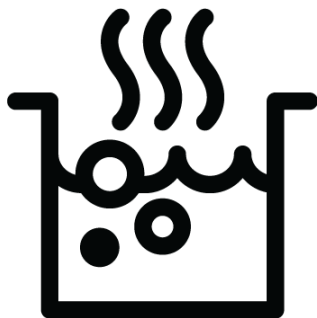




Built-in Hob / User Manual

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation

Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη



HIC 64403 T

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	9
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	Installation.....	12
5.1	Right place for installation.....	12
5.2	Electrical connection.....	13
5.3	Installing the product	14
6	How to use the hob	16
6.1	General information on hob usage.....	16
6.2	Hob control unit.....	17
7	General Information About Cooking	22
7.1	General information about cooking on the hob	22
8	Maintenance and Cleaning	22
8.1	General Cleaning Information.....	22
8.2	Cleaning the hob.....	23
8.3	Cleaning the Control Panel	23
9	Troubleshooting.....	24



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
- 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
- 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.

- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.



1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8

years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

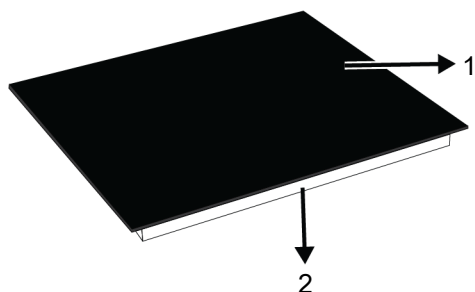
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

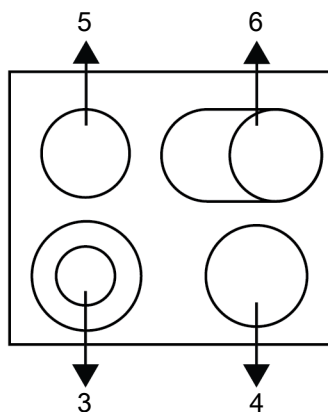
3 Your product

EN

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Multiple cooking zone
- 5 Single cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Single cooking zone
- 6 Multiple cooking zone

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	38 * / 590 / 520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm ² (2N)
Total power consumption (W)	6900

Front left	Multiple cooking zone
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Multiple cooking zone
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Installation

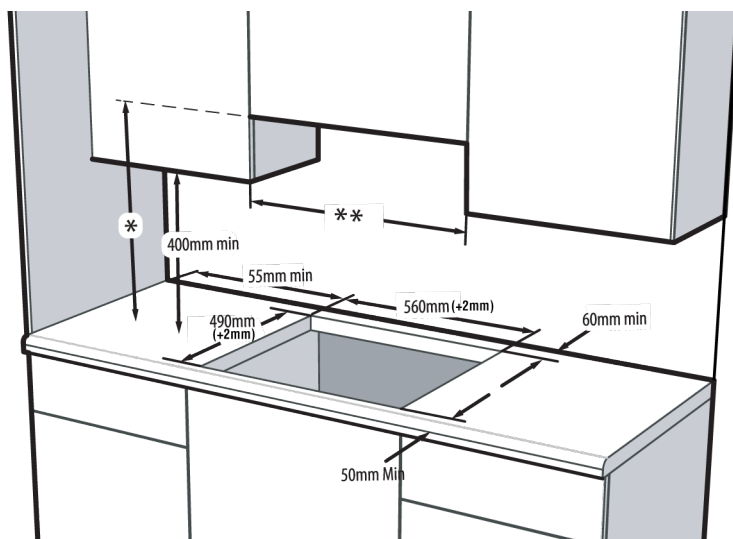


General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

5.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

5.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.
- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

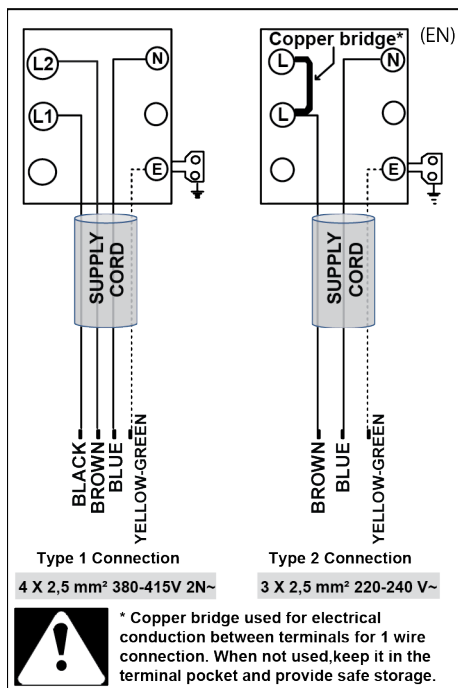
3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If your product has no power cable:

- An electrical cable of the type and cross-section specified in the technical data-sheet must be connected to the product by following the instructions below. For safety reasons, the cable should not be longer than 2 meters.
- Use a screwdriver to open the terminal block cover.
- Thread the power cable through the cable clamp located beneath the terminal and secure it to the main body using the integrated screw on the cable clamping element.
- Connect the cables to the product according to the provided diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

If your supply cord type is 4-conductor type, for 2-phase connection:

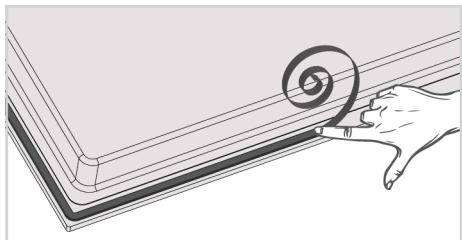
- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

- Once the cable connections are complete, close the terminal block cover.
- Connect the power cord to the mains by routing it so that it does not touch the product or get trapped between the product and the wall.

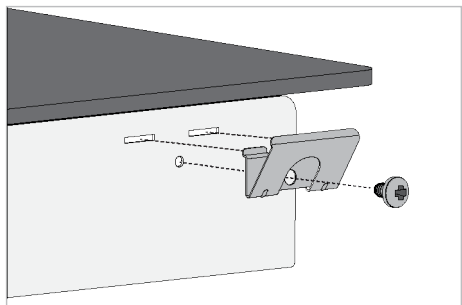
5.3 Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in

the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



3. Fix the mounting springs to the hob by inserting them through the holes in the lower casing and screwing them in as shown in the figure.

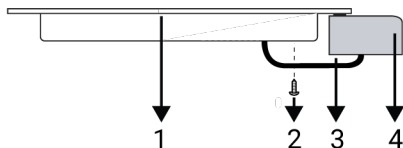


In some models, the mounting springs may be manufactured pre-assembled to your product.



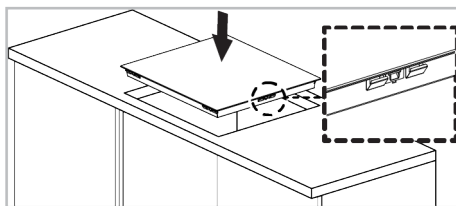
The number of mounting springs in your product varies depending on the product model.

4. Turn the hob again, align it on the counter and place it.
5. When the hob is placed on the counter, it will be placed on the counter with the help of springs and your product will be easily fixed. In cases where the installation with these springs is not sufficient, you can attach two mounting springs to the front of the product as follows.



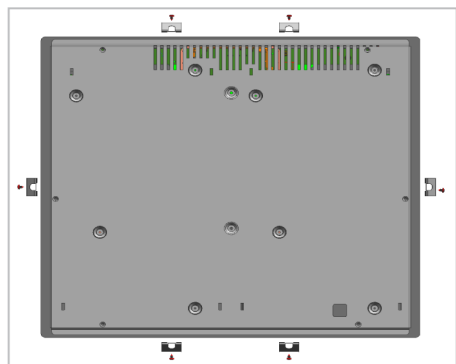
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Mounting spring
- 4 Countertop

Easy installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below.



Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



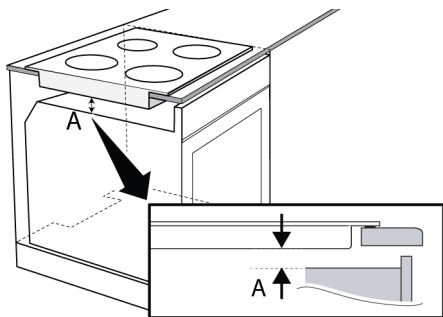
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

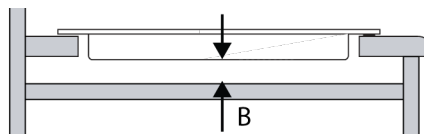


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob on a cabinet, it is recommended to install a shelf to separate the cabinet from the hob, as shown in the figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage



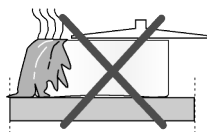
General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

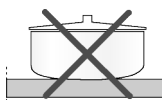
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

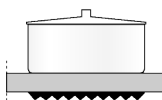
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



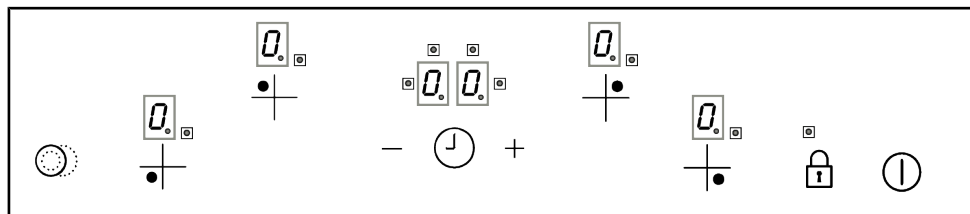
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Hob control unit



Keys :



On/off key



Increase key



Decrease key



Timer key



Key lock key



Multiple cooking zone

Cooking zone selection keys :



Rear left cooking zone selection key



Front left cooking zone selection key

- Front right cooking zone selection key
- Rear right cooking zone selection key

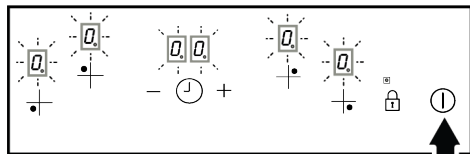
General warnings for the control panel

- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the ① key.

⇒ The symbol “Q” appears on all cooking zone displays.



- i** If no action is taken within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

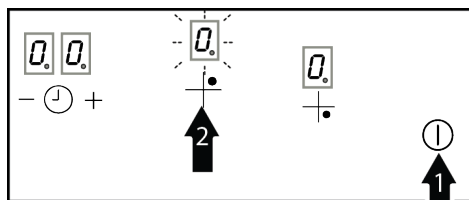
Turning off the hob

1. Touch the ① key for longer than 2 seconds.

⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.



⇒ The symbol “Q” appears on cooking zone display, and the dot LED below the symbol lights up.

3. Activate the temperature level setting by touching the + key. Adjust the temperature level between 1 and 9 by touching the +/— keys.

- i** If you directly touch the — key for temperature level setting, the high power setting will be activated. The high power setting is described in the next section.

- i** If no action is taken within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By reducing the temperature to “0” level: Turn off the cooking zone by reducing the temperature setting to “0”.
2. Turning off a cooking zone by touching the cooking zone selection key: To turn off a cooking zone, touch the related cooking zone selection key for that cooking zone for at least 3 seconds.
3. Using the timer off function for the desired zone: When the time is up, the timer turns off the zone connected to it. The relevant displays show “0” or “00”. When the time is up, the audible alarm sounds. To silence the audible alarm, touch any key on the control panel.

Residual heat indicator

If the “H” symbol is lit on the hob display, it means the hob is still hot and can be used to keep small amounts of food warm. The

symbol disappears from the display when the temperature drops below a burning point.

i If the symbol "H" is lit on the burner display when the hob is switched off, it means the burner is still hot. Do not touch to the cooking zones.

i When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

When your hob overheats;

- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

High power setting (Quick heating - Booster)

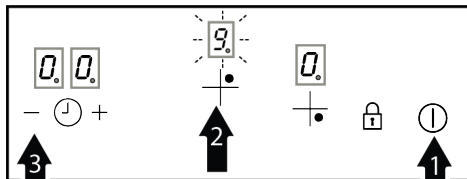
You can use the high power setting to heat quickly. If fast heating is enabled, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time. The fast heating time depends on the selected heat level. However, it is not recommended to cook for a long time in this position.

Activating the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the **I** key.

2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set the level to "9" by touching the — key.

⇒ The display will show "9" and "P" alternately. At temperature level "9" the high power setting is activated.



4. If you want to set a high power setting at a different temperature level, you can change it by touching the +/— keys. The set temperature level and "P" appear on the display respectively. For example, when the temperature level is reduced to 6, "6" and "P" appear respectively.

i If your hob overheats, the high power setting may not be adjustable.

Turning off the high power setting:

When the high power setting time is completed, the cooking zone continues to operate at the set temperature and only the temperature level appears on the display. If you want to turn off the cooking zone beforehand, touch the — key or set the temperature level to "0".

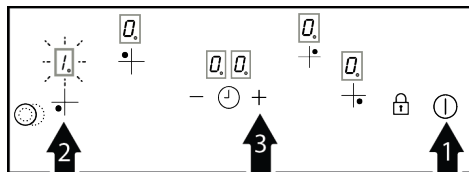
Temperature level	Turn off time - seconds
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150

Temperature level	Turn off time - seconds
7	210
8	270
9	10

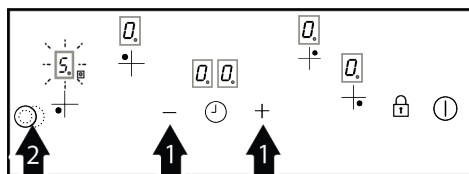
Table 1: Table 1: High power setting turning off times

Turning on multiple (double) cooking zone

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the dual cooking zone you wish to operate by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the + key to activate the temperature level setting. Touch the +/− keys to adjust between 1 and 9.



4. Touch the ⓐ key to activate the second outer section of the dual zone. When you touch the ⓐ key again, the outer section will turn off. The inner section will continue to operate.



- i** The external sections of the cooking zones are only activated if a temperature level between 1 and 9 is set for each for the zone.

Key Lock

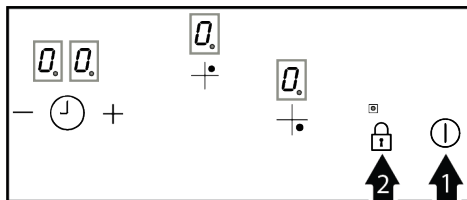
You can activate the key lock to prevent accidental changes to functions while the hob is operating.

Activating the key lock:

1. Turn on the hob by touching the ① key.

2. Touch the ⓐ key until the LED above the ⓐ key lights up.

⇒ The key lock function is activated.



- i** If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock will be active when you turn the hob back on. In order to operate the hob in such a case, the key lock must be deactivated.

Deactivating the key lock:

1. With the key lock activated, touch the ⓐ key until the LED on the ⓐ key turns off.

⇒ The key lock is deactivated.

Timer function

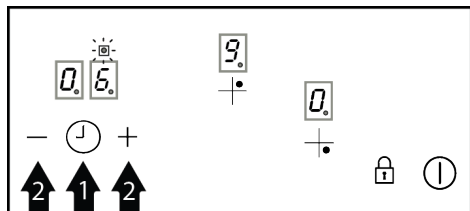
This function makes cooking easier for you. You don't have to constantly stand over the hob while cooking. The cooking zone automatically turns off after the selected time.

- i** The dot LEDs around the clock display represent each cooking zone. If a single LED is blinking, you can set the timer for that zone.

Setting the cooking zone timer function:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select your desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Activate the temperature level setting by touching the + key. Adjust the setting between 1 and 9 by touching the +/− keys.

4. Activate the hob timer by touching the  key. "00" will appear on the timer display, and the corresponding dot LED around the cooking zone will start flashing.



5. Adjust the desired time value by touching keys  and . The setting will be confirmed after a few seconds.

-  The timer can only be set for cooking zones that are currently operating.
-  Repeat the above steps for any other cooking zone for which you wish to set a timer.
-  The timer cannot be set until the cooking zone and its temperature level are selected.
-  With the timer set for the cooking zone selected, you can see the remaining time by touching the  key again. Each touch will sequentially display the set times for different cooking zones.

Turning off the timer

When the set time is up, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to turn off the audible warning.

Turning off the timer early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

When the timer for the cooking zone is turned off early, it continues to operate at the set temperature level.

1. Select the cooking zone you wish to turn off.
2. Activate the timer by touching the  key.
3. Press the  key until "00" appears on the timer display, or touch the / keys simultaneously for at least 3 seconds.

The point light and timer display of the relevant cooking zone flash for a certain period of time and then go out completely and the timer is cancelled.

Automatic turnoff (operating time limitations)

The hob control unit has an automatic shut-off feature. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically shut down after a certain period of time. (See Table-2)

If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off. The automatic turn-off time depends on the selected temperature level. The cooking zone can be turned on again by the user after it has been automatically turned off as described above.

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Table 2: Table 2: Automatic turn-off times

7 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking on the hob

General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil

catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream,

abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set

the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
D9	Electronic board hardware error on hob.	Unplug the hob from the power supply and wait 5 minutes before plugging it back in. If the problem persists, contact an authorized service center.
D7	Electronic board hardware error on hob.	Unplug the hob from the power supply and wait 5 minutes before plugging it back in. If the problem persists, contact an authorized service center.
T4	The hob has overheated.	Turn off the hob and let it cool. The error should disappear once the hob temperature drops below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

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

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	28	8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	49
1.1	Utilisation prévue.....	28	8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	50
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	28	9	Dépannage.....	50
1.3	Sécurité électrique.....	29			
1.4	Sécurité des transports.....	31			
1.5	Sûreté des installations	31			
1.6	Sécurité d'utilisation.....	32			
1.7	Alertes de température	33			
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	33			
1.9	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	33			
2	Instructions relatives à l'environnement	34			
2.1	Directive sur les déchets.....	34			
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	34			
2.2	Informations sur l'emballage.....	34			
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	34			
3	Votre appareil	35			
3.1	Présentation de l'appareil	35			
3.2	Spécifications techniques	36			
4	Première utilisation.....	37			
4.1	Premier nettoyage	37			
5	Installation.....	37			
5.1	Avant l'installation	37			
5.2	Connexion électrique	38			
5.3	Installation des produits	39			
6	Utilisation de la table de cuisson	41			
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	41			
6.2	Panneau de commande.....	43			
7	Informations générales sur la cuisine.....	47			
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	48			
8	Entretien et nettoyage.....	48			
8.1	Consignes de nettoyage générales.....	48			



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les consignes de sécurité nécessaires pour prévenir tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- Si le produit est remis à une autre personne pour son usage personnel ou pour une revente, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et tous les autres documents et pièces nécessaires doivent également lui être remis.
- Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages survenus en cas de non-respect de ces consignes.
- Le non-respect de ces consignes annulera toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Ne réparez ni ne remplacez aucun composant du produit, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez aucune modification technique au produit.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.



1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition

qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

• **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

• Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

• Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
 - Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
 - Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
 - N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
 - Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
 - Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
 - Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil.

• Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.

de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

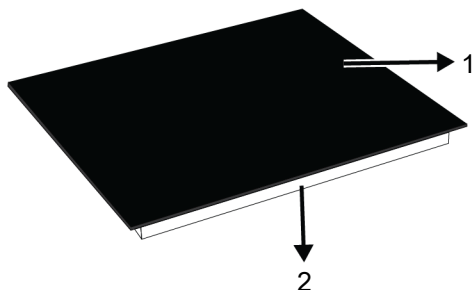
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

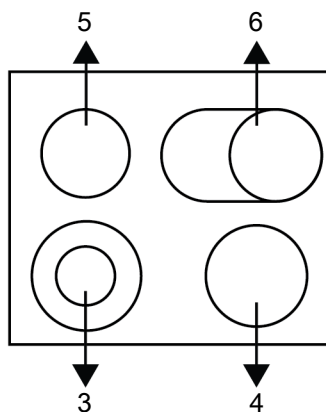
3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



- 1 Dessus en verre
- 3 Foyer multiple
- 5 Foyer unique



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Foyer unique
- 6 Foyer multiple

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	38 * / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm2 (2N)
Consommation totale d'énergie (W)	6900

Avant gauche	Foyer multiple
Dimension	120/210 mm
Alimentation	750/2200 W
Arrière gauche	Foyer unique
Dimension	140 mm
Alimentation	1200 W
Avant droite	Foyer unique
Dimension	160 mm
Alimentation	1500 W
Arrière droite	Foyer multiple
Dimension	140/250 mm
Alimentation	1100/2000 W

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

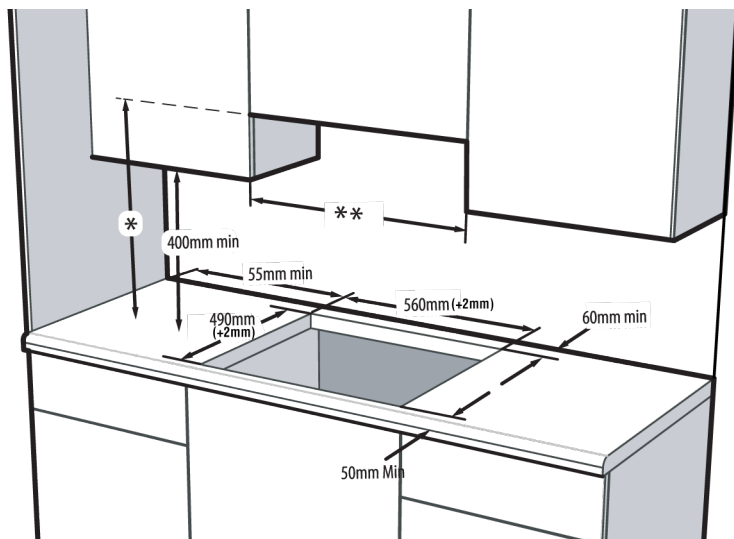
5 Installation

Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

5.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- 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.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min. 650 mm.

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

5.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

- Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez le produit. Risque d'électrocution.
- Branchez le produit à une prise/ligne mise à la terre et protégée par un disjoncteur miniature (fusible) de capacité appropriée, conformément aux spécifications du tableau « Caractéristiques techniques ». Faites réaliser la mise à la terre par un électricien qualifié avant d'utiliser le produit, avec ou sans transformateur. Notre société décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de l'exigence d'une installation mise à la terre, conformément à la réglementation locale.
- Seul un technicien qualifié peut raccorder le produit au réseau électrique. La garantie du produit ne prend effet qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut

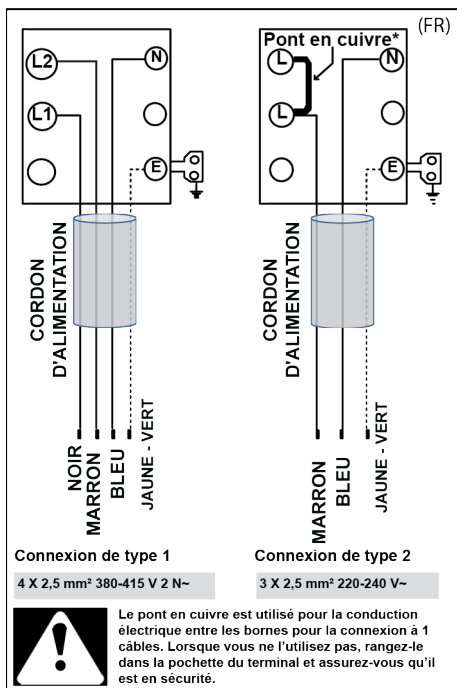
être tenu responsable des dommages résultant de travaux effectués par des personnes non autorisées.

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être écrasé, plié, comprimé ni entrer en contact avec les parties chaudes du produit. En cas de dommage, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- Lors de l'installation du câblage, vous devez respecter les normes électriques nationales et locales et utiliser la prise et la fiche appropriées. Si la puissance du produit dépasse l'intensité admissible de la prise et de la fiche, vous devez le raccorder directement à l'installation électrique fixe, sans utiliser de prise ni de fiche.

- **Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

Si le produit est fabriqué sans câble :

- Un câble d'alimentation défini dans le tableau technique Home doit être connecté au produit en suivant les instructions. Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité.
- Ouvrez le couvercle du bornier à l'aide d'un tournevis.
- Insérez le câble d'alimentation dans le serre-câble sous la borne et fixez-le au corps principal à l'aide de la vis intégrée sur le composant serre-câble.
- Connectez les câbles conformément au schéma fourni.



Si votre type de cordon d'alimentation est à 3 conducteurs, pour une connexion mono-phasée :

- Brun = L (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

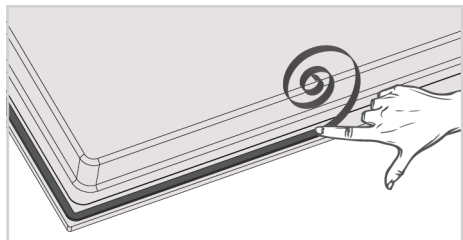
Si votre type de cordon d'alimentation est à 4 conducteurs, pour une connexion biphassée :

- Brun = L1 (Phase)
- Noir = L2 (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)
- Une fois les connexions des fils terminées, fermez le couvercle du bornier.
- Connectez le câble d'alimentation à l'alimentation en le faisant passer de sorte qu'il n'entre pas en contact avec le produit et ne soit pas coincé entre le produit et le mur.

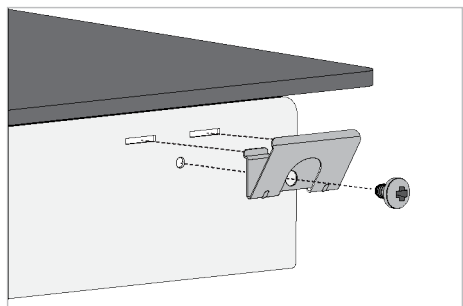
5.3 Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.

2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



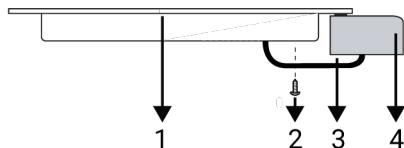
3. Fixez les ressorts de montage à la table de cuisson en les insérant dans les trous du boîtier inférieur et en les visant comme indiqué sur la figure.



i Dans certains modèles, les ressorts de montage peuvent être fabriqués pré-assemblés à votre produit.

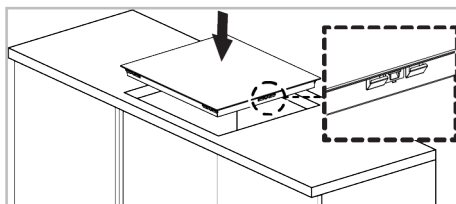
i Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle de produit.

4. Retournez à nouveau la plaque de cuisson, alignez-la sur le plan de travail et placez-la.
5. Lorsque la table de cuisson est placée sur le comptoir, elle sera placée sur le comptoir à l'aide de ressorts et votre produit sera facilement fixé. Dans les cas où l'installation avec ces ressorts n'est pas suffisante, vous pouvez fixer deux ressorts de montage à l'avant du produit comme suit.



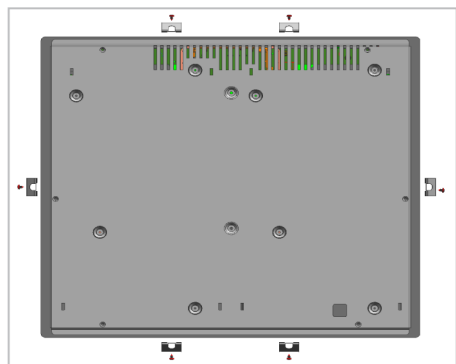
- 1 Plaque
- 2 Vis
- 3 Ressort de montage
- 4 Comptoir

Installation facile : Certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité fixés au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où il sera placé, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Vue de derrière (orifices de raccord)

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

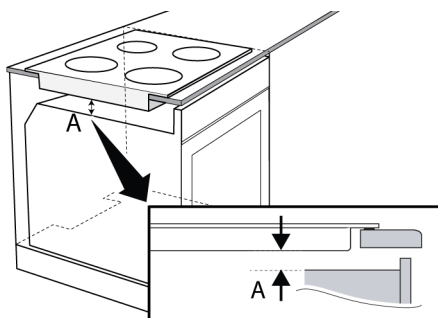


i La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

i 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.

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.

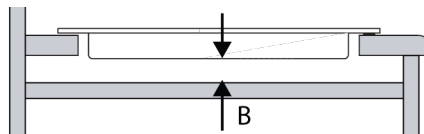


A min. 15 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un meuble, il est recommandé d'installer une étagère pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré sur la figure. Ceci n'est pas nécessaire pour une installation sur un four encastrable.

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.



B min. 15 mm

Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

⚠ Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurées. L'eau peut s'infiltrer par ces fissurées et provoquer un court-circuit. Si la surface est endomma-

gée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissurées visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.

- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.

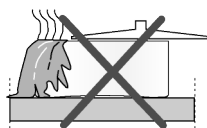
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/ foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

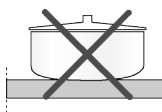
Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

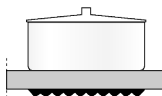
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme un plan de travail ou une planche à découper
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.
- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



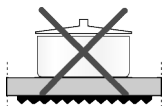
- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



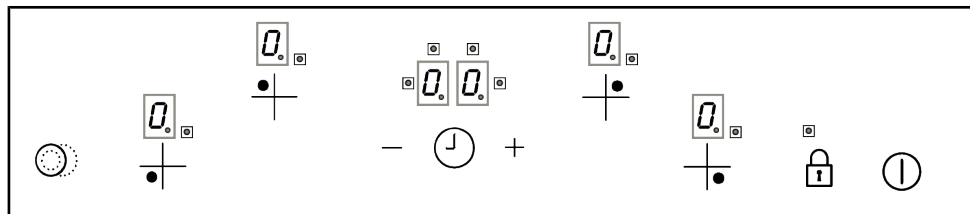
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.



- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



6.2 Panneau de commande



Touches :

- Touche marche/arrêt
- Touche d'augmentation de la valeur
- Touche de diminution de la valeur
- Touche de minuterie
- Touche de verrouillage des touches
- Foyer multiple

Touches de sélection du foyer :

- Touche de sélection du foyer arrière gauche
- Touche de sélection du foyer avant gauche
- Touche de sélection du foyer avant droit
- Touche de sélection du foyer arrière droit

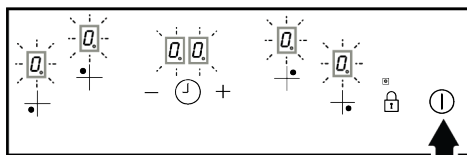
Avertissements généraux pour le panneau de commande

- Les graphiques et les figures sont fournis à titre indicatif uniquement. Les images ou fonctions réelles peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Ce produit est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est humide et sale, cela peut entraîner des problèmes de fonctionnement des fonctions.

Allumer la plaque de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche .

⇒ Le symbole « » apparaît sur tous les écrans de zone de cuisson.



Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes, la plaque de cuisson retournera automatiquement en mode veille.

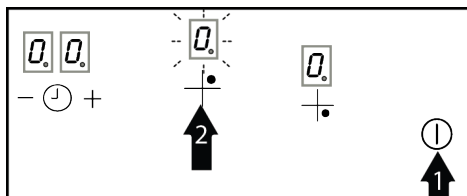
Éteindre la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche pendant plus de 2 secondes.

⇒ La plaque de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

Activation des zones de cuisson (Section Cuisson)

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche .
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.



⇒ Le symbole «  » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson et le point LED situé sous le symbole s'allume.

3. Activez le réglage de la température en appuyant sur la touche . Ajustez la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches /—.

 Si vous appuyez directement sur la touche — pour le réglage de la température, le mode haute puissance sera activé. Ce mode est décrit dans la section suivante.

 Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes, la plaque de cuisson retournera automatiquement en mode veille.

Désactivation des zones de cuisson :

Il est possible de désactiver une zone de cuisson sélectionnée de 3 manières différentes :

1. En abaissant la température au niveau « 0 » : Éteignez la zone de cuisson en abaissant le réglage de la température à « 0 ».
2. Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante pendant au moins 3 secondes.
3. Utilisation de la fonction de minuterie pour la zone souhaitée : à la fin du temps imparti, la minuterie coupe l'alimentation de la zone correspondante. L'affichage indique « 0 » ou « 00 ». Une alarme sonore retentit alors. Pour la désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le symbole «  » s'affiche sur l'écran de la plaque de cuisson, cela signifie que celle-ci est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir au chaud de petites quantités d'aliments. Le symbole disparaît lorsque la température descend en dessous du point de brûlure.

 Si le symbole «  » s'affiche sur le brûleur lorsque la plaque de cuisson est éteinte, cela signifie que le brûleur est encore chaud. Ne touchez pas les zones de cuisson.

 En cas de panne de courant, le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur des zones de cuisson chaudes.

Lorsque votre plaque de cuisson surchauffe ;

- Si les zones de cuisson actives sont réglées à un niveau supérieur au niveau 7, la plaque de cuisson abaisse le niveau des zones de cuisson actives au niveau 7 et les zones de cuisson ne peuvent pas être réglées à un niveau supérieur à ce niveau.
- En cas de surchauffe persistante, si la zone est réglée à un niveau supérieur à 5, elle sera ramenée à ce niveau et ne pourra plus fonctionner à un niveau supérieur. En cas de surchauffe, la zone s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité et les autres zones seront inactives.

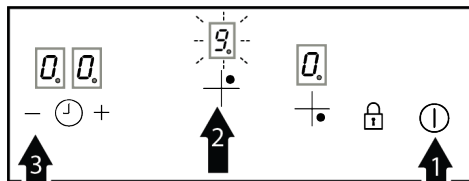
Réglage haute puissance (Chauffage rapide - Booster)

Vous pouvez utiliser la puissance maximale pour chauffer rapidement. Si le chauffage rapide est activé, la cuisson se fera à puissance maximale pendant une durée déterminée. Cette durée dépend du niveau de chaleur sélectionné. Toutefois, il est déconseillé de cuire longtemps dans ce mode.

Activation du mode haute puissance :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche .
2. Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
3. Réglez le niveau sur « 9 » en touchant la touche —.

- ⇒ L'écran affichera alternativement « 9 » et « P ». Au niveau de température « 9 », le mode haute puissance est activé.



4. Pour régler la puissance à une température différente, utilisez les touches $\pm$ / — . La température réglée et la lettre

« P » s'affichent alors. Par exemple, si la température est réglée sur 6, « 6 » et « P » s'affichent.



Si votre plaque de cuisson sur-chauffe, il se peut que le réglage de puissance maximale ne soit pas accessible.

Désactivation du mode haute puissance :

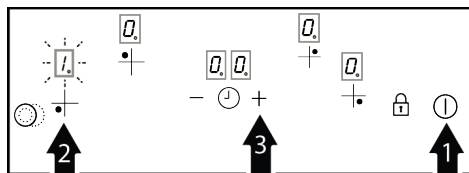
Une fois le temps de cuisson à puissance maximale écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température réglée et seul le niveau de température s'affiche. Pour éteindre la zone de cuisson au préalable, appuyez sur la touche — ou réglez le niveau de température sur « 0 ».

Niveau de température	Durée d'arrêt - secondes
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

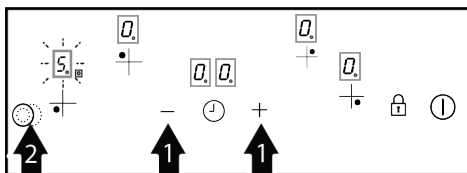
Tableau 1: Tableau 1 : Durée d'arrêt en mode haute puissance

Activation de plusieurs zones de cuisson (doubles)

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la zone de cuisson double que vous souhaitez utiliser en appuyant sur les touches de sélection de zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche $\pm$ pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches $\pm$ / — pour régler la température entre 1 et 9.



4. Appuyez sur la touche ② pour activer la seconde zone extérieure de la double zone. Lorsque vous appuyez de nouveau sur la touche ②, la zone extérieure se désactive. La zone intérieure reste active.



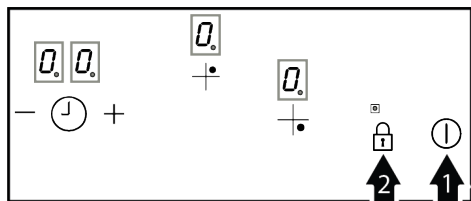
Les parties extérieures des zones de cuisson ne sont activées que si un niveau de température compris entre 1 et 9 est défini pour chacune d'elles.

Serrure à clé

Vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute modification accidentelle des fonctions pendant le fonctionnement de la plaque de cuisson.

Activation du verrouillage à clé :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Touchez la touche  jusqu'à ce que la LED au-dessus de la touche  s'allume.
⇒ La fonction de verrouillage à clé est activée.



 Si vous éteignez la plaque de cuisson alors que les clés sont verrouillées, le verrouillage à clé sera actif lorsque vous rallumerez la plaque. Pour utiliser la plaque dans ce cas, il est nécessaire de désactiver le verrouillage à clé.

Désactivation du verrouillage à clé :

1. Avec le verrouillage à clé activé, touchez la touche  jusqu'à ce que la LED de la touche  s'éteigne.

⇒ La serrure à clé est désactivée.

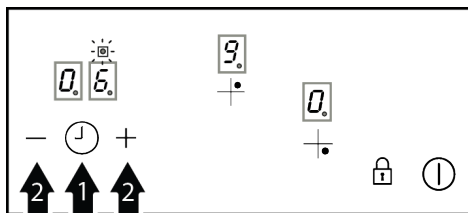
Fonction de minuterie

Cette fonction vous simplifie la cuisine. Plus besoin de rester constamment près des plaques de cuisson : la zone de cuisson s'éteint automatiquement après le temps programmé.

 Les points LED autour de l'horloge représentent chaque zone de cuisson. Si un seul point LED clignote, vous pouvez régler la minuterie de cette zone.

Réglage de la fonction minuterie de la zone de cuisson :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de zone de cuisson.
3. Activez le réglage du niveau de température en appuyant sur la touche . Ajustez le réglage entre 1 et 9 en appuyant sur les touches  / .
4. Activez la minuterie de la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ①. « 00 » s'affichera sur l'écran de la minuterie et le point LED correspondant autour de la zone de cuisson commencera à clignoter.



5. Ajustez la durée souhaitée en appuyant sur les touches  et . Le réglage sera confirmé après quelques secondes.

 La minuterie ne peut être réglée que pour les zones de cuisson actuellement en fonctionnement.

 Répétez les étapes ci-dessus pour chaque autre zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez programmer une minuterie.

 Le minuteur ne peut être réglé qu'une fois la zone de cuisson et son niveau de température sélectionnés.



Une fois la minuterie réglée pour la zone de cuisson sélectionnée, vous pouvez consulter le temps restant en appuyant de nouveau sur la touche . Chaque pression affichera successivement les temps programmés pour les différentes zones de cuisson.

Désactivation du minuteur

Lorsque le temps programmé est écoulé, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

Éteindre la minuterie plus tôt

Si la minuterie est éteinte prématurément, la plaque de cuisson continuera de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte.

Lorsque la minuterie de la zone de cuisson est arrêtée prématurément, elle continue de fonctionner au niveau de température programmé.

1. Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.

2. Activez la minuterie en touchant la touche .
3. Appuyez sur la touche — jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur, ou touchez simultanément les touches / pendant au moins 3 secondes.

Le voyant et l'affichage du minuteur de la zone de cuisson concernée clignotent pendant un certain temps, puis s'éteignent complètement et le minuteur est annulé.

Arrêt automatique (limitations de temps de fonctionnement)

Le panneau de commande de la table de cuisson est doté d'une fonction d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, elles s'éteindront automatiquement après un certain temps. (Voir tableau 2)

Si une minuterie est programmée pour la zone de cuisson, son affichage s'éteindra également. La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. L'utilisateur peut rallumer la zone de cuisson après son arrêt automatique, comme décrit ci-dessus.

Niveau de température	Durée d'arrêt automatique - heures
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tableau 2: Tableau 2 : Heures d'arrêt automatique

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de 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, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abra-

sif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent entraîner l'apparition de rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.

- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Surface en verre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes des erreurs	Solutions possibles
C4	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablissez la connexion électrique correcte en vous référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
D9	Erreur matérielle de la carte électronique de la plaque de cuisson.	Débranchez la plaque de cuisson et attendez 5 minutes avant de la rebrancher. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.
D7	Erreur matérielle de la carte électronique de la plaque de cuisson.	Débranchez la plaque de cuisson et attendez 5 minutes avant de la rebrancher. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.
T4	La plaque de cuisson a surchauffé.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir. L'erreur devrait disparaître une fois que la température de la plaque de cuisson sera redescendue en dessous des limites.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	0,3	-

Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.



Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Beko . Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	54
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	54
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	54
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	55
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	57
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	57
1.6	Ασφάλεια χρήσης	58
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	59
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	59
1.9	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	59
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....	60
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	60
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	60
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	60
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	60
3	Το προϊόν σας.....	61
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	61
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές.....	62
4	Πρώτη Χρήση.....	63
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	63
5	Εγκατάσταση	63
5.1	Πριν την εγκατάσταση	63
5.2	Ηλεκτρική σύνδεση.....	64
5.3	Εγκατάσταση των προϊόντων.....	65
6	Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	67
6.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	67
6.2	Πίνακας χειρισμού	69
7	Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα.....	74
7.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	74
8	Συντήρηση και καθαρισμός	74
8.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	74

8.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών...	75
8.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου .	76
9	Επίλυση προβλημάτων.....	76



1 Οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η ενότητα περιλαμβάνει τις οδηγίες ασφαλείας που είναι απαραίτητες για την πρόληψη του κινδύνου τραυματισμού ή υλικής ζημιάς.
- Εάν το προϊόν παραδοθεί σε κάποιον άλλο για προσωπική χρήση ή για μεταχειρισμένη χρήση, θα πρέπει επίσης να δοθούν το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες των προϊόντων και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες.
- Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών ακυρώνει οποιαδήποτε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντος, εκτός εάν ορίζεται σαφώς στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην κάνετε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.



1.1 Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.



1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον εποπτεύονται ή εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
- Γυρίστε τη λαβή των κασαρόλων και των τηγανιών στο πλάι του πάγκου, έτσι ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να πιάσουν και να καούν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.
- Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
 1. Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
 2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
 3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
 4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φως ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκα-

τάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.

- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη

θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φις).
- Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
- Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φισ του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φισ έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φισ ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φισ από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φισ και όχι το καλώδιο.

1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φουσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.

- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- Αποφεύγετε τη χρήση οποιουδήποτε θερμομονωτικού υλικού για την κάλυψη του εσωτερικού του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρο από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.

- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε παράθυρο. Όταν ανοίγετε το παράθυρο μπορεί να προκληθεί ανατροπή καυτών μαγειρικών σκευών.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φως που έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- Δεν πρέπει να υπάρχει εύκαμπος σωλήνας αερίου, πλαστικός σωλήνας νερού και πρίζα στο πίσω ή πλευρικό τοίχωμα στη θέση όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν. Διαφορετικά, αυτά μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμότητας όταν λειτουργήσει η πλάκα εστιών και μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για την ασφάλεια.

1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν έχει σπάσει η γυάλινη επιφάνεια της πλάκας εστιών:
Απενεργοποιήστε όλες τις εστίες αερίου και (αν έχει εφαρμογή) τις ηλεκτρικές εστίες. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνεύματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε οποιαδήποτε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

1.8 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι

επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

1.9 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

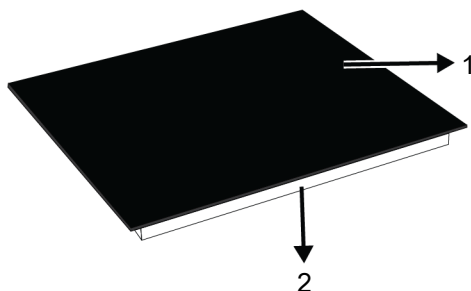
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

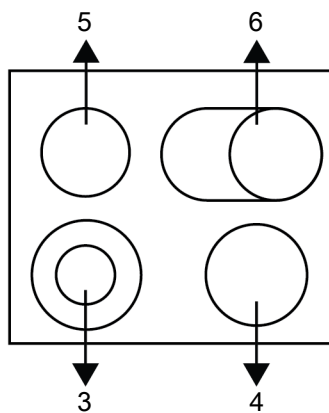
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια από την απαιτούμενη.
- Διατηρείτε τις επιφάνειες ψησίματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι ακαθαρσίες μειώνουν τη μεταφορά θερμότητας μεταξύ της επιφάνειας ψησίματος και της βάσης του σκεύους.

3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος
- 3 Πολλαπλή εστία
- 5 Μονή εστία



- 2 Κάτω περίβλημα
- 4 Μονή εστία
- 6 Πολλαπλή εστία

3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές της πλάκας εστιών	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	38 * / 590 / 520
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Τάση /συχνότητα	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / καταλληλότητα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm2 (2N)
Συνολική ισχύς ρεύματος (W)	6900

Μπροστινή αριστερή	Πολλαπλή εστία
Διάσταση	120/210 mm
Ισχύς	750/2200 W
Πίσω αριστερή	Μονή εστία
Διάσταση	140 mm
Ισχύς	1200 W
Μπροστινή δεξιά	Μονή εστία
Διάσταση	160 mm
Ισχύς	1500 W
Πίσω δεξιά	Πολλαπλή εστία
Διάσταση	140/250 mm
Ισχύς	1100/2000 W

* Το ύψος της εστίας που καθορίζεται στον τεχνικό πίνακα είναι το ύψος του κάτω περιβλήματος του προϊόντος.



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

4 Πρώτη Χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

4.1 Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

5 Εγκατάσταση

Γενικές προειδοποιήσεις

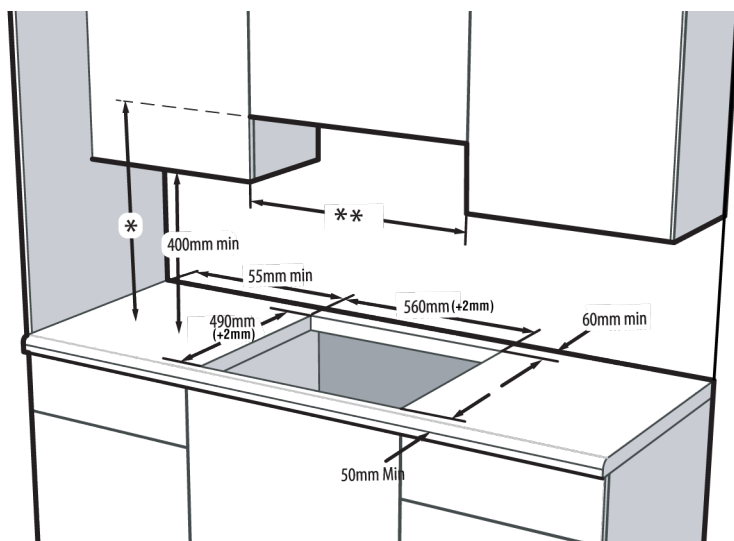
- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο ηλεκτρολόγο και εγκαταστάτη για να κάνουν τις απαιτούμενες εργασίες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.
- Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
- Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

5.1 Πριν την εγκατάσταση

- Η πλάκα εστιών είναι σχεδιασμένη για εγκατάσταση σε πάγκο κουζίνας του εμπορίου. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).
- Ο πάγκος πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένος και στερεωμένος σε οριζοντιωμένη θέση.
- Κόψτε το άνοιγμα για την πλάκα εστιών στον πάγκο σύμφωνα με τις διαστάσεις εγκατάστασης.
- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 3 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1.
- Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης. Εάν δεν καθορίζεται οποιοδήποτε μέγεθος στο εγχειρίδιο της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον 650 χιλ.
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (100 °C το ελάχιστο).



* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα. Εάν δεν συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον ελάχ. 650 mm.

** Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στα ντουλάπια πρέπει να είναι ίση με το πλάτος της πλάκας εστιών

5.2 Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύπτουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.

- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Η ετικέτα τύπου βρίσκεται στο πίσω περίβλημα του προϊόντος. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών). Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες στη σύνδεση ρεύματος.

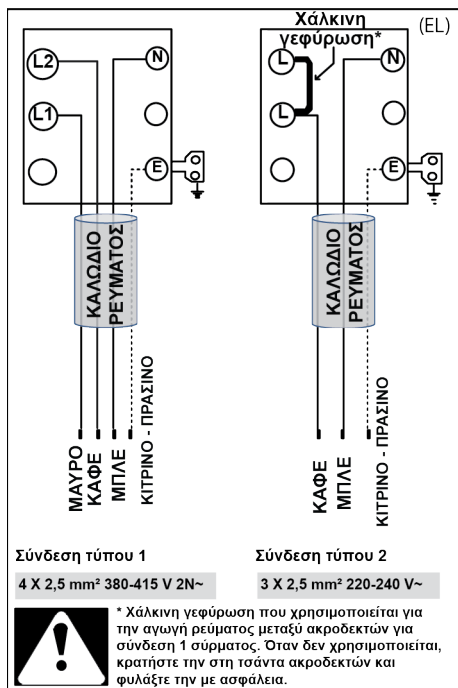
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

- Αν το προϊόν πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην παροχή ρεύματος:** Αν δεν είναι εφικτή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια μονάδα αποσύνδεσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς) και όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της IEE για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

- Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν έχει παραχθεί χωρίς καλώδιο:

- Πρέπει να συνδεθεί στο προϊόν ένα καλώδιο που ορίζεται στον πίνακα τεχνικών προδιαγραφών με τήρηση των παρακάτω οδηγιών. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι μακρύτερο από 2 m, για λόγους ασφαλείας.
- Ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ των ακροδεκτών με ένα κατσαβίδι.
- Περάστε το καλώδιο ρεύματος μέσα από το σφικτήρα καλωδίου κάτω από τον ακροδέκτη και στερεώστε το στο κύριο σώμα με την ενσωματωμένη βίδα του σφικτήρα καλωδίου.
- Συνδέστε τα καλώδια σύμφωνα με το παρεχόμενο διάγραμμα.



Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 3 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:

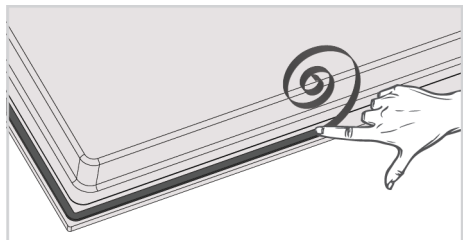
- Καφέ = L (Φάση)
 - Μπλε = N (Ουδέτερο)
 - Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E) (Γείωση)
- Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 4 αγωγών, για διφασική σύνδεση:
- Καφέ = L1 (Φάση)
 - Μαύρο = L2 (Φάση)
 - Μπλε = N (Ουδέτερο)

- Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E) (Γείωση)
- Μετά την ολοκλήρωση των συνδέσεων των καλωδίων, κλείστε το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην παροχή ρεύματος περνώντας το έτσι ώστε να μην είναι σε επαφή με το προϊόν και να μη συμπίπτει ανάμεσα στο προϊόν και τον τοίχο.

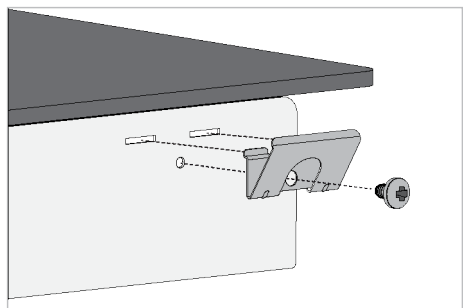
5.3 Εγκατάσταση των προϊόντων

1. Γυρίζοντας την εστία ανάποδα, τοποθετήστε την σε μια επίπεδη επιφάνεια.

- Κατά την εγκατάσταση της εστίας, εφαρμόστε το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα, το οποίο παρέχεται στη συσκευασία, γύρω από την εστία, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, διασφαλίζοντας ότι παραμένει 1 έως 2 mm εσωτερικά από την εξωτερική άκρη του γυαλιού.



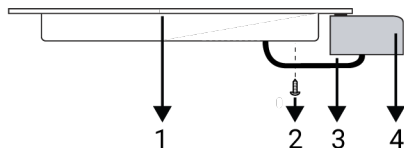
- Στερεώστε τα ελατήρια στερέωσης στην εστία τοποθετώντας τα μέσω των οπών στο κάτω περίβλημα και βιδώνοντάς τα όπως φαίνεται στην εικόνα.



i Σε ορισμένα μοντέλα, τα ελατήρια στερέωσης μπορεί να είναι προσαρμοσμένα στο προϊόν σας.

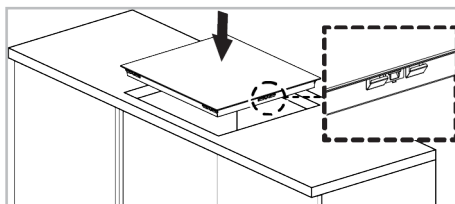
i Ο αριθμός των ελατηρίων στερέωσης στο προϊόν σας ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

- Γυρίστε ξανά την εστία, ευθυγραμμίστε την στον πάγκο και τοποθετήστε την.
- Όταν η εστία τοποθετηθεί στον πάγκο, θα τοποθετηθεί στον πάγκο με τη βοήθεια ελατηρίων και το προϊόν σας θα στερεωθεί εύκολα. Σε περιπτώσεις όπου η εγκατάσταση με αυτά τα ελατήρια δεν είναι επαρκής, μπορείτε να συνδέσετε δύο ελατήρια στερέωσης στο μπροστινό μέρος του προϊόντος ως εξής.



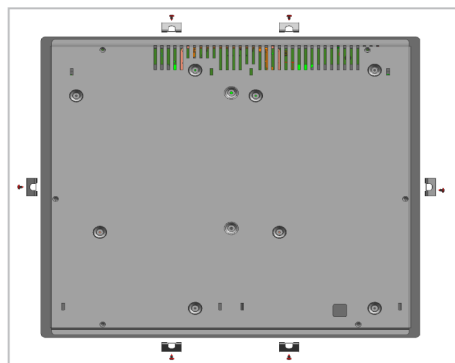
- Εστία μαγειρέματος
- Βίδα
- Ελατήριο στερέωσης
- Πάγκος

Εύκολη εγκατάσταση: Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ελατήρια στερέωσης και στεγανοποιητικό παρέμβυσμα προσαρτημένο στο προϊόν. Για αυτά τα μοντέλα, αγνοήστε τις οδηγίες τοποθέτησης ελατηρίων και βραχιόνων στήριξης που περιγράφονται στο εγχειρίδιο. Τοποθετήστε το προϊόν σας απευθείας στο χώρο όπου θα τοποθετηθεί το προϊόν, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

Η θέση των οπών σύνδεσης που παρουσιάζεται στην παρακάτω εικόνα είναι σχηματική και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στερεώστε ανάλογα με τις οπές σύνδεσης στο προϊόν σας.

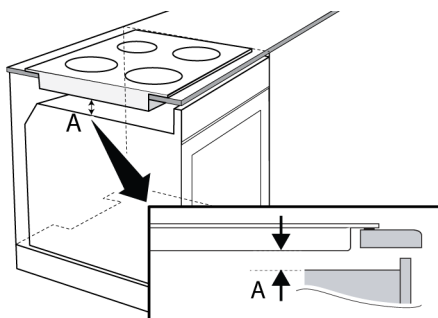


i Η πραγματοποίηση συνδέσεων σε διαφορετικές οπές δεν είναι καλή πρακτική από άποψη ασφάλειας γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύστημα αερίου και στο ηλεκτρικό σύστημα.

i Η εστία περιλαμβάνει επί μέρους μονάδες που λειτουργούν με αέριο και ηλεκτρισμό. Γι' αυτό, η εστία πρέπει να στερεωθεί στον πάγκο μόνο μέσω αυτών των οπών στερέωσης, με χρήση μόνο των εξαρτημάτων στερέωσης και των βιδών που υποδεικνύεται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Διαφορετικά θα δημιουργεί κινδύνους για την ασφάλεια ζωής και περιουσίας.

Αν υπάρχει εντοιχισμένος φούρνος κάτω από την εστία;

Κατά την τοποθέτηση της εστίας σε εντοιχισμένο φούρνο, πρέπει να αφήνεται μια απόσταση μεταξύ του επάνω τοιχώματος του φούρνου και του κάτω περιβλήματος της εστίας, όπως φαίνεται στην εικόνα.

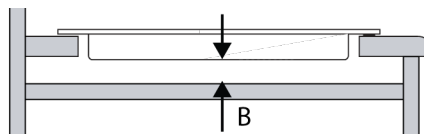


A ελάχ. 15 mm

Εάν υπάρχει συρτάρι/ντουλάπι κάτω από την εστία;

Κατά την εγκατάσταση της εστίας σε ντουλάπι, συνιστάται η εγκατάσταση ενός ραφιού για να διαχωρίσει το ντουλάπι από την εστία, όπως φαίνεται στο σχήμα. Αυτό δεν απαιτείται κατά την εγκατάσταση σε εντοιχισμένο φούρνο.

Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



B ελάχ. 15 mm

Τελικός έλεγχος

1. Συνδέστε ξανά το προϊόν στο ρεύμα.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.

6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

! Γενικές προειδοποιήσεις

- Μην αφήνετε αντικείμενα να πέσουν πάνω στην εστία. Ακόμα και μικρά αντικείμενα, όπως αλατιέρα, μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εστία. Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένες εστίες. Το νερό μπορεί να διαρρεύσει μέσα από αυτές τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εάν η επιφάνεια έχει υποστεί οποια-

δήποτε ζημιά (π.χ. ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε πρώτα την ασφάλεια και καλέστε την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία για να αποσυνδέσετε το προϊόν για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

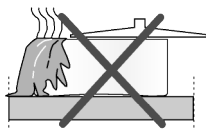
- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κατσαρόλες/ τηγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μη θερμαίνετε κατσαρόλες/ τηγάνια χωρίς περιεχόμενο. Μπορεί να υποστούν ζημιά τόσο τα σκεύη όσο και η συσκευή.

- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αερίου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κατσαρόλα/ τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Μετά από κάθε χρήση, η επιφάνεια μαγειρέματος θα είναι ζεστή, οπότε μην τοποθετείτε τις πλαστικές γλάστρες / τηγάνια στην επιφάνεια μαγειρέματος. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια.
- Ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθούν κρύα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατσαρόλες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κατσαρόλες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου τα καπάκια από κατσαρόλες ή τηγάνια.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλεκτρική εστία ή εστία αερίου μην το σύρετε ως την επιθυμητή εστία, αλλά σηκώστε το και τοποθετήστε το στη νέα εστία.

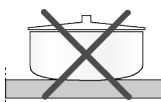
Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική σε θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.

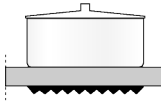
- Μη χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια για απόθεση αντικειμένων ή σαν επιφάνεια κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Τα αιχμηρά άκρα μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια και σκεύη από αλουμίνιο. Το αλουμίνιο προκαλεί ζημιές στην επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Τα πιτσιλίσματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της πλάκας εστιών αλλά και πυρκαγιά.



- Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/ τηγάνια με κυρτή ή κοίλη βάση.



- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Αυτές επιτρέπουν ευκολότερη μεταφορά θερμότητας.



- Αν η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή, προκαλείται άσκοπη κατανάλωση ενέργειας.

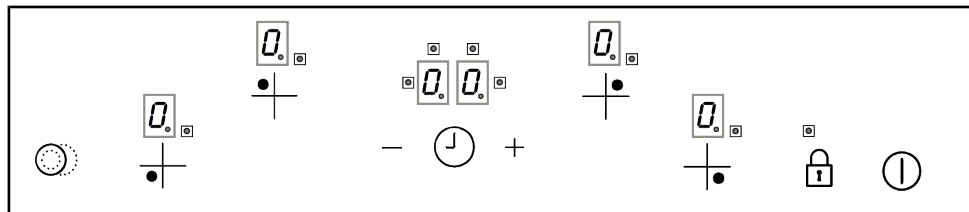


Συνιστώμενα μεγέθη κατσαρολών/ τηγανιών

Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Πίνακας χειρισμού

EL



Πλήκτρα:

- Πλήκτρο on/off
- Πλήκτρο αύξησης
- Πλήκτρο μείωσης
- Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων
- Πολλαπλή εστία

Πλήκτρα επιλογής εστίας :

- Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας
- Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας
- Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας

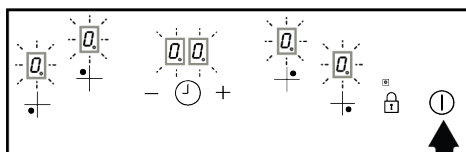
Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα ελέγχου

- Τα γραφικά και τα σχήματα είναι μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Οι πραγματικές εικόνες ή λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της εστίας σας.
- Αυτό το προϊόν ελέγχεται από έναν πίνακα ελέγχου αφής. Κάθε λειτουργία που κάνετε στον πίνακα ελέγχου αφής επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.
- Διατηρείτε πάντα τον πίνακα ελέγχου καθαρό και στεγνό. Εάν η επιφάνεια είναι υγρή και βρώμικη, μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη λειτουργία των λειτουργιών.

Ενεργοποίηση της εστίας

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .

⇒ Το σύμβολο εμφανίζεται σε όλες τις οθόνες των ζωνών μαγειρέματος.



- Εάν δεν γίνει καμία ενέργεια εντός 10 δευτερολέπτων, η εστία θα επιστρέψει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

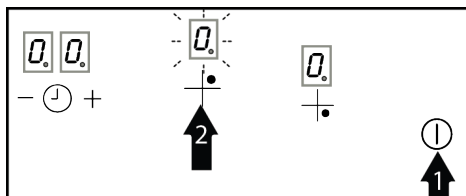
Απενεργοποίηση της εστίας

1. Αγγίξτε το πλήκτρο για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα.

⇒ Η εστία απενεργοποιείται και επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής.

Ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος (Τμήμα Μαγειρέματος)

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να ενεργοποιήσετε.



⇒ Το σύμβολο "Q" εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος και η φωτεινή ένδειξη LED κάτω από το σύμβολο ανάβει.

3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση επιπέδου θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο +. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ 1 και 9 αγγίζοντας τα πλήκτρα +/—.

i Εάν αγγίξετε απευθείας το πλήκτρο — για τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας, θα ενεργοποιηθεί η ρύθμιση υψηλής ισχύος. Η ρύθμιση υψηλής ισχύος περιγράφεται στην επόμενη ενότητα.

i Εάν δεν γίνει καμία ενέργεια εντός 10 δευτερολέπτων, η εστία θα επιστρέψει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος:

Μια επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. Μειώνοντας τη θερμοκρασία στο επίπεδο "0": Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο "0".
2. Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος: Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, αγγίξτε το σχετικό πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος για τη συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
3. Χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή ζώνη: Όταν λήξει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιεί τη ζώνη που είναι συνδεδεμένη με αυτόν. Οι σχετικές οθόνες δείχνουν «0» ή «00». Όταν τελειώσει ο χρόνος, ηχεί ο ηχητικός συναγερμός. Για να σιγήσετε τον ηχητικό συναγερμό, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Εάν το σύμβολο "H" ανάψει στην οθόνη της εστίας, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει ζεστές μικρές ποσότητες φαγητού. Το σύμβολο εξαφανίζεται από την οθόνη όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από ένα σημείο καύσης.

i Εάν το σύμβολο "H" ανάβει στην οθόνη του καυστήρα όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αυτό σημαίνει ότι ο καυστήρας είναι ακόμα ζεστός. Μην αγγίζετε τις ζώνες μαγειρέματος.

i Όταν υπάρχει διακοπή ρεύματος, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει και δεν προειδοποιεί τον χρήστη για ζεστές ζώνες μαγειρέματος.

Όταν η εστία σας υπερθερμαίνεται.

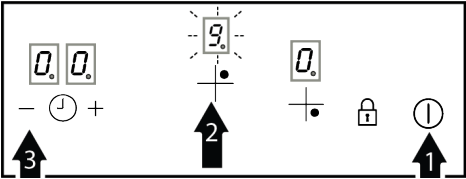
- Εάν οι ενεργές ζώνες μαγειρέματος έχουν ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο από το επίπεδο 7, η εστία χαμηλώνει το επίπεδο των ενεργών ζωνών μαγειρέματος στο επίπεδο 7 και οι ζώνες μαγειρέματος δεν μπορούν να ρυθμιστούν υψηλότερα από αυτό το επίπεδο.
- Εάν συνεχιστεί η υπερθέρμανση. Εάν η ζώνη έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο από το επίπεδο 5, η ζώνη θα μειωθεί στο επίπεδο 5 και δεν θα επιτρέπεται να λειτουργεί σε επίπεδο υψηλότερο από αυτό το επίπεδο. Εάν η ζώνη σας υπερθερμανθεί, θα απενεργοποιηθεί για προστασία και οι ζώνες δεν θα λειτουργούν.

Ρύθμιση υψηλής ισχύος (Γρήγορη θέρμανση - Booster)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση υψηλής ισχύος για γρήγορη θέρμανση. Εάν είναι ενεργοποιημένη η γρήγορη θέρμανση, το μαγείρεμα θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα. Ο γρήγορος χρόνος θέρμανσης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμότητας. Ωστόσο, δεν συνιστάται να μαγειρεύετε για μεγάλο χρονικό διάστημα σε αυτή τη θέση.

Ενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος:

- 1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
- 2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής μαγειρέματος.
- 3. Ρυθμίστε το επίπεδο στο "9" αγγίζοντας το πλήκτρο —.
- ⇒ Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «9» και «P» εναλλάξ. Στο επίπεδο θερμοκρασίας «9» ενεργοποιείται η ρύθμιση υψηλής ισχύος.



- 4. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε μια ρύθμιση υψηλής ισχύος σε διαφορετικό επίπεδο θερμοκρασίας, μπορείτε να την αλλάξετε αγγίζοντας τα πλήκτρα +/-. Το ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας και το "P" εμφανίζονται στην οθόνη αντίστοιχα. Για παράδειγμα, όταν το επίπεδο θερμοκρασίας μειωθεί στο 6, εμφανίζονται τα "6" και "P" αντίστοιχα.

Εάν η εστία σας υπερθερμανθεί, η ρύθμιση υψηλής ισχύος ενδέχεται να μην είναι ρυθμιζόμενη.

Απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος:

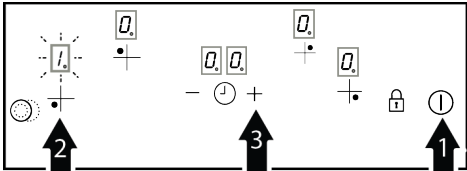
Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος ρύθμισης υψηλής ισχύος, η ζώνη μαγειρέματος συνεχίζει να λειτουργεί στην καθορισμένη θερμοκρασία και εμφανίζεται μόνο το επίπεδο θερμοκρασίας στην οθόνη. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος εκ των προτέρων, αγγίξτε το πλήκτρο — ή ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0".

Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος απενεργοποίησης - δευτερόλεπτα
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

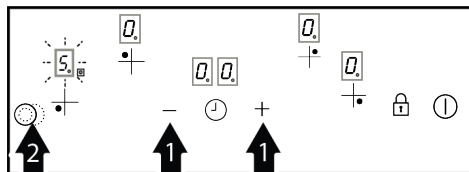
Πίνακας 1: Πίνακας 1: Χρόνοι απενεργοποίησης ρύθμισης υψηλής ισχύος

Ενεργοποίηση πολλαπλών (διπλών) ζωνών μαγειρέματος

- 1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
- 2. Επιλέξτε τη διπλή ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να λειτουργήσετε αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος.
- 3. Αγγίξτε το πλήκτρο + για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας. Αγγίξτε τα πλήκτρα +/— για να ρυθμίσετε μεταξύ 1 και 9.



- 4. Αγγίξτε το πλήκτρο ☉ για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο εξωτερικό τμήμα της διπλής ζώνης. Όταν αγγίξετε ξανά το πλήκτρο ☉, η εξωτερική ενότητα θα απενεργοποιηθεί. Το εσωτερικό τμήμα θα συνεχίσει να λειτουργεί.



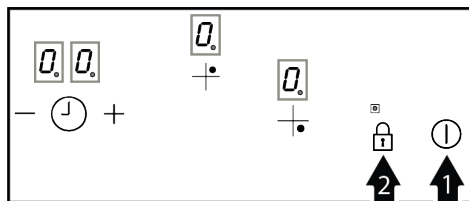
i Τα εξωτερικά τμήματα των ζωνών μαγειρέματος ενεργοποιούνται μόνο εάν έχει οριστεί ένα επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ 1 και 9 για το καθένα για τη ζώνη.

Κλειδαριά με κλειδί

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδώμα κλειδιών για να αποφύγετε τυχαίες αλλαγές στις λειτουργίες κατά τη λειτουργία της εστίας.

Ενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού:

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
 2. Αγγίξτε το πλήκτρο  μέχρι να ανάψει η λυχνία LED πάνω από το πλήκτρο .
- ⇒ Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων είναι ενεργοποιημένη.



i Εάν απενεργοποιήσετε την εστία ενώ τα κλειδιά είναι κλειδωμένα, η κλειδαριά κλειδιών θα είναι ενεργή όταν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία σε μια τέτοια περίπτωση, η κλειδαριά με κλειδί πρέπει να απενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού:

1. Με την κλειδαριά ενεργοποιημένη, αγγίξτε το πλήκτρο  μέχρι να απενεργοποιηθεί η λυχνία LED στο πλήκτρο .
- ⇒ Η κλειδαριά κλειδιού είναι απενεργοποιημένη.

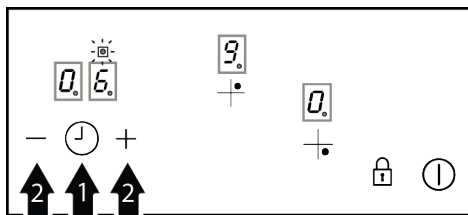
Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία κάνει το μαγείρεμα πιο εύκολο για εσάς. Δεν χρειάζεται να στέκεστε συνεχώς πάνω από την εστία ενώ μαγειρεύετε. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά την επιλεγμένη ώρα.

i Οι λυχνίες LED κουκκίδων γύρω από την οθόνη του ρολογιού αντιπροσωπεύουν κάθε ζώνη μαγειρέματος. Εάν ένα μόνο LED αναβοσβήνει, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο για αυτήν τη ζώνη.

Ρύθμιση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη ζώνης μαγειρέματος:

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος.
3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση επιπέδου θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο . Προσαρμόστε τη ρύθμιση μεταξύ 1 και 9 αγγίζοντας τα πλήκτρα  / .
4. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη της εστίας αγγίζοντας το πλήκτρο . Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» και η αντίστοιχη φωτεινή ένδειξη LED γύρω από τη ζώνη μαγειρέματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



5. Προσαρμόστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα  και . Η ρύθμιση θα επιβεβαιωθεί μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

i Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για τις ζώνες μαγειρέματος που λειτουργούν αυτήν τη στιγμή.

i Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για οποιαδήποτε άλλη ζώνη μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη.

i Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι να επιλεγεί η ζώνη μαγειρέματος και το επίπεδο θερμοκρασίας της.

i Με τον χρονοδιακόπτη επιλεγμένο για τη ζώνη μαγειρέματος, μπορείτε να δείτε τον υπόλοιπο χρόνο αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο . Κάθε άγγιγμα θα εμφανίζει διαδοχικά τους καθορισμένους χρόνους για διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δώσει μια ηχητική προειδοποίηση. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε την ηχητική προειδοποίηση.

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη νωρίς

Εάν ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιηθεί νωρίς, η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί στην καθορισμένη θερμοκρασία μέχρι να απενεργοποιηθεί.

Όταν ο χρονοδιακόπτης για τη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιηθεί νωρίς, συνεχίζει να λειτουργεί στο καθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη αγγίζοντας το πλήκτρο .
3. Πατήστε το πλήκτρο — μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "00" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη ή αγγίξτε τα πλήκτρα / ταυτόχρονα για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.

Η φωτεινή ένδειξη σημείου και ο χρονοδιακόπτης της σχετικής ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνουν για ορισμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια σβήνουν εντελώς και ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

Αυτόματη απενεργοποίηση (χρονικοί περιορισμοί λειτουργίας)

Η μονάδα ελέγχου εστίας διαθέτει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Εάν μία ή περισσότερες από τις ζώνες μαγειρέματος παραμείνουν ενεργοποιημένες, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα. (Βλ. Πίνακα-2)

Εάν υπάρχει χρονοδιακόπτης που έχει αντιστοιχιστεί στη ζώνη μαγειρέματος, τότε η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί επίσης. Ο χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά από τον χρήστη αφού απενεργοποιηθεί αυτόματα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Επίπεδο θερμοκρασίας	Χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης - ώρες
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Πίνακας 2: Πίνακας 2: Αυτόματοι χρόνοι απενεργοποίησης

7 Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.

7.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κου-

βέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν τηγανίσετε τρόφιμα, πάντα αφαιρείτε το πλεονάζον νερό και τοποθετείτε τα αργά μέσα στο καυτό λάδι. Να βεβαιώνετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν θερμαίνετε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο που χρησιμοποιείτε είναι στεγνό και διατηρήστε το καπάκι ανοιχτό.
- Για συνιστώμενες πρακτικές μαγειρέματος με εξοικονόμηση ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος".

8 Συντήρηση και καθαρισμός

8.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρ-

μα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).

- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό υπερχειλίσει, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυώσει.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.

- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώς καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

8.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

- Για τον καθαρισμό γυάλινης επιφάνειας μαγειρέματος ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται για τις γυάλινες επιφάνειες στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού". Για ειδικές περιπτώσεις, μπορείτε να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σύμφωνα με τις παρακάτω πληροφορίες.
- Φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, όπως η κρέμα και το σιρόπι, πρέπει να τα καθαρίζετε αμέσως, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η επιφάνεια. Διαφορετικά, η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.
 - Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για εργασίες καθαρισμού που πραγματοποιείτε όσο η πλάκα εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες.

8.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.

- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνηυση στα πλήκτρα.

9 Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.

- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων.
- Αν η πλάκα εστιών δεν ενεργοποιείται όταν πατηθεί το πλήκτρο on/off >>> Αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα πριν τη συνδέσετε πάλι.

Κωδικοί/αιτιολογίες σφάλματος και πιθανές λύσεις

Κωδικοί σφάλματος	Αιτίες σφάλματος	Πιθανές λύσεις
C4	Παρουσιάστηκε σφάλμα ηλεκτρικής σύνδεσης.	Επαναφέρετε τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση ανατρέχοντας στον τεχνικό πίνακα και στο εγχειρίδιο εγκατάστασης του προϊόντος.
D9	Σφάλμα υλικού ηλεκτρονικής πλακέτας στην εστία.	Αποσυνδέστε την εστία από την παροχή ρεύματος και περιμένετε 5 λεπτά πριν την συνδέσετε ξανά. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
D7	Σφάλμα υλικού ηλεκτρονικής πλακέτας στην εστία.	Αποσυνδέστε την εστία από την παροχή ρεύματος και περιμένετε 5 λεπτά πριν την συνδέσετε ξανά. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
T4	Η εστία έχει υπερθερμανθεί.	Απενεργοποιήστε την εστία και αφήστε την να κρυώσει. Το σφάλμα θα πρέπει να εξαφανιστεί μόλις η θερμοκρασία της εστίας πέσει κάτω από τα όρια.

Πρόσθετες πληροφορίες για το Εγχειρίδιο χρήστη:	Τεχνικές πληροφορίες για τις λειτουργίες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826	
Τρόπος	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (WATT)	ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΛΕΠΤΑ)*
Μακριά από	0,3	-

Αναμονή	-	-
Λειτουργία αναμονής με ένδειξη πληροφοριών ή κατάστασης	-	-
Δικτυωμένη αναμονή	-	-

*: Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φθάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, εκτός λειτουργίας ή δικτυωμένης αναμονής σε λίγα λεπτά και στρογγυλοποιείται στο πλησιέστερο λεπτό.

