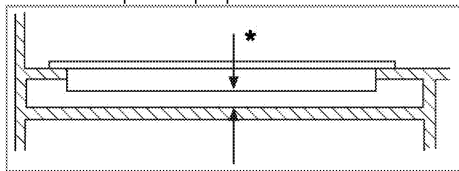
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

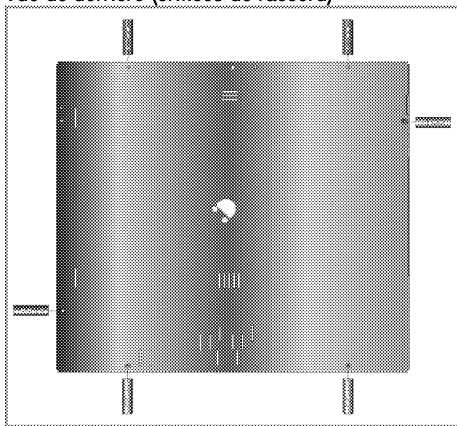
i Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

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



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



DANGER:

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



DANGER:

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

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

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



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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



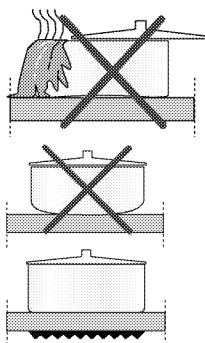
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

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



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "U" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "L" clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer. N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

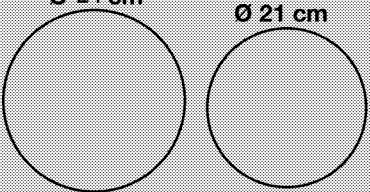
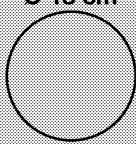
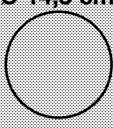


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

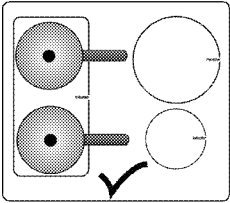


Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

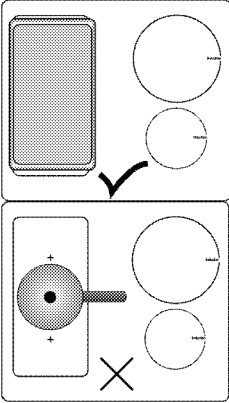
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Grand foyer de cuisson - Il s'adapte automatiquement à la casserole. - L'énergie est répartie de manière idéale. - La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	Foyer de cuisson moyen (normal) - Il s'adapte automatiquement à la casserole. - L'énergie est répartie de manière idéale. - La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	Petit foyer de cuisson - Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) - Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des marmites sur le foyer à grande surface



Vous pouvez utiliser les deux moi'ts du foyer ' grande surface s'par'ment, notamment le foyer ar'rière gauche et le foyer avant gauche.



Vous pouvez faire recours au foyer à grande surface lorsque vous utilisez de grandes marmites.

Votre marmite doit recouvrir les deux centres du foyer à grande surface. N'utilisez pas des m'thodes autres que celles susmentionn'es pour utiliser le foyer.

Utilisation des tables de cuisson



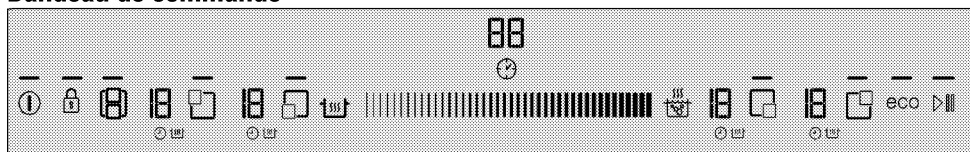
DANGER:

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

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

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

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques



Zone de réglage (pour le réglage du niveau de température et de l'heure)

—

Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.



Touche Marche/Arrêt



Touche de verrouillage des touches



Touche d'activation/désactivation de la minuterie



Touche Booster/Chauffage rapide



Touche Garde-au-chaud



Touche Arrêt



Touche Mode éco



Touche de sélection du foyer avant gauche



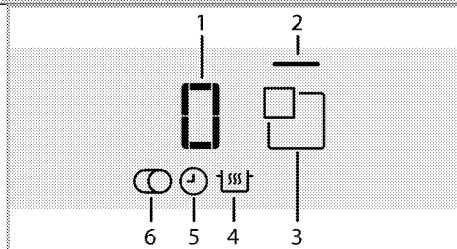
Touche de sélection du foyer arrière gauche



Touche de sélection du foyer arrière droit



Touche de sélection du foyer avant droit



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19)
- 2 Témoin du foyer
- 3 Touche de sélection de foyer
- 4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (*)
- 5 Symbole de la minuterie
- 6 Symbole de foyer extensible (*)

* Varie selon le modèle.



Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.



Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Ecran du foyer

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "⏻" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

	Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.
	Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "🔒") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

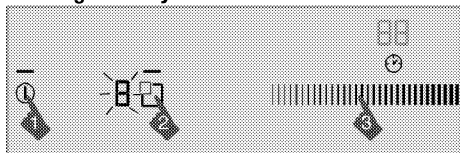
	Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.
---	---

Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

	Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.
--	--

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.

	Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.
---	--

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre "0" et "19".

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "🕒" disparaît de l'écran de la table de cuisson. Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.
3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**
Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

Fonction Booster (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour sélectionner la fonction Booster directement :

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "🔥".

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche "🔥" après que la zone de cuisson a fonctionné pendant au moins 20 secondes sur un certain niveau.

	La zone de cuisson doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.
---	---

- Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Appuyez sur la touche "🔥" pour arrêter la fonction Booster à tout moment de votre choix.

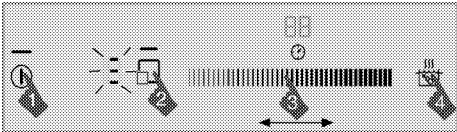
Chauffage rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.



La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :



- Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
- Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
- Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
- Appuyez sur la touche "🔥".
Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée. 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
- Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide

3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Arrêt de la fonction Chauffage rapide :

Appuyez sur la touche "🔥" pour arrêter la fonction Chauffage rapide quand vous le souhaitez.

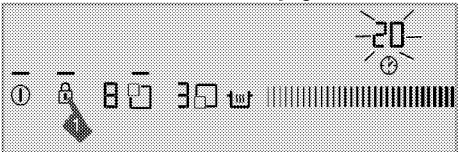


Si la fonction Chauffage rapide a été activée en sélectionnant le niveau de température, le foyer continue à fonctionner au niveau de température défini lorsque vous appuyez sur la touche "🔥".

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

Activation du verrou de nettoyage



- Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson lance un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche "⏻".

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.



Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage avant, appuyez sur la touche "" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores intermittents**.

Verrouillage enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "" s'éteint.



Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "" s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "" et maintenez votre doigt dessus un certain temps pour verrouiller le bandeau de commande.

Un seul signal sonore retentit alors. Dans ce cas, votre table de cuisson passe en **Verrou de nettoyage**. Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce

que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.

Le voyant de la touche "" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.



Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "" pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "" pour allumer la table de cuisson.
 2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
 3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
 4. Appuyez sur la touche "" pour activer la minuterie.
- "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "" commence à clignoter sur l'écran du foyer.
5. Réglez la durée souhaitée en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "" reste allumé. Le symbole "" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.



La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.



La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.



Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "0" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que "00" s'affiche à l'écran de la minuterie en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage.

Le symbole "0" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "0" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "0".

Le symbole "0" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

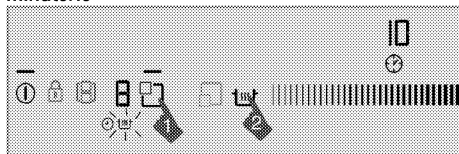
1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.

2. Appuyez sur la touche "H" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.



Le foyer continue à fonctionner à une température réduite. Les symboles "H" et "u" s'affichent sur l'écran du foyer.

Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "H" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié. Le symbole "H" s'affiche sur l'écran du foyer. Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole "u" s'affiche sur l'écran du foyer.

Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Appuyez sur la touche "H" pour arrêter la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.



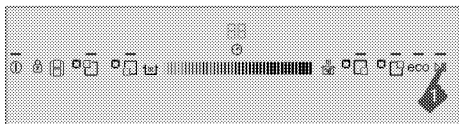
Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "0" et en arrêtant la table de cuisson.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (**à l'exception de la minuterie**).



Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "III" alors que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs s'arrêtent.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "III" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Mode économique

Vous pouvez ramener toutes les zones de cuisson à des niveaux plus bas grâce à cette fonction.



Le mode éco peut uniquement être activé pour les foyers actifs.

1. Appuyez sur la touche "eco" alors que la zone de cuisson fonctionne.

» La zone de cuisson active passe en mode Économie et son niveau chute de moitié.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le diamètre du récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de

température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "E" s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puis-

sance. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.

Bruits de fonctionnement

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit à intervalles réguliers.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Messages d'erreur

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

Circuit ouvert CTP	Le symbole "F1" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole "F2" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de communication sur la commande tactile	Le symbole "F3" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction	Le symbole "EX" clignote	Ecran du foyer

 Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.

 Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

 La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole "E" clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Ecran du foyer
Court-circuit du CTP	Le symbole "F0" s'allume	Ecran de la minuterie

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



DANGER:

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

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

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

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



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

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



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

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

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

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

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



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

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

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

Le four ne fonctionne pas.

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

Le symbole "—" s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

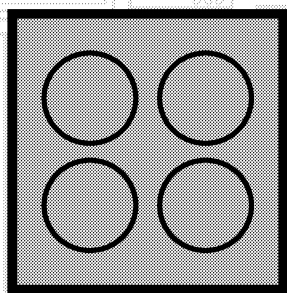
- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.



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

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beko

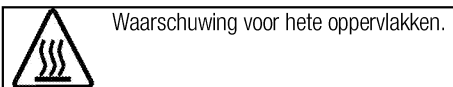
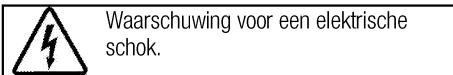
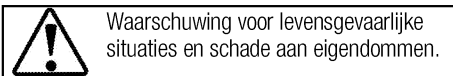
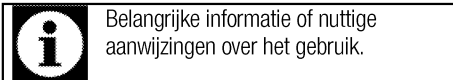
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

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

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

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
Bedoeld gebruik	6
Kindveiligheid	7
Het oude product afvoeren	7
Verpakkingsmateriaal afvoeren	7

2 Algemene informatie **8**

Overzicht	8
Technische specificaties	8

3 Installatie **9**

Voor installatie	9
Installatie en verbinding	9
Toekomstig transport	12

4 Voorbereidingen **13**

Tips om energie te besparen	13
Het eerste gebruik	13
Eerste reiniging van het toestel	13
Eerste opwarming	13

5 De kookplaat gebruiken **14**

Algemene informatie over koken	14
Gebruik van de kookplaten	15
Bedieningspaneel	16

6 Onderhoud en verzorging **23**

Algemene informatie	23
Reiniging van de kookplaat	23

7 Problemen oplossen **24**

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 zijkanen 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:

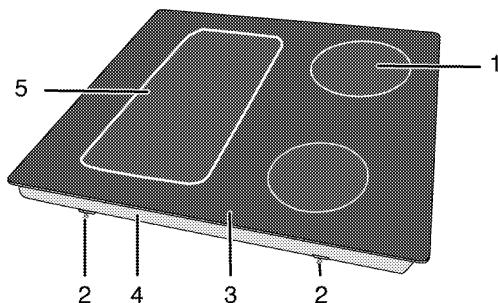
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

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 | 4 | Basisdeksel |
| 2 | Montageklem | 5 | Inductiekookplaat |
| 3 | Keramisch oppervlak | | |

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	min. 16 A x 2 / 32A
Kabeltype/-functionaliteit	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/770 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	750 mm/490 mm
Branders	
Links achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/2500 W
Links vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/2500 W
Rechts vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	145mm
Stroom	1400/1800 W
Rechts achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	240 mm
Stroom	2200/3200 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.



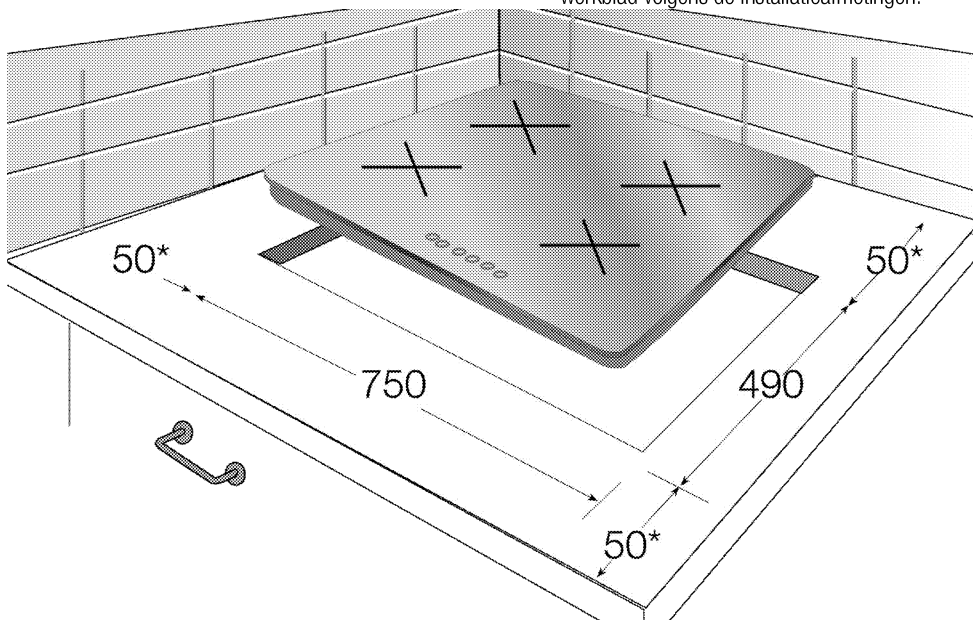
GEVAAR:

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!

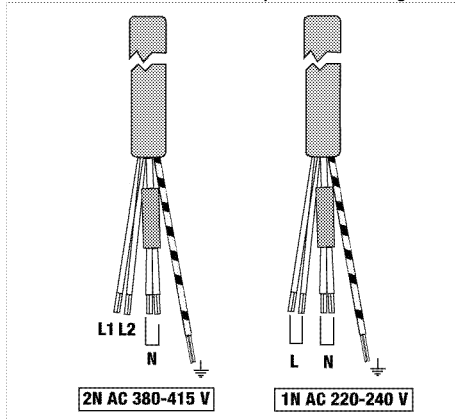
Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, 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.

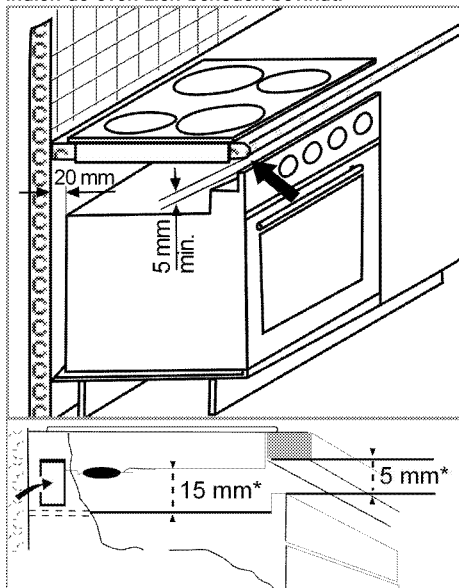
Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



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

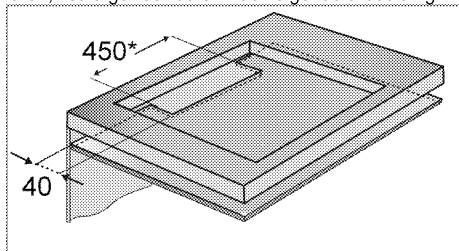
Indien de oven zich beneden bevindt:



* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm² aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



* min.

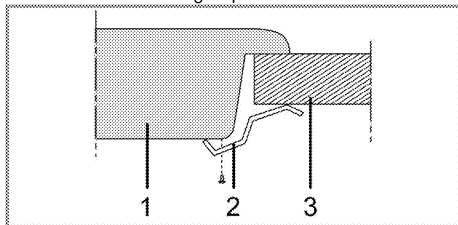
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht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



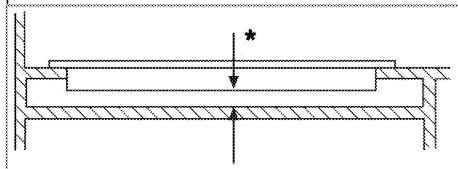
4. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
5. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad

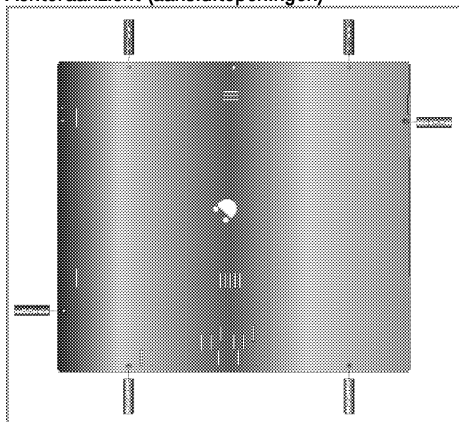
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

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)



GEVAAR:

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.



GEVAAR:

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

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet dezekering 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 detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

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

Eerste opwarming



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

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

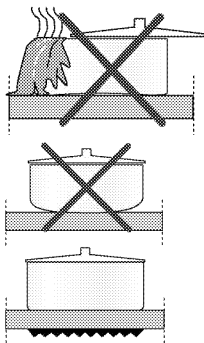


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als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

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

Keuze van de steelpan

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



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.

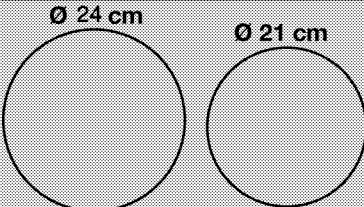
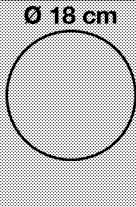
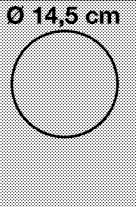


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

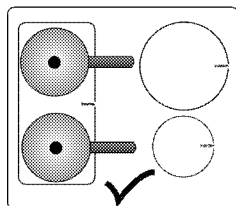


Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

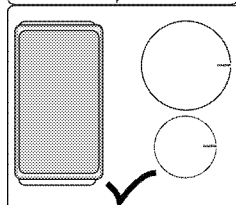
Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
		
Grote kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	Normale kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	Kleine kookzone • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

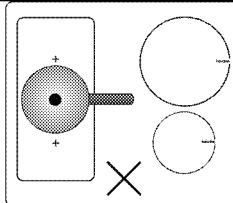
Het gebruik van pannen op de kookzone met groot oppervlak



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken in twee aparte helften als kookzone linksachter en linksvoor.



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken voor grote pannen.



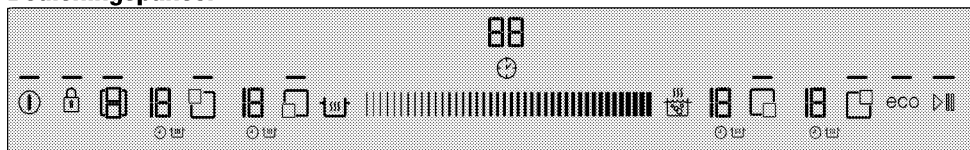
Uw pan dient beide middelpunten van de kookzone met groot oppervlak te bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier.

Gebruik van de kookplaten



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

Bedieningspaneel



Specificaties



Regelzone (voor temperatuur en tijdsinstelling)

— Licht dat aangeeft dat de betreffende toets werkt

 Aan/uit-toets

 Toetsenvergrendeling

 Toets om timer te activeren/deactiveren

 Hızlı Isıtma tuşu

 Warmhoudtoets

 Stoptoets

 Toets voor spaarmodus

 Keuzetoets voor kookzone linksvoor

 Keuzetoets voor kookzone linksachter

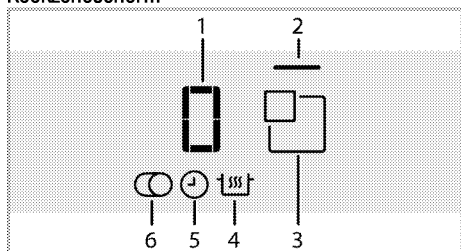
 Keuzetoets voor kookzone rechtsachter

 Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor



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

Kookzonescherm



- 1 Temperatuurindicator (temperatuurinstelling 0 ... 19)
- 2 Licht van kookzone
- 3 Keuzetoets voor kookzone
- 4 Symbool van de functie warmhouden (*)
- 5 Timersymbool

- 6 Symbool voor kookzones met meerdere segmenten (*)

* Hangt af van het model.

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

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

De kookplaat inschakelen

1. Raak de "" toets op het bedieningspaneel aan.

Het licht van de "" toets gaat aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.

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

 Als een willekeurige toets ("" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "" toets op het bedieningspaneel aan.

De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

 De symbolen "H" of "h" die na het uitschakelen van de kookplaat op het scherm van de kookzone verschijnen, geven aan dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

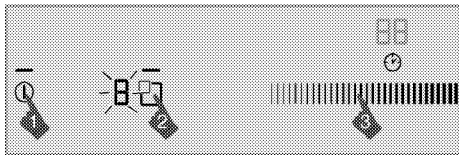
Indicator restwarmte

"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.



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 "1" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

"0" verschijnt op het scherm van de kookzone en het licht van de betreffende kookzone gaat aan.



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

De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen "0" en "19" instellen.

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 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" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "⌚" symbool op het kookplaatsscherm zal verdwijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.
3. **Door het symbool van de betreffende kookzone drie seconden aan te raken.**
Raak het symbool van de kookzone die u wilt uitschakelen gedurende ongeveer drie seconden aan.

Hoog vermogen(booster)-functie

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

Het direct selecteren van de booster:

1. Raak de "1" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.

3. Raak de "1" toets aan.

De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherf oplichten. Als de boostertijd tot een einde komt schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak "1" aan nadat de kookzone minstens 20 seconden op een bepaald niveau heeft gewerkt.



De kookzone dient minstens 20 seconden op het geselecteerde niveau te hebben gewerkt.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherf oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

De boosterfunctie voortijdig uitschakelen:

Raak "1" aan om de booster wanneer u maar wilt uit te schakelen.

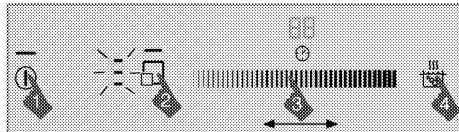
Snelverwarming

Snelverwarmen is een functie die het bereiden vergemakkelijkt. Alle kookzones zijn uitgerust met een snelverwarmfunctie. Deze functie kan in werking worden gesteld door vooraf het temperatuurniveau in te stellen.



De snelverwarmfunctie kan ingesteld worden binnen 20 seconden na het inschakelen van de kookzone.

Snelverwarmfunctie selecteren:



1. Raak de "1" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "1" toets aan.

De kookzone die u hebt gekozen zal voor een bepaalde tijd op maximaal vermogen werken. Op het scherm van de kookzone verschijnen resp. drie lichtjes en de ingestelde temperatuurwaarde.

- Als de snelverwarmtijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

Tabel: Tijden voor snelverwarmwerking

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - tweede
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Het uitschakelen van de snelverwarmfunctie:

Raak de "13" toets aan om de snelverwarmfunctie uit te schakelen wanneer u dat wilt.

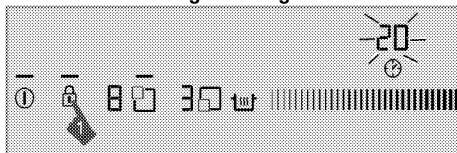


Als de snelverwarmfunctie werd geactiveerd door het temperatuurniveau te kiezen, zal de kookzone blijven werken op de gekozen temperatuur als de "13" toets wordt aangeraakt.

Schoonmaakvergrendeling

De 'schoonmaakvergrendeling' zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel zuiver kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat.

De schoonmaakvergrendeling activeren



- Als de kookplaat op Aan staat, houd de "13" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt. Het lichtje van de schoonmaakvergrendeling licht op en het klokje begint af te tellen van 20. Op het bedieningspaneel zal geen enkele toets nog reageren tijdens die twintig seconden, met uitzondering van de "1" toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U moet geen enkele toets aanraken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal, het lichtje van de vergrendeling gaat uit en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.



Als u de schoonmaakvergrendeling eerder wilt uitschakelen, houd dan de "13" toets in totdat **twee afwisselende signaalgeluiden** te horen zijn.

Kinderbeveiliging

Als de kookplaat op standby staat kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

De kinderbeveiliging activeren

- Als de kookplaat op standby staat, houd de "13" toets ingedrukt tot er **twee geluidssignalen** klinken.

De kinderbeveiliging is nu actief en het licht van de "13" toets gaat uit.



Als er een toets wordt aangeraakt tijdens dat de kinderbeveiliging actief is, zal het licht van de "13" toets oplichten.

De kinderbeveiliging deactiveren

- Als de kinderbeveiliging ingeschakeld is, houd de "13" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt.

» De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en het licht van de "13" toets gaat uit.

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. Houd de " toets een tijdje in om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. Dat betekent dat de **Schoonmaakvergrendeling** van uw kookplaat nu actief is. **Houd uw vinger nog wat langer op de toets tot u twee opeenvolgende geluidssignalen hoort.**

Daarop zal het lichtje van de " toets oplichten en zijn alle kookzones vergrendeld.



U kunt de toetsenvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de " toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de " toets oplichten om aan te geven dat de toetsenvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug aan te kunnen zetten.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Houd de " toets twee seconden in. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.

Het licht van de " toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

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

1. Raak de " toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de " knop aan om de timer te activeren.

"00" verschijnt op het timerscherm en het " symbool begint te fllikkeren op het scherm van de kookzone.

5. Pas de gewenste kooktijd aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Nadat een bepaalde tijd is verlopen, licht het " symbool blijvend op. Dat voortdurende oplichten van het " symbool wijst erop dat de functie is geactiveerd.

	De timer kan enkel worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.
	Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.
	De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.
	Als de timer loopt zal enkel de tijd die voor de gekozen kookzone is ingesteld op het timerscherm worden weergegeven.

De timer uitschakelen

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

Raak eerder 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.

U kunt de timer op twee verschillende manieren uitschakelen:

1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de " toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Verminder de waarde totdat "00" op het timerscherm verschijnt door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Het " symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan permanent uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

2-De timer uitschakelen door de timertoets 3 seconden in te houden:

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de " toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Raak de " toets ongeveer 3 seconden aan.

Het "⌚" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

U kunt deze functie gebruiken om uw maaltijd warm te houden nadat u klaar bent met koken. De warmhoudfunctie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt: met of zonder gebruik van de timer.

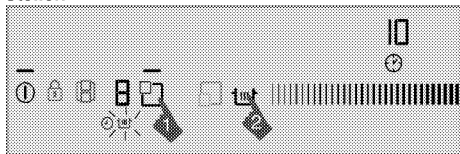
De warmhoudfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Kies de kookzone die op een bepaalde temperatuur is ingesteld en die u wilt gebruiken om uw bereiding warm te houden.
2. Raak de "⌚" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.



De kookzone zal verder blijven werken op een lage temperatuur. "⌚" en "u"-symbolen verschijnen op het kookzonescherm.

De warmhoudfunctie activeren door de timer in te stellen



1. Kies de gewenste kookzone waarvoor de temperatuur en timer zijn ingesteld en die u wilt gebruiken voor de warmhoudfunctie.
2. Raak de "⌚" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren. "⌚" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op de ingestelde temperatuur. Als de tijd is verlopen, treedt de warmhoudfunctie in werking en blijft de kookzone werken op lage temperatuur. "u"-symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De warmhoudfunctie uitschakelen

1. Als de timer is geactiveerd moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd.

Raak de "⌚" toets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De kookzone zal blijven werken volgens de vorige instellingen voor tijd en temperatuur.

2. Als de timer is uitgeschakeld, moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd. Stel de gewenste temperatuur in door de regelzone aan te raken of door uw vinger

erover te bewegen om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De kookzone blijft werken op de nieuwe temperatuur die u hebt ingesteld.



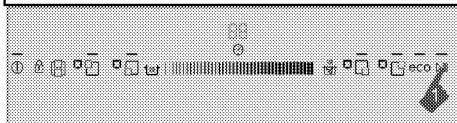
U kunt het warmhouden opheffen door de "⌚"-toets aan te raken en de kookplaat volledig uit te schakelen.

Stopfunctie

Via deze functie kunt u alle actieve kookplaatfuncties **(behalve de timer)** voor een bepaalde tijd stopzetten.



Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verderlopen.



1. Raak de "⌚" toets aan als uw kookplaat in werking is.

Alle actieve kookzones stoppen.

2. Raak de "⌚" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Spaarmodus

U kunt met deze functie alle kookzones op een lager niveau zetten.



De spaarmodus kan enkel worden geactiveerd voor actieve kookzones.

1. Raak de "eco" toets aan als de kookzone in werking is.

» In werking zijnde kookzone schakelt naar de spaarmodus waarbij het niveau gehalveerd wordt.

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.



Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone de diameter van eender welke 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 werktijdbegrenzing. 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	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 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 "E"-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. Op die manier kunt u voorkomen dat een bereiding (water, melk) overkookt, zelfs als dat op het punt stond te gebeuren.

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 een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.

Foutberichten

Tabel-2:Foutcodes en foutbronnen

Oorzaak van fout	Indicator	Scherf
Twee of meer toetsen worden ingehouden	Het "E"-symbool licht op	Kookzonescherf
Kookplaat oververhit	Het "H"-symbool licht op	Kookzonescherf
Kortsluiting PTC	"F0"-symbool licht op	Timerscherf
PTC stroomkring onderbroken	"F1"-symbool licht op	Timerscherf
Fout bij gevoeligheid aanraaktoets	"F2"-symbool licht op	Timerscherf
Communicatiefout in bedieningspaneel	"F3"-symbool licht op	Timerscherf

Hardwarefout inductie	Het "EX"-symbool licht op	Kookzonescherf
-----------------------	---------------------------	----------------



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



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 detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



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

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

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

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

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



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

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- The stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condenseren en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

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.*

nl " symbol versijnt 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.*

De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

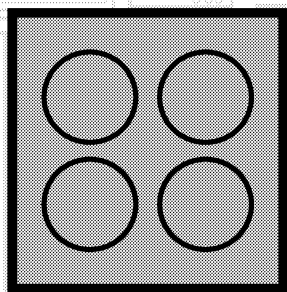
- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.



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.

Indbyggningsblus

Brugsvejledning



DA

beko

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

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

2 Generelle informationer 8

Oversigt	8
Tekniske specifikationer	8

3 Installation 9

Inden installering	9
Installation og tilslutning	9
Transport	12

4 Forberedelser 13

Gode råd om energibesparelser	13
Første anvendelse	13
Første rengøring af produktet	13
Første opvarmning	13

5 Brug af kogepladen 14

Generelle informationer om madlavning	14
Anvendelse af komfuret	15
Betjeningspanel	16

6 Vedligeholdelse og pleje 22

Generelle informationer	22
Rengør omkring blusset	22

7 Fejlafhjælpning 23

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.

- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.

Produktsikkerhed

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du

sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.

- Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se *Generelle informationer om madlavning, side 14*, vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

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

Sikkerhed for børn

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

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

og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

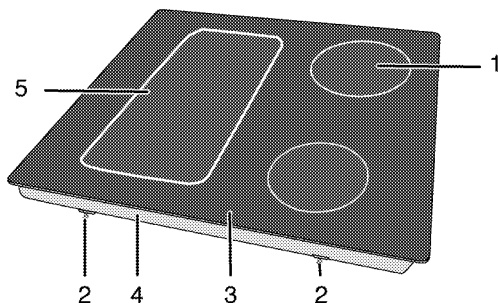
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktionskogeplade | 4 | Grunddæksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Induktionskogeplade |
| 3 | Glaskeramisk overflade | | |

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	maks. 7200 W
Sikring	min. 16 A x 2 / 32A
Ledningstype/størrelse	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/770 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	750 mm/490 mm
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/2500 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/2500 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145mm
Ydelse	1400/1800 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	240 mm
Ydelse	2200/3200 W



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



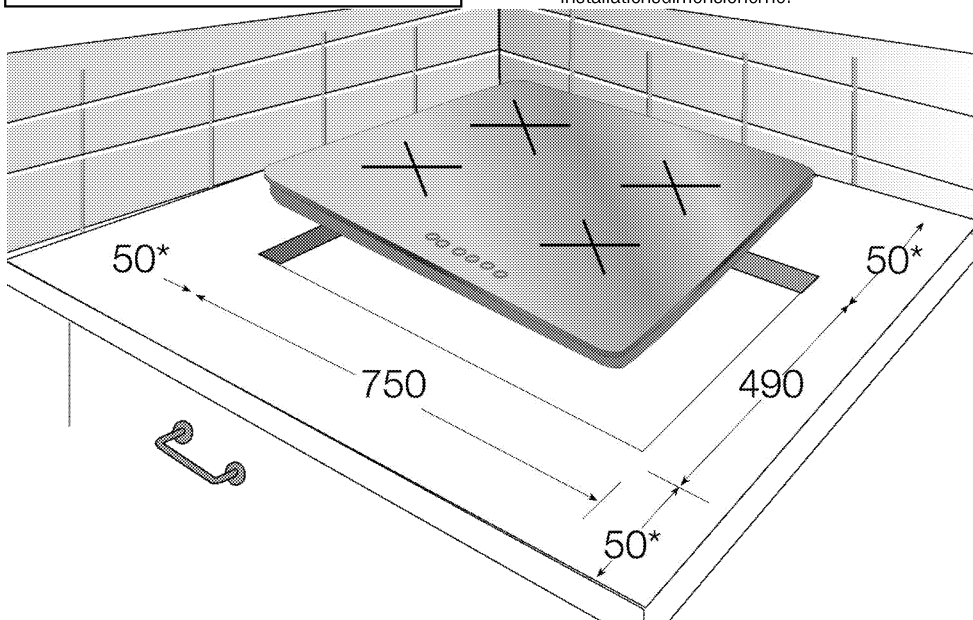
FARE:

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

Inden installering

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

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



* min.

Installation og tilslutning

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



Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner. Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen

skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

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



FARE:

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

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



FARE:

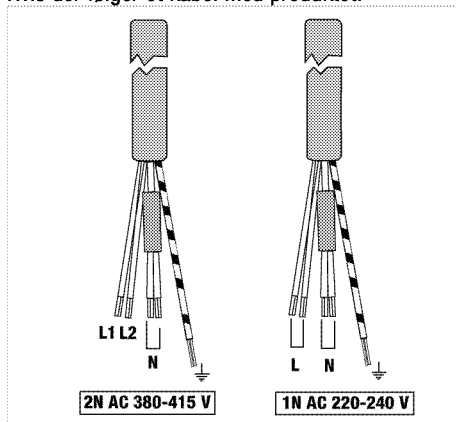
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

Tilslutning af strømkabel

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

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



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

- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) $\equiv$ (Jord)

3. **Ved dobbeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

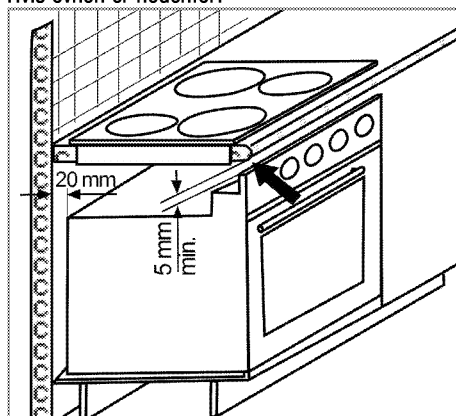
- Brunt kabel = L1 (fase 1)
- Sort kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) $\equiv$ (Jord)

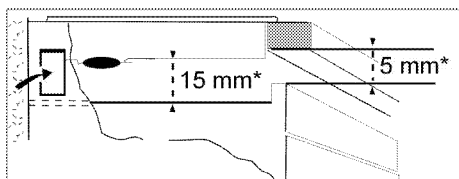
» eller

- Sort kabel = L1 (fase 1)
- Grå kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) $\equiv$ (Jord)

Installation af produktet

Hvis ovnen er nedenfor:

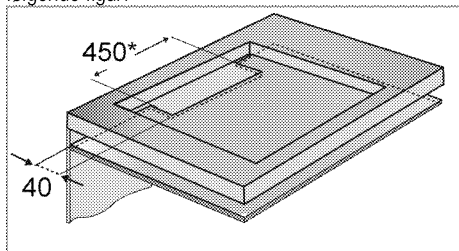




* min.

Hvis bestyrelsen er nedenfor:

Der skal efterlades en ventilationsåbning på minimum 180 cm² på møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



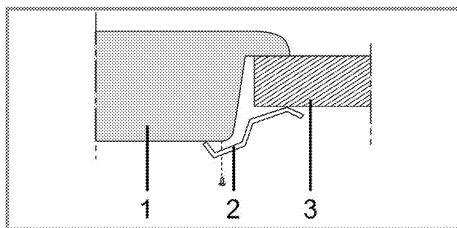
* min.

Under installation af induktionskogepladen skal produktet placeres parallelt til installationsoverfladen. Påfør også tætningspakning på de dele af kogepladen, der har berøring med bordet, som beskrevet nedenfor, for at undgå at der trænger væske ind mellem produktet og bordpladen.

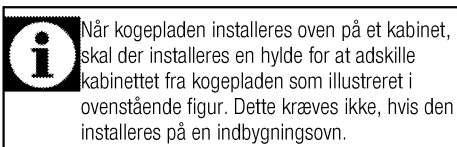
1. Forbered bordets overflade som vist i figuren.
2. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
3. Påfør pakningsmidlet, der er leveret med produktet, på hjørnerne af kogepladens nederste kabinet, som berører bordet som vist på figuren.



4. Centrér produktet i bordet.
5. Når installationsklemmerne anvendes, skal kogepladen sikres ved at fastgøre dem gennem hullerne på det nederste kabinet.

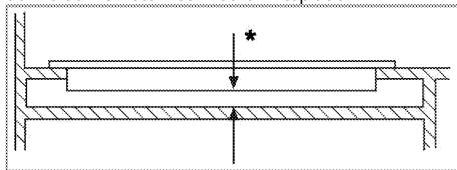


- 1 Kogeplade
- 2 Installationsklemme
- 3 Bord



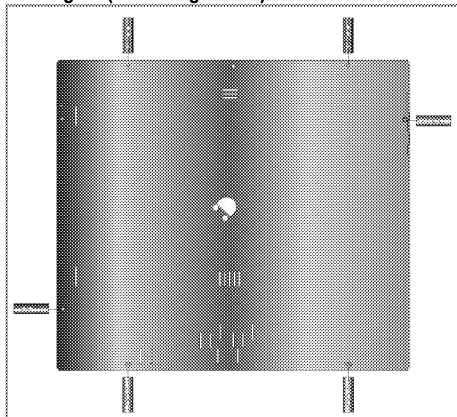
Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

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



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)



FARE:

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

**FARE:**

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

2. Kontroller funktionerne.

Transport

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



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

Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

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

- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet



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

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

Første opvarmning



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

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



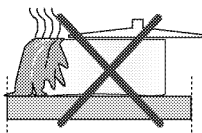
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

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

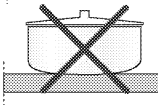
Udvalg af gryder

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

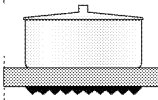
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.

Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "E" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver, at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, pottes og rustfri stål gryder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk.

Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone under madlavningen. Den valgte kogezone og "E" symbolet blinker skiftevis.

Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie. Put ikke metalgenstande som gaffer, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezoneen.

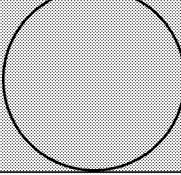
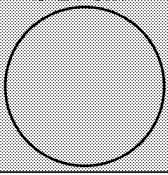
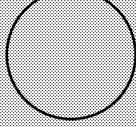
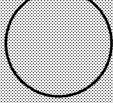


Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

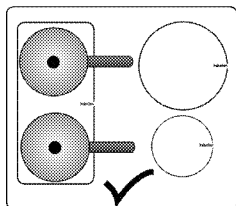


Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

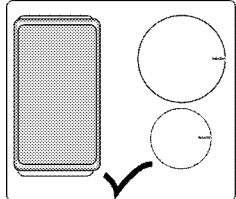
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone Ø 24 cm  Ø 21 cm 	Normal kogezone Ø 18 cm 	Lille kogezone Ø 14,5 cm 
Stor kogezone • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmfordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent.	Normal kogezone • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmfordeling. Bruges til alle slags madlavning.	Lille kogezone • Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

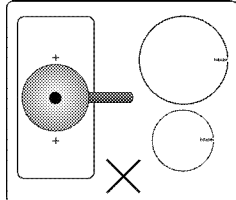
At bruge gryder på den brede kogezone



Du kan bruge den brede kogezone som delt i to, som bagest venstre og forrest venstre kogezone.



Du kan bruge den brede kogezone til store gryder.



Gryderne skal dække begge midte af den brede kogezone. Undlad at bruge kogezoneen på andre måder.

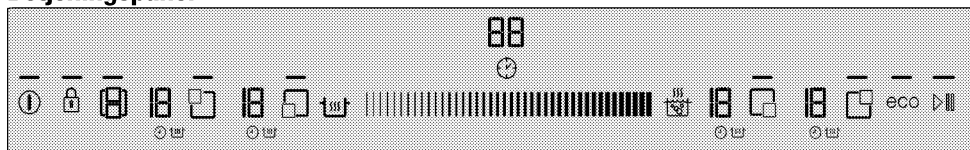
Anvendelse af komfuret



FARE:

Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen. Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning. Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

Betjeningspanel



Specifikationer

Justeringsområde (for temperaturniveau og tidsindstilling)

Lys der indikerer at den relevante tast virker

TÆND/SLUK knap

Tastelås tast

Tast til timer aktivering / deaktivering

Hurtig varme/ Booster tast

Hold Varm tast

Stop tast

Tast for økonomi tilstand

Tast til forreste venstre kogezone

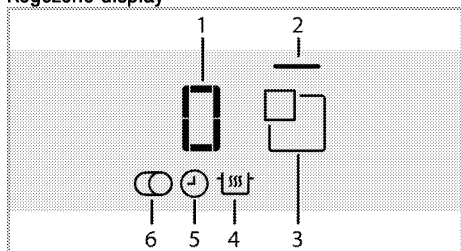
Tast til bageste venstre kogezone

Tast til bageste højre kogezone

Tast til forreste højre kogezone

Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelle displays og funktioner kan variere i henhold til komfurmodel.

Kogezone display



1 Temperatur indikator (temperatur indstilling 0 ... 19)

2 Kogezone lys

3 Tast til kogezone

4 Symbol for Hold Varm funktion (*)

5 Timer symbol

6 Multi-segmenteret tast til valg af kogezone (*)

* Varierer alt efter model.

Dette udstyr betjenes med et touchkontrol panel. Hver funktion, du laver på dit touchkontrol panel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.

Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer i funktionerne.

Tænd for komfuret

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet.

Lyset for "1" tasten tænder. Komfuret er nu klar til brug.

Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

Når en tast ("1" tast) trykkes i længere tid, vil produktet slukke automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sluk for komfuret.

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet.

Komfuret vil slukke og gå tilbage til standby.

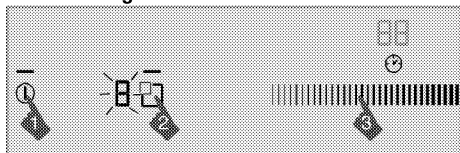
"H" eller "h" symboler, der fremkommer på kogezone displayet, efter komfuret er slukket, indikerer, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Restvarme indikator

"H" symboler, der fremkommer på kogezone, indikerer, at komfuret stadig er varmt og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Dette symbol vil snart gå over til "h" symbol, hvilket betyder ikke så varm.

Når strømmen tages fra, vil restvarmeindikatoren ikke lyse op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

Tænd for kogezoneerne



1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.

"0" fremkommer på kogezonens display, og lyset for den relevante kogezone lyser op.



Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

Indstilling af temperaturniveau

Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade din finger glide over området, justeres temperaturniveauet mellem "0" og "19".

Sluk for kogezoneerne:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"**

Du kan slukke for kogezoneen ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".

2. **Ved at bruge sluk gennem timer muligheden for den ønskede kogezone.**

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" eller "00" vil fremkomme på alle displays. "2" symbolet på komfurets display vil forsvinde.

Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm.

Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

3. **Berøring af det relevante kogezone symbol i 3 sekunder.**

Berør symbolet for den kogezone, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.

Høj effekt (Booster) funktion

Du kan bruge denne funktion til hurtig opvarmning.

Funktionen anbefales ikke til langtids madlavning.

Booster-funktionen er ikke tilgængelig for alle kogezoneer.

For at vælge Booster direkte:

1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tastene for kogezoneen.
3. Berør "3" tasten.

Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt.

Når booster-tiden slutter, vil kogezoneen slukkes.

At vælge Booster, når kogezoneen er aktivi:

1. Berør "3" tasten, når kogezoneen har været tændt i mindst 20 sekunder på et bestemt niveau.



Kogezoneen skal afslutte funktionen i mindst 20 sekunder på det valgte niveau.

2. Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt. Når Booster perioden er slut, skifter kogezoneen over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

At slukke Booster funktion før tiden:

Berør "3" tasten for at slukke for Booster funktion, når som helst du vil.

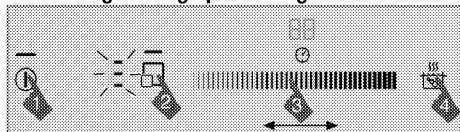
Hurtig opvarmning

Hurtig opvarmning er en funktion, der gør madlavning nemmere. Alle kogezoneer er udstyret med hurtig opvarmning-funktion. Funktionen kan betjenes ved at forudindstille temperaturniveau.



Hurtig opvarmning funktion kan indstilles 20 sekunder efter at kogezones tændes.

For at vælge Hurtig opvarmning funktion:



1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tastene for kogezoneen.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "3" tasten.
Kogezoneen, du har valgt, vil fungere ved maksimum effekt i en vis periode. 3 lys og den indstillede temperaturværdi vil fremkomme på kogezone displayet respektivt.
5. Når Hurtig opvarmning perioden er slut, skifter kogezoneen over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

Tabel: Hurtig opvarmnings funktionstid

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - sekund
0	0
1	10
2	10
3	20

4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

At slukke for Hurtig opvarmning funktionen:

Berør "Hurtig opvarmning" tasten for at slukke for Hurtig opvarmning funktionen, når som helst du vil.

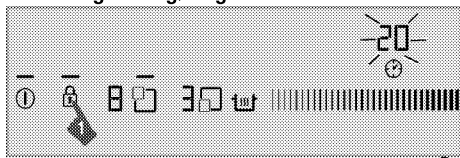


Hvis Hurtig opvarmning funktionen er blevet aktiveret ved at vælge temperaturniveau, vil kogezone blive ved med at fungere ved det satte temperaturniveau, når "Hurtig opvarmning" tasten trykkes ned.

Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer funktion af nogen af taster på betjeningspanelet i 20 sekunder for at lade brugeren foretage en kort rengøring, mens komfuret er i brug.

Aktivering af rengøringslåsen



- Når komfuret er i Tænd tilstand, tryk og hold "Rengøringslås" tasten nede, indtil der høres en **enkelt signal lyd**. Rengøringslåsen lys vil lyse, og urdisplayet på komfuret vil begynde at tælle ned fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil være funktionelle gennem denne periode, undtagen "Tænd" tasten.

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøves ikke at trykke på nogen tast for at deaktivere rengøringslåsen. Komfuret vil give et audiosignal efter 20 sekunder, tastelåsen lys vil slukke og rengøringslås deaktiveres automatisk.



Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du trykke på og holde "Rengøringslås" tasten nede, indtil der høres **to trinvise signallyde**.

Børnelås

Når komfuret er i standby, kan du beskytte det med børnelås for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Børnelåsen kan kun aktiveres eller deaktiveres i Standby.

Aktivering af Børnelås

- Når komfuret er i Standby, tryk og hold "Børnelås" tasten nede, indtil der høres **to signallyde**.

Børnelåsen vil blive aktiveret og lyset for "Børnelås" tasten vil slukke.



Hvis der trykkes på nogen tast, når børnelåsen er aktiveret, blinker lyset for "Børnelås" tasten.

Deaktivering af Børnelås

- Når Børnelåsen er aktiveret, tryk og hold "Børnelås" tasten nede, indtil der høres en **enkelt signal lyd**.

» Børnelåsen vil blive deaktiveret og lyset for "Børnelås" tasten vil slukke.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

Aktivering af tastelås

- Berør og hold "Tastelås" tasten nede i lang tid for at låse betjeningspanelet.

Der vil kun høres en signallyd først. I dette tilfælde skifter komfuret over til **Rengøringslås Bliv så ved med at berøre uden at løfte fingeren, indtil du hører to signallyde efter hinanden**.

Så vil lyset for "Tastelås" tasten blinke og alle kogezoneer blive låst.



Du kan kun aktivere tastelåsen i funktionstilstand. Når tastelåsen er aktiveret, vil kun "Tastelås" tasten være funktionel. Hvis du berører nogen anden tast, vil lyset for "Tastelås" tasten blinke for at indikere, at tastelåsen er aktiv.
Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal tastelåsen være deaktiveret næste gang for at kunne tænde for komfuret igen.

Deaktivering af tastelås

- Hold "Tastelås" tasten trykket ned i 2 sekunder.

Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal.

Lyset for "i" tasten slukker og betjeningspanelet er ulåst.

Timer funktion

Denne egenskab gør madlavning let for dig. Det vil ikke være nødvendigt at være ved ovnen under hele madlavningsperioden. Kogezonen vil slukke automatisk ved slutningen af den tid, du har valgt.

Aktivering af timer

1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tastene for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "⌚" tasten for at aktivere timeren.

"00" fremkommer på timer displayet og "⌚" symbolet begynder at blinke på kogezone displayet.

5. Juster den ønskede tidsperiode ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.

Efter at have blinket i et vist tidsrum lyser "⌚" symbolet permanent. Kontinuerligt tænding af "⌚" symbolet indikerer, at funktionen er aktiveret.



Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.



Gentag de ovennævnte procedurer for de andre kogezone, som du ønsker at sætte timeren for.



Timeren kan ikke justeres, medmindre kogezone og temperaturværdien for kogezone er valgt.



Når timeren er aktiveret, vil kun den indstillede tid for den valgte kogezone fremkomme på timer displayet.

Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er slut, vil komfuret automatisk slukke og give en hørbar advarsel.

Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadvarslen.

Sluk for timerne tidligere

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved at køre på den indstillede temperatur, indtil det slukkes.

Du kan slukke for timeren på to forskellige måder:

1-Slukke for timeren ved at lade den værdi falde til "00" :

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "⌚" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Sænk værdien, indtil "00" fremkommer på timer displayet ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide hen over området.

"⌚" symbolet blinker på kogezone i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

2-Sluk for timeren ved at trykke på timertasten i 3 sekunder:

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "⌚" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Berør "⌚" tasten i ca. 3 sekunder.

"⌚" symbolet blinker på kogezone i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

Du kan bruge denne funktion til at holde maden varm, efter madlavningsprocessen er færdig. Hold Varm funktionen kan bruges på to forskellige måder: ved og ved ikke at indstille timeren.

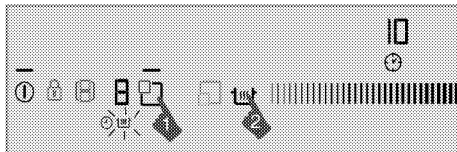
Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren

1. Vælg den kogezone, der er indstillet på en bestemt temperatur, og som du ønsker at holde varm.
2. Berør "⌚" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.



Kogezonen vil fortsætte med at være tændt på lav temperatur. "⌚" og "u" symbolerne fremkommer på kogezone displayet.

Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren



1. Vælg den ønskede kogezone, som temperaturen og timeren er indstillet for, og som du planlægger at køre hold varm funktionen på.
 2. Berør "⌚" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.
- "⌚" symbolet fremkommer på kogezone displayet.

Kogezone vil blive ved med at fungere ved den indstillede temperatur gennem hele den indstillede periode. Når tiden er udløbet, skifter den over til hold varm funktion og begynder at virke ved lav temperatur. "u" symbolet fremkommer på kogezone display.

Sluk for hold varm funktionen

- Hvis timeren er aktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for. Berør "HOLD" tasten for at slukke hold varm funktionen.
Kogezone vil fortsætte med at fungere med den tidligere tids- og temperaturindstilling.
- Hvis timeren er deaktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide hen over for at deaktivere hold varm funktionen.

Kogezone vil fortsætte med at køre ved den nye temperatur, du har indstillet.



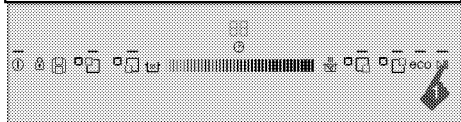
Du kan annullere hold varm funktionen ved at berøre "0" tasten og slukke helt for komfuret.

Stop funktion

Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner, der er i gang på komfuret (**undtagen timer**) i et vist tidsrum.



Hvis timeren er indstillet for en kogezone, vil den fortsætte med at virke under stoppet.



- Berør "STOP" tasten, når komfuret er i gang. Alle aktive kogezone vil stoppe.
- Berør "STOP" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

Økonomitilstand

ved at bruge denne funktion kan du skifte alle kogezone til lavere niveau.



Økonomitilstand kan kun aktiveres for aktive kogezone.

- Berør "eco" tasten, når kogezone er i gang.
» Den aktive kogezone skifter til økonomitilstand og dens niveau falder til det halve.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

Funktionsprincipper: Induktionskomfur varmer direkte på gryden/panden, hvilket er en facilitet for

funktionsprincipperne. Derfor har det flere fordele ved sammenligning med andre komfurer. Det fungerer mere effektivt og komfurets overflade varmer ikke op. Induktionskomfuret er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed ved anvendelsen.



Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfaciliteten detekterer hver kogezone diameteren på hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezone og således bruges der et minimum af energi.

Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er en timer tildelt kogezone, vil timer displayet også slukke senere.

Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperatur niveau.

Kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Funktionstiden begrænses

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutter

Overophedningsbeskyttelse

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overopvarmning. Følgende kan overholdes i tilfælde af overophedning:

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

Overløbs sikkerhedssystem

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb Hvis der er overløb, der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. **"E"** advarsel fremkommer på displayet i dette tidsrum.

Præcis indstilling af effekt

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne, hvilket er en egenskab for funktionsprincipperne. Det ændrer effektindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre et måltid (vand, mælk) fra at løbe over, selv om det var lige ved at løbe over.

Støjende betjening

Der kan opstå nogle lyde fra induktionskomfuret. Disse lyde er normale og en del af madlavning med induktion.

- Støjen bliver fremtrædende ved høje temperatur niveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer kan der høres en regulær tænd/sluk lyd som følge af funktionsprincipperne.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.
- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

Fejlmeddelelser

Tabel-2: Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Indikator	Display
Der trykkes på to eller flere taster	"E" symbolet blinker	Kogezone display
Komfur er overophedet	"H" symbolet blinker	Kogezone display
PTC kortslutning	"F0" symbolet lyser op	Timer display
PTC åbent kredsløb	"F1" symbolet lyser op	Timer display
Fejl på touch-tasts sensitivitet	"F2" symbolet lyser op	Timer display
Kommunikationsfejl i berøringskontrol	"F3" symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware	"EX" symbol blinker	Kogezone display



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



Hvis touchkontrolpanelets overflade er udsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktiveret og giv fejlsignal.



Hold overfladen på touchkontrolpanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



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



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

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj. Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

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



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

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

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

7 Fejlafhjælpning

Der forekommer vanddråber under madlavning.

- Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på produktet. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Ikke i symbolet fremkommer på kogezoneens display.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> *Kontroller om der er en gryde på kogezone.*
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone bliver overopvarmet. >>> *Lad dem køle ned.*

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> *Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> *Fjern genstanden på panelet.*

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*

Den afkølede blæser fortsætter med at køre, selv om kogepladen er slukket.

- Dette er ikke en fejl. Den afkølede blæser vil fortsætte med at køre, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.



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

