

EN

FR

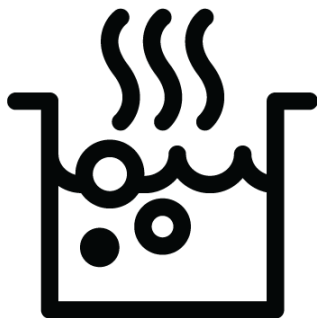
RU



Built-in Hob / User Manual

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации



HIC 64402 T

185910297_1/ EN/ FR/ RU/ R.AI/ 01.11.24 15:14
7756286314



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 Sütlüce/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.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	11
3.1	Product introduction	11
3.2	Technical Specifications.....	12
4	First Use	13
4.1	Initial Cleaning	13
5	Installation.....	13
5.1	Right place for installation.....	13
5.2	Electrical connection	14
5.3	Installing the product	15
6	How to use the hob	17
6.1	General information on hob usage.....	17
6.2	Hob control unit.....	18
7	General Information About Baking .	23
7.1	General warnings about cooking with hob	23
8	Maintenance and Cleaning	23
8.1	General Cleaning Information.....	23
8.2	Cleaning the hob.....	24
8.3	Cleaning the Control Panel	24
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.

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. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- 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 heat-

ing 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.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must

therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.



Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Make sure the oven door is closed completely when the appliance is turned on and keep it closed as much as possible while baking.

Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

When the cooking time is long, over 30 minutes, reduce the oven temperature to the lowest setting during the last phase (3-10 minutes), based on the overall cooking time. The residual heat inside the oven will continue cooking the food.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).

2.2 Package Information

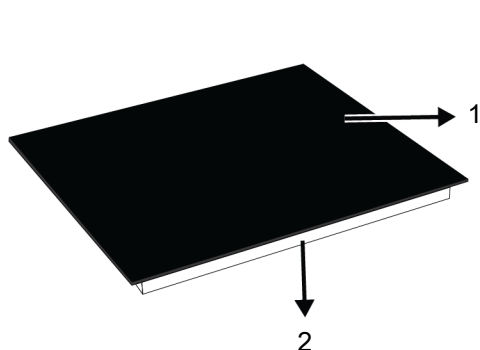
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

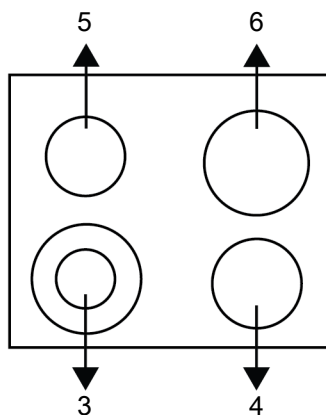
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- 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.

3.1 Product introduction



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



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

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	39,5 * / 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 5 x 1,5 mm ² (2N)
Total power consumption (W)	6700
Fuse to be used (min.)	min. 25 A/ 2 x 16 A

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	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 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

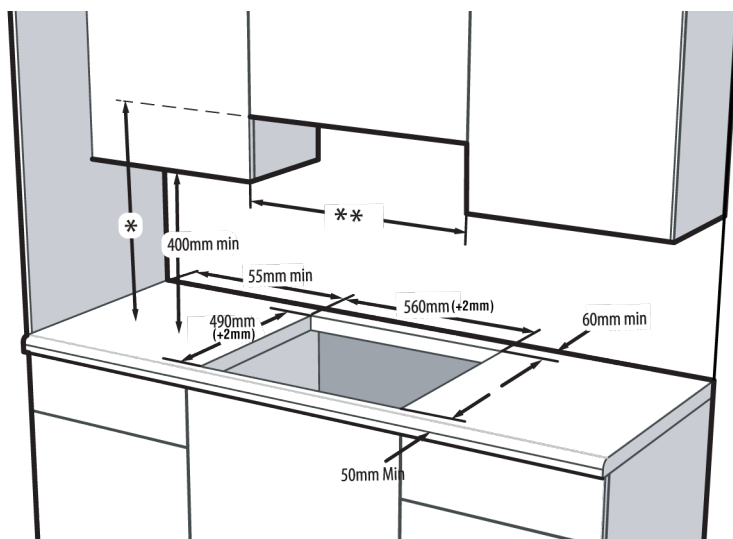


General warnings

- 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./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

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

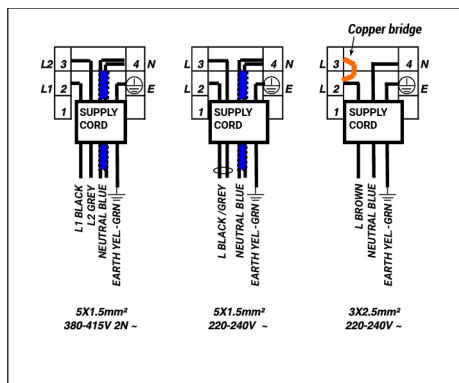
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- 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.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **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 the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:



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 5-conductor type, for 1-phase connection:

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

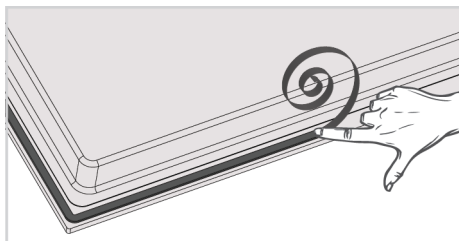
If your supply cord type is 5-conductor type, for 2-phase connection:

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

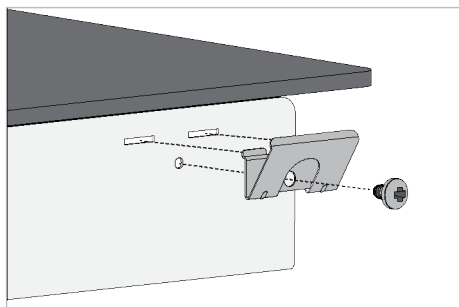
5.3 Installing the product

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.



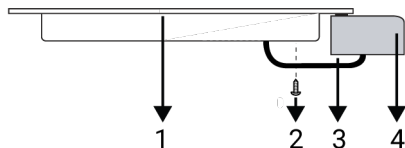
3. Fix the mounting springs to the hob by inserting them through the holes in the lower casing and screwing them in as shown in the figure.



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

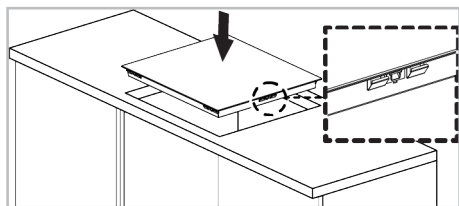
i The number of mounting springs in your product varies depending on the product model.

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.



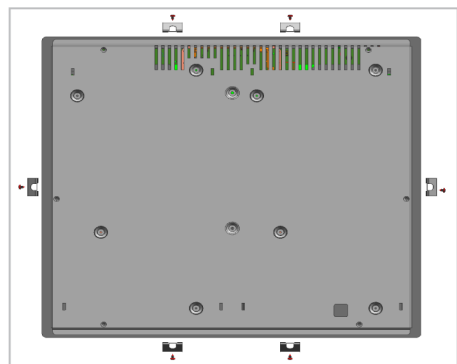
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Mounting spring
- 4 Countertop

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.



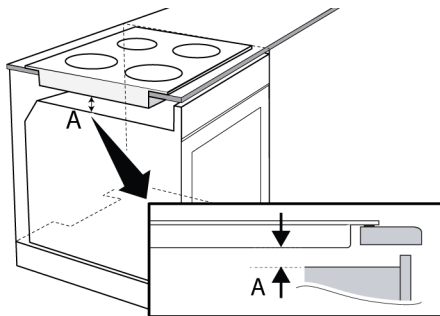
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



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.

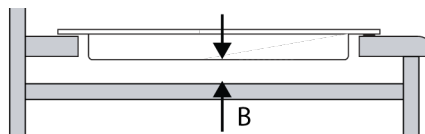


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above 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.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

General warnings

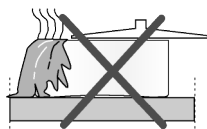
- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized 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.

2. Check electrical functions.

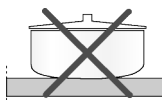
EN

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

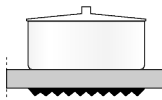
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.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

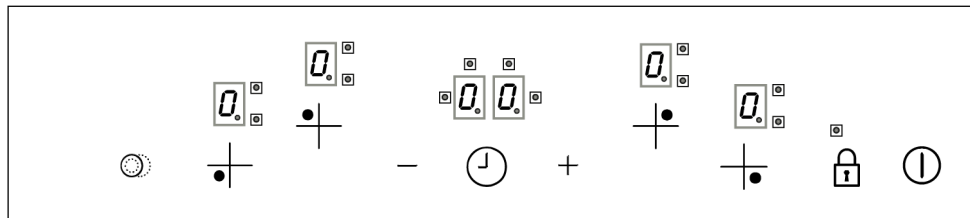


- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
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 *



Warming zone key *

Rear left cooking zone selection key



Front left cooking zone selection key



Front right cooking zone selection key *



Rear right cooking zone selection key



It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

General warnings for the control panel

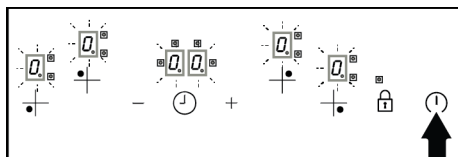
- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

- 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

- Turn on the hob by touching the  key.

⇒ The "Q" symbol appears on all cooking zone displays.



 If no operation is performed within 10 seconds, the hob automatically returns to Standby mode.

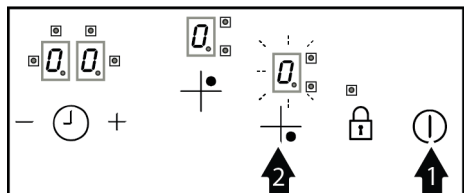
Turning off the hob

- Touch the  key for more than 2 seconds.

⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

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



⇒ On cooking zone display "0" symbol appears and the display of the relevant zone lights up brighter.

3. Touch the **+** key to activate the temperature level setting. Touch the **+/−** keys to adjust between 1 and 9.

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 operation is performed within 10 seconds, the hob automatically returns 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:
You can turn off the zone by reducing the temperature setting to "0" level.
2. By touching the **+** and **−** keys simultaneously: Select the zone you want to turn off. To turn the zone off, touch the **+** and **−** keys simultaneously.
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 on the hob display, it means the hob is still hot and is used to keep a small amount of food warm. After a certain period of time, the symbol changes to the "0" symbol, meaning less hot.

i If the "H" or "0" symbol lights up on the cooking zone display when the hob is turned off, it means the cooking zone is still hot. Do not touch the hotplate.

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.

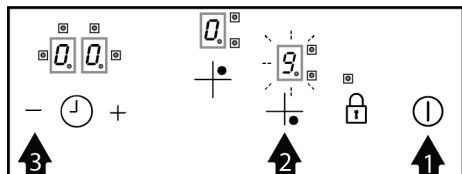
High power setting (Quick heating - Booster)

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. The high power setting may not be available on every zone.

Turning on the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the **ⓘ** key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set it to level "9" by touching the **−** key.

- ⇒ The display will show "9" and "A" 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 $\pm$ keys. The set temperature level and "A" appear on the display respectively. For ex-

ample, when the temperature level is reduced to 6, "6" and "A" appear respectively.



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".

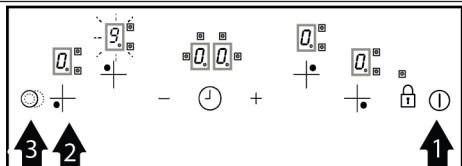
Temperature level	Turn off time - seconds
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Table 1: Table-1: High power setting turn off times

Turning on multiple (double and triple) cooking zone

Opening the dual cooking zone:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the dual cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the $\pm$ key to activate the temperature level setting. Touch the $\pm$ keys to adjust between 1 and 9.
4. Touch the $\odot$ key to activate the second outer section of the dual zone. When you touch the $\odot$ key again, the outer section will turn off. The inner section will continue to operate.



The outer sections of multiple cooking zones are only activated if a temperature level between 1 and 9 is set for the zone.

Opening the triple cooking zone:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the triple hotplate by touching the hotplate selection keys.
3. Activate the temperature level setting by touching the $\pm$ key. Adjust between 1 and 9 by touching the $\pm$ keys.
4. Touch the $\odot$ key to activate the second outer section of the cooking zone.

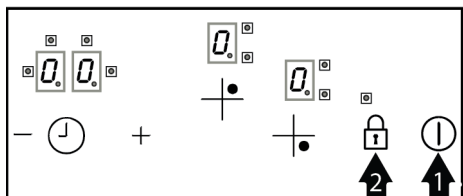
- Touching the  key again will activate the third section.
- When working effectively in three sections, each time the  key is touched, one of the outer rings closes.

Key Lock

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

Activating the key lock:

- Turn on the hob by touching the  key.
 - Touch the  key and activate the key lock.
- ⇒ The key lock function is activated and the led on the  key lights up.



 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:

- Touch the  key while the key lock is active.
- ⇒ The Led on the  key turns off and the key lock is deactivated.

Timer function

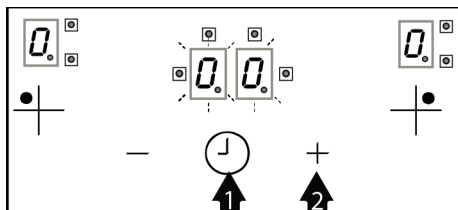
The timer can be used in two different ways, as an alarm and as a cooking zone timer.

When used as a cooking zone timer; this function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The cooking zone automatically turns off after the time you select.

When used as an alarm, it has no effect on the cooking zones. It is used as a warning. When the time you set is completed, the timer gives an audible signal.

Timer function as alarm:

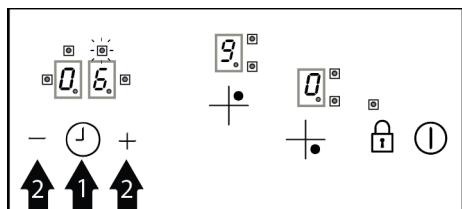
- Turn on the hob by touching the  key.
- Activate the alarm timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the timer is activated.
- Set the desired time value by touching the  and  keys. After setting the time, the timer starts counting down.
- When the time is up, the audible alarm will sound. To silence the audible alarm, touch any key on the touch control panel.



 The dot leds around the clock display represent each cooking zone. If one led is flashing, you can set the timer for that cooking zone. If none of the leds are on or flashing, the alarm function is active.

Cooking zone timer function:

- Turn on the hob by touching the  key.
- Select the desired zone by touching the cooking selection key.
- Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  keys to adjust between 1 and 9.
- Activate the cooking zone timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the dot led around the display for the relevant cooking zone starts flashing.



5. Set the desired time value by touching the **+** and **-** keys. The setting is confirmed after a few seconds.



The timer can only be set for zones that are being operated.



Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.



The timer cannot be set without selecting the cooking zone and the zone temperature level.



When the timer is selected, you can see the remaining time by touching the **⌚** key again. The set times are shown in order with each touch. If an alarm is set, it is shown during this time.

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 want to turn off.
2. Touch the **⌚** key to activate the timer.
3. Touch the **-** key until "00" appears on the timer display.

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 (working time limitations)

The control unit has an automatic turn-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.



If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the control panel, consult the service.

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Table 2: Table-2: Automatic turn-off times

7 General Information About Baking

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

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings 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.

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.

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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	28
1.1	Utilisation prévue.....	28
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	28
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.....	42
7	Informations générales sur la cuisine.....	48
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

8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	50
8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	50
9	Dépannage.....	50



1 Consignes de sécurité

FR

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule 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 d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



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.



1.5 Sûreté des installations

- 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.
- 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. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- 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.



1.6 Sécurité d'utilisation

FR

- 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.
- 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 de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

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.

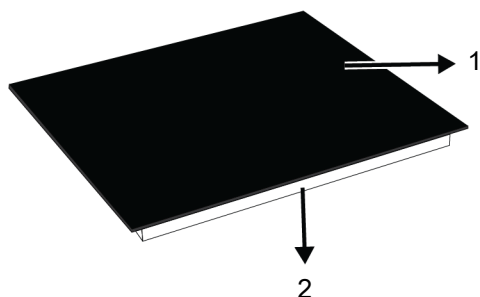
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- 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.

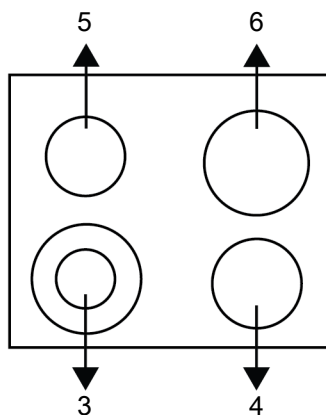
3 Votre appareil

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 unique

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	39,5 * / 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 5 x 1,5 mm2 (2N)
Consommation totale d'énergie (W)	6700
Fusible à utiliser (min.)	min. 25 A/ 2 x 16 A
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 unique
Dimension	180 mm
Alimentation	1800 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.

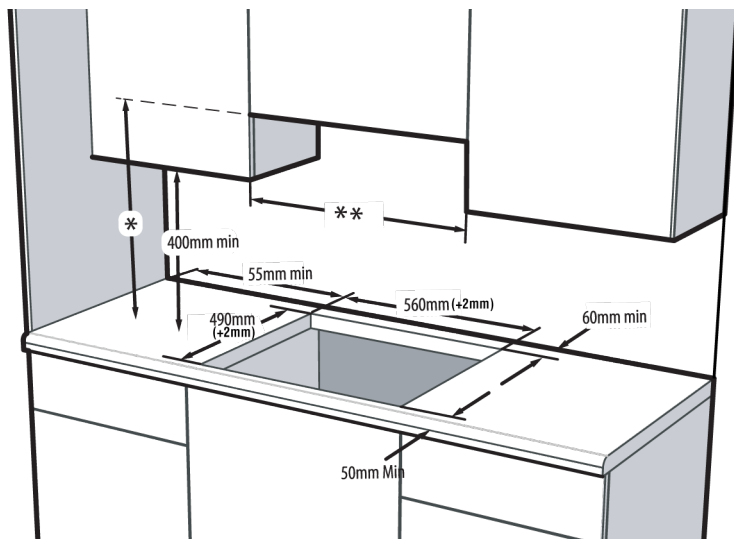
5 Installation

⚠ 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./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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

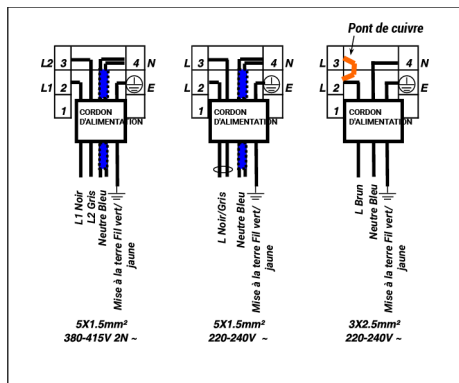
- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- 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.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le

produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ ligne.

- **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 avec un câble et sans prise :

Branchez le cordon d'alimentation du produit comme indiqué ci-dessous :



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

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

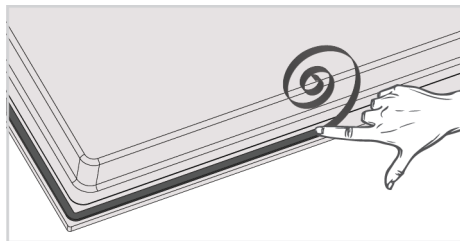
Si votre type de cordon d'alimentation est à 5 conducteurs, pour une connexion monophasée :

- Noir/Gris = L (Phase)

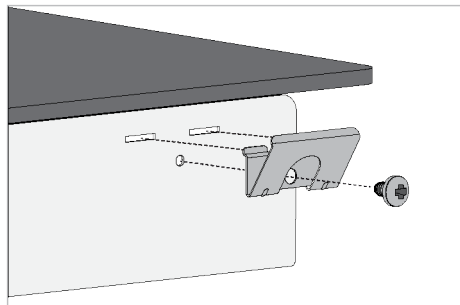
- Bleu = N (Neutre)
 - Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)
- Si votre type de cordon d'alimentation est à 5 conducteurs, pour une connexion biphassée :
- Noir = L1 (Phase)
 - Gris = L2 (Phase)
 - Bleu = N (Neutre)
 - Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

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.

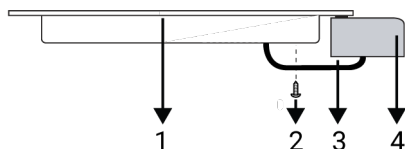


Dans certains modèles, les ressorts de montage peuvent être fabriqués pré-assemblés à votre produit.



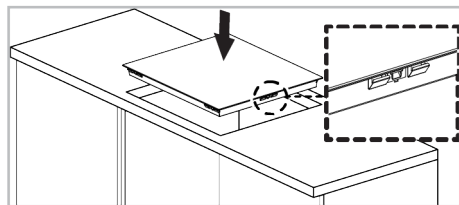
Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle de produit.

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.



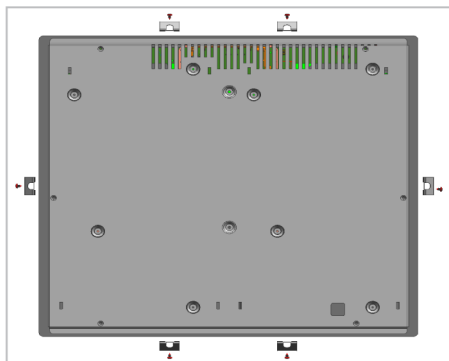
- 1 Plaque
- 2 Vis
- 3 Ressort de montage
- 4 Comptoir

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.



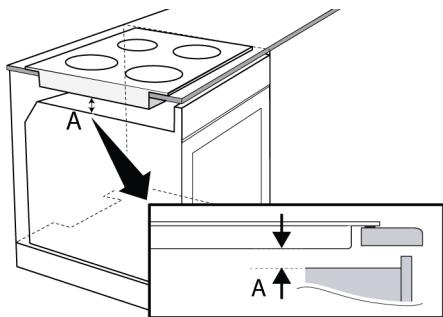
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



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.



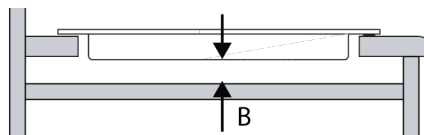
A min. 15 mm

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

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la

table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

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



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

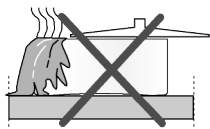
Avertissements généraux

- 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 fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures 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.

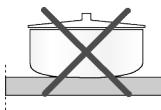
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en 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

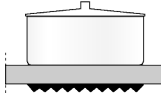
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- N'utilisez que des casseroles et poêles 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.



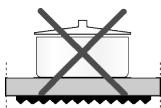
- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



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



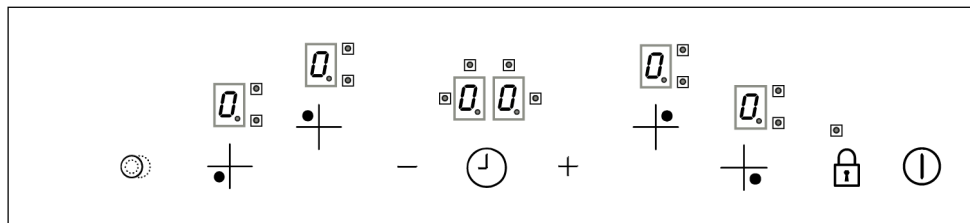
- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

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

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 *



Touche de la zone de réchauffement *

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



Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

- * Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

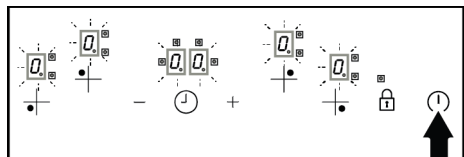
Avertissements généraux pour le panneau de commande

- 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 table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

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



-  Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

Éteindre la table de cuisson

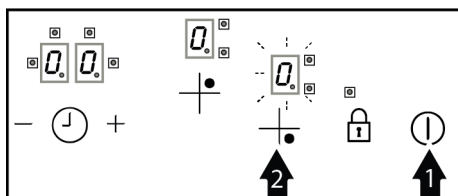
1. Appuyez sur la touche ① pendant plus de 2 secondes.

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

Mise en marche des zones de cuisson (Section Cuisson)

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.



⇒ Sur l'écran de la zone de cuisson, le symbole «  » apparaît et l'écran de la zone concernée s'allume plus intensément.

3. Appuyez sur la touche  pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches  /  pour régler entre 1 et 9.

-  Si vous appuyez directement sur la touche  pour régler le niveau de température, le réglage de puissance élevée sera activé. Le réglage de puissance élevée est décrit dans la section suivante.

-  Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

Désactiver les zones de cuisson :

Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée de 3 manières différentes :

1. En réduisant la température au niveau « 0 » : Vous pouvez éteindre la zone en réduisant le réglage de température au niveau « 0 ».
2. En appuyant simultanément sur les touches  et  : Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre. Pour éteindre la zone, appuyez simultanément sur les touches  et .
3. Utilisation de la fonction d'arrêt de la minuterie pour la zone souhaitée : Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la zone à laquelle elle est connectée.

Les affichages correspondants indiquent « 0 » ou « 00 ». Lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le symbole «  » apparaît sur l'écran de la table de cuisson, cela signifie que la table de cuisson est encore chaude et qu'elle sert à maintenir au chaud une petite quantité d'aliments. Après un certain temps, le symbole passe au symbole « 0 », ce qui signifie que la table de cuisson est moins chaude.



Si le symbole «  » ou « 0 » s'allume sur l'afficheur de la zone de cuisson lorsque la table de cuisson est éteinte, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas la plaque de cuisson.



En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur de la présence de zones de cuisson chaudes.

Lorsque votre table de cuisson surchauffe ;

- Si les zones de cuisson actives sont réglées sur un niveau supérieur au niveau 7, la table de cuisson abaisse le niveau des zones de cuisson actives au niveau 7 et les zones de cuisson ne peuvent pas être réglées plus haut que ce niveau.
- Si la surchauffe persiste, si la zone est réglée à un niveau supérieur au niveau 5, la zone diminuera au niveau 5 et la zone ne sera pas autorisée à fonctionner à un niveau supérieur à ce niveau. Si votre zone surchauffe, elle s'éteindra par mesure de protection et les zones ne fonctionneront pas.

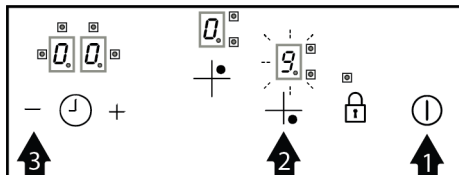
Réglage de puissance élevée (Chauffage rapide - Booster)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer rapidement. Si le chauffage rapide est activé, la cuisson fonctionnera à puissance maximale pendant une certaine période. Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Cependant, il est déconseillé de cuire pendant une longue période dans cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones.

Activation du réglage de puissance élevée :

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

⇒ L'écran affiche alternativement « 9 » et « A ». Au niveau de température « 9 », le réglage de puissance élevée est activé.



4. Si vous souhaitez régler une puissance élevée à un niveau de température différent, vous pouvez le modifier en appuyant sur les touches . Le niveau de température réglé et « A » s'affichent respectivement sur l'écran. Par exemple, lorsque le niveau de température est réduit à 6, « 6 » et « A » s'affichent respectivement.



Si votre table de cuisson surchauffe, il se peut que le réglage de puissance élevée ne soit pas réglable.

Désactiver le réglage de puissance élevée :

Une fois le temps de réglage de puissance élevée écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température réglée et seul le niveau de température apparaît sur

l'écran. Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson au préalable, appuyez sur la touche  ou réglez le niveau de température sur « 0 ».

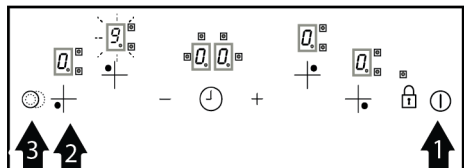
Niveau de température	Heure d'arrêt - secondes
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tableau 1: Tableau 1 : Temps d'arrêt du réglage de puissance élevée

Activation de plusieurs zones de cuisson (doubles et triples)

Ouverture de la double zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la zone de cuisson double en appuyant sur les touches de sélection de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches  pour régler entre 1 et 9.
4. Appuyez sur la touche  pour activer la deuxième section extérieure de la zone double. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche , la section extérieure s'éteint. La section intérieure continue de fonctionner.



Les sections extérieures de plusieurs zones de cuisson ne sont activées que si un niveau de température compris entre 1 et 9 est défini pour la zone.

Ouverture de la triple zone de cuisson :

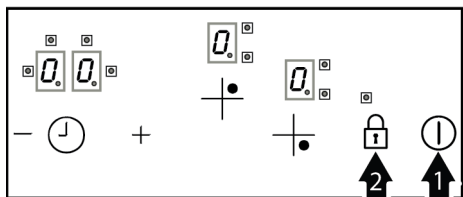
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la triple plaque chauffante en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Activez le réglage du niveau de température en appuyant sur la touche . Réglez entre 1 et 9 en appuyant sur les touches .
4. Appuyez sur la touche  pour activer la deuxième section extérieure de la zone de cuisson.
5. Appuyez à nouveau sur la touche  pour activer la troisième section.
6. Lorsqu'il fonctionne efficacement en trois sections, chaque fois que la touche  est touchée, l'un des anneaux extérieurs se ferme.

Serrure à clé

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

Activation du verrouillage des touches :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche  et activez le verrouillage des touches.
 - ⇒ La fonction de verrouillage des touches est activée et la led de la touche  s'allume.



 Si vous éteignez la table de cuisson alors que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera actif lorsque vous rallumerez la table de cuisson. Pour pouvoir utiliser la table de cuisson dans un tel cas, le verrouillage des touches doit être désactivé.

Désactiver le verrouillage des touches :

1. Appuyez sur la touche  lorsque le verrouillage des touches est actif.
 - ⇒ La LED de la touche  s'éteint et le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes, comme alarme et comme minuterie de zone de cuisson.

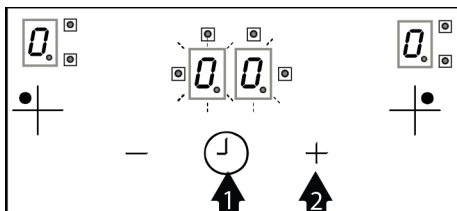
Utilisée comme minuterie de zone de cuisson, cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas besoin de rester constamment à côté de la table de cuisson pendant

le processus de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après le temps sélectionné.

Lorsqu'elle est utilisée comme alarme, elle n'a aucun effet sur les zones de cuisson. Elle est utilisée comme avertissement. Lorsque le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Fonction minuterie comme alarme :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Activez la minuterie d'alarme en appuyant sur la touche ①. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et la minuterie est activée.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches  et . Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence.
4. Une fois le temps écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande tactile.

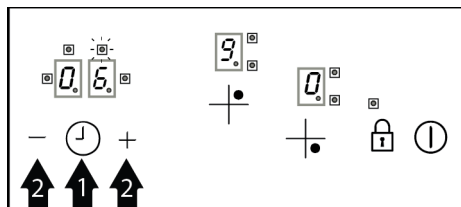


 Les LED à points autour de l'écran de l'horloge représentent chaque zone de cuisson. Si l'une d'entre elles clignote, vous pouvez régler la minuterie pour cette zone de cuisson. Si aucune des LED n'est allumée ou ne clignote, la fonction d'alarme est active.

Fonction minuterie de la zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

- Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
- Appuyez sur la touche **+** pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches **+/—** pour régler entre 1 et 9.
- Activez la minuterie de la zone de cuisson en appuyant sur la touche **⌚**. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et le point LED autour de l'écran de la zone de cuisson concernée commence à clignoter.



- Réglez la valeur de temps souhaitée en appuyant sur les touches **+** et **—**. Le réglage est confirmé après quelques secondes.



La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours d'utilisation.



Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler les minuteries.



La minuterie ne peut pas être réglée sans sélectionner la zone de cuisson et le niveau de température de la zone.



Lorsque la minuterie est sélectionnée, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche **⌚**. Les durées réglées s'affichent dans l'ordre à chaque pression. Si une alarme est réglée, elle s'affiche pendant cette durée.

Désactiver la minuterie

Une fois le temps programmé écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un avertissement sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'avertissement sonore.

Désactiver la minuterie plus tôt que prévu

Si la minuterie est désactivée plus tôt que prévu, la table de cuisson continuera à fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

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

- Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Appuyez sur la touche **⌚** pour activer la minuterie.
- Appuyez sur la touche **—** jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie.

Le voyant lumineux et l'affichage de la minuterie de la zone de cuisson concernée clignotent pendant un certain temps, puis s'éteignent complètement et la minuterie est annulée.

Arrêt automatique (limitation du temps de travail)

L'unité de commande est dotée d'une fonction d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après un certain temps. (Voir Tableau-2)

Si une minuterie est attribuée à la zone de cuisson, l'affichage de la minuterie s'éteint également. Le temps d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La zone de cuisson peut être remise en marche par l'utilisateur après avoir été automatiquement éteinte comme décrit ci-dessus.



Si des erreurs telles que AF10, AF20, AF30 apparaissent sur le panneau de commande, consultez le service.

Niveau de température	Heure 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 abrasif 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.
- Élimine 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 causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants 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

Foyer en vitre

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.

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 ca-

- 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.

denas 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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция
Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	54
1.1 Использование по назначению	54
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных	54
1.3 Электробезопасность	55
1.4 Безопасность при транспортировке	57
1.5 Меры безопасности во время монтажа	57
1.6 Безопасность использования ...	58
1.7 Предупреждения о температуре	59
1.8 Безопасность во время приготовления	59
1.9 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	60
2 Руководство по окружающей среде	60
2.1 Директива по отходам	60
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора	60
2.2 Информация об упаковочном материале	60
2.3 Советы по энергосбережению ..	60
3 Ваш прибор	61
3.1 Описание изделия	61
3.2 Технические характеристики	62
4 Первое использование	63
4.1 Первичная очистка	63
5 Установка	63
5.1 До начала установки	63
5.2 Подключение к электросети	64
5.3 Ürünün Yerine Monte Edilmesi....	65
6 Правила эксплуатации варочной панели	67
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	67
6.2 Панель управления	69
7 Общая информация о выпечке	74

7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	74
8 Техническое обслуживание и чистка	75
8.1 Общая информация об очистке	75
8.2 Очистка варочной панели	76
8.3 Очистка панели управления	76
9 Устранение неполадок	76

RU



1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.

- Не вносите технических изменений в изделие.

RU



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний,

если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны сыграть с, взобраться дальше, или войти в продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поверните ручку кастрюли и сковородок в сторону прилавка, чтобы дети не могли схватить и сжечь.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.

• Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.

• Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте

- устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
 - Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
 - Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его

лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.

- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые

нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.

- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:
 - Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора.
 - Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.



1.8 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

1.9 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

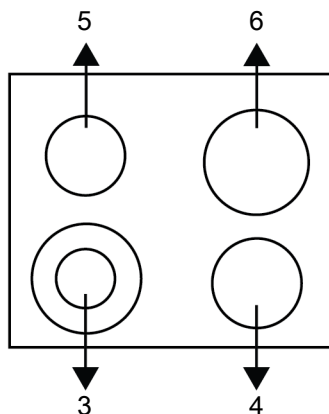
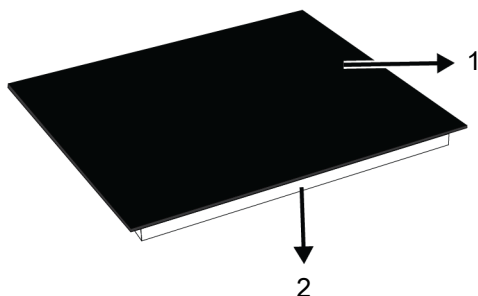
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



- 1 Стеклопанель варочная поверхность
- 3 Несколько варочных зон
- 5 Одинарная варочная зона

- 2 Нижний корпус
- 4 Одинарная варочная зона
- 6 Одинарная варочная зона

3.2 Технические характеристики

Общие характеристики плиты	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	39,5 * / 590 / 520
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) / 490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
ВтОбщее энергопотребление ()	6700
Используемый предохранитель (мин.)	min. 25 A/ 2 x 16 A

Передняя левая	Несколько варочных зон
Размеры	120/210 мм
Питание	750/2200 Вт
Задняя левая	Одинарная варочная зона
Размеры	140 мм
Питание	1200 Вт
Передняя правая	Одинарная варочная зона
Размеры	160 мм
Питание	1500 Вт
Задняя правая	Одинарная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	1800 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

* Высота варочной панели, указанная в технической таблице, соответствует высоте нижней крышки изделия.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Установка

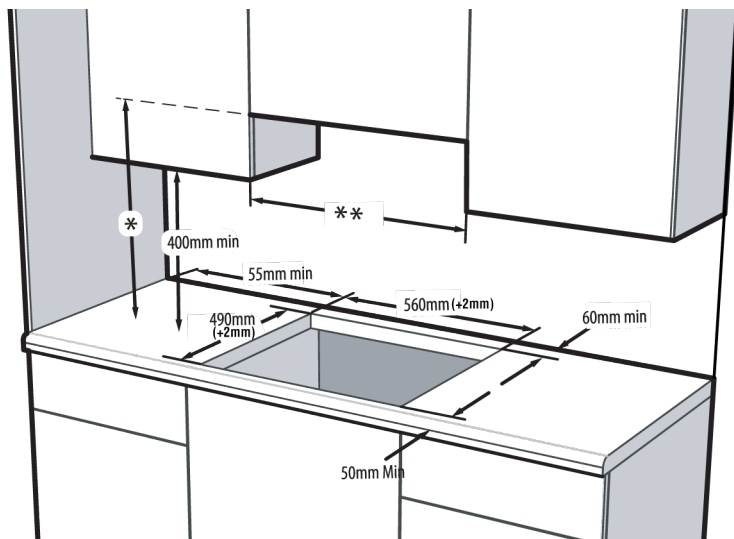
Общие предупреждения

- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта. При наличии дефектов не устанавливайте его. По-

врежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

5.1 До начала установки

- Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.
- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Любая кухонная мебель, находящаяся рядом с прибором, должна быть термостойкой (минимум 100 °C).



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

5.2 Подключение к электросети

⚠ Общие предупреждения

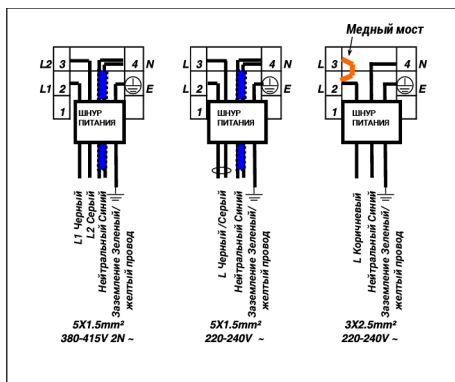
- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сжат, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающими компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице «Технические характеристики».
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте

шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.

- При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.
- **В случае, если продукт будет подключен напрямую к источнику питания:** В случае, если невозможно отключить все полюсы в источнике питания, необходимо подключить разъединитель с зазором контактов не менее 3 мм (предохранители, защитные выключатели линии, контакторы), а все полюсы этого разъединителя должны быть рядом (не выше) с продуктом в соответствии с директивами IEE. Несоблюдение данной инструкции может привести к эксплуатационным проблемам и аннулированию гарантии на продукт.
- Рекомендуется дополнительная защита автоматическим выключателем дифференциального тока.

В случае, если продукт производится без кабеля и вилки:

Подключите шнур продукта к источнику питания так, как указано ниже:



Если тип вашего шнура питания-3-проводный, для 1-фазного подключения:

- Коричневый = L (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

Если тип вашего шнура питания 5-проводный, для 1-фазного подключения:

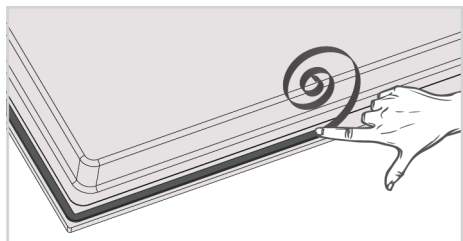
- Черный/Серый = L (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

Если тип вашего шнура питания 5-проводный, для 2-фазного подключения:

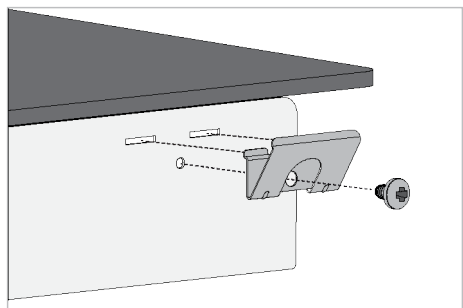
- Черный = L1 (Этап)
- Серый = L2 (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

5.3 Ürünün Yerine Monte Edilmesi

1. Перевернув варочную панель вверх дном, поместите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, которая была предусмотрена в упаковке, вокруг варочной панели, как показано на следующем рисунке, следя за тем, чтобы она оставалась на расстоянии от 1 до 2 мм внутри от внешнего края стекла.



3. Закрепите монтажные пружины на варочной панели, вставив их через отверстия в нижней части корпуса и завинчивая, как показано на рисунке.

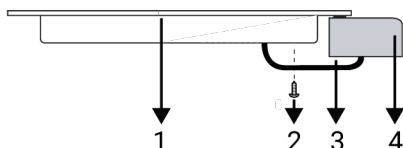


В некоторых моделях монтажные пружины могут быть изготовлены предварительно собранными на ваш продукт.



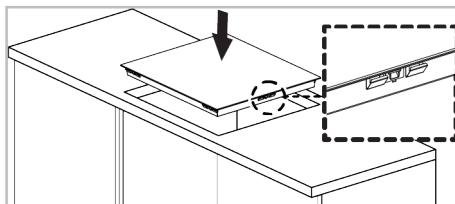
Количество монтажных пружин в вашем продукте зависит от модели продукта.

4. Снова поверните варочную панель, выровняйте ее на прилавке и поместите.
5. Когда варочная поверхность будет поставлена на прилавок, она будет поставлена на прилавок с помощью пружин, и ваше изделие будет легко закреплено. В тех случаях, когда установки с помощью этих пружин недостаточно, вы можете прикрепить две монтажные пружины к передней части изделия следующим образом.



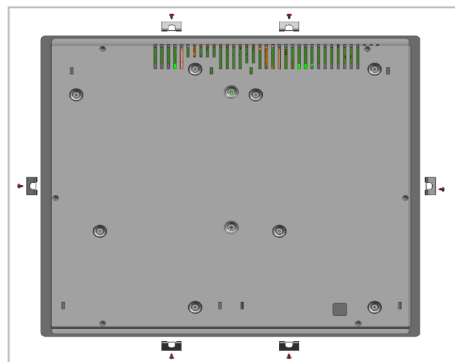
- 1 Плита
2 Винт
3 Монтажная пружина
4 Столешница

Простая установка: Некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленной к продукту. Для этих моделей не обращайте внимания на инструкции по монтажу пружин и кронштейнов, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где он будет размещен, как показано на рисунке ниже.



Вид сзади (отверстия для подсоединения)

Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.





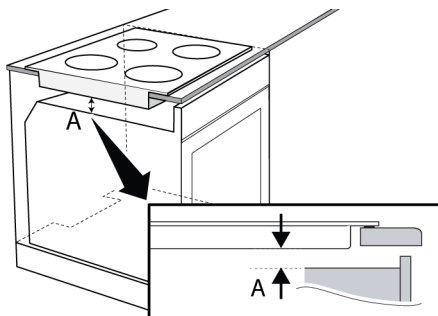
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Если под варочной панелью встроена духовка;

При установке варочной панели на встраиваемую духовку между верхней стенкой духовки и нижней частью корпуса варочной панели следует оставить расстояние, как показано на рисунке.

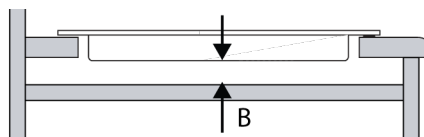


A мин 15 мм

Если под варочной панелью есть ящик/шкаф;

Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



B мин 15 мм

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

6 Правила эксплуатации варочной панели

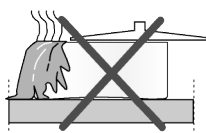
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

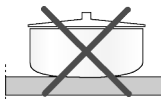
- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться

через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.

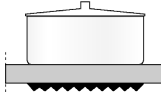
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.
- Стеклокерамическая поверхность термостойкая и не подвержена влиянию высоких температурных перепадов.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для нарезки.
- Используйте кастрюли и сковороды только с обработанным дном. Острые края могут поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевые сковороды и кастрюли. Алюминий портит поверхность варочной панели.
- Брызги могут повредить поверхность варочной панели и вызвать пожар.



- Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



- Используйте кастрюли и сковороды только с прямым дном. Они обеспечивают более легкое распространение тепла.



- Энергия тратится зря, если кастрюля слишком мала в диаметре.



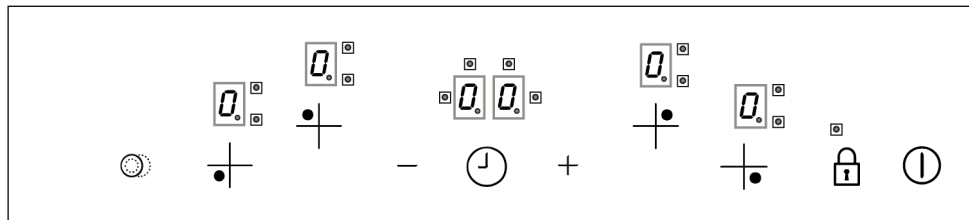
Советы для варочных панелей с стеклокерамическими поверхностями

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - см
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Панель управления

RU



Кнопки :



Клавиша вкл./выкл.



Кнопка "Увеличить"



Кнопка "Уменьшить"



Кнопка таймера *



Кнопка блокировки кнопок *



Ключ зоны потепления *

Кнопка выбора задней левой конфорки



Кнопка выбора передней левой конфорки



Кнопка выбора передней правой конфорки *



Кнопка выбора задней правой конфорки



Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

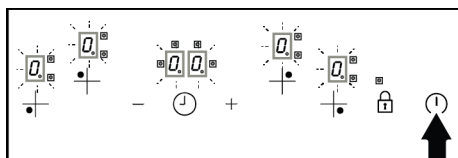
Общие предупреждения для панели управления

- Графика и рисунки предназначены только для иллюстративных целей. Фактические изображения или функции могут отличаться в зависимости от модели вашей варочной панели.
- Управление этим продуктом осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, которую вы совершаете на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
- Всегда держите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная и грязная, это может вызвать проблемы в работе функций.

Включение варочной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.

⇒ Символ "Q" отображается на всех дисплеях зоны приготовления пищи.



Если в течение 10 секунд не выполняется никаких действий, варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания.

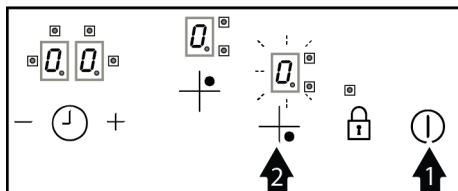
Выключение варочной панели

1. Коснитесь клавиши ① более чем на 2 секунды.

⇒ Варочная панель выключается и возвращается в режим ожидания.

Включение зон приготовления пищи (раздел «Кулинария»)

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Коснитесь клавиши выбора зоны приготовления пищи, которую вы хотите включить.



⇒ На дисплее зоны приготовления появляется символ «**Q**», а отображение соответствующей зоны загорается ярче.

3. Нажмите кнопку **+**, чтобы активировать настройку уровня температуры. Коснитесь клавиш **+/-**, чтобы установить между 1 и 9.



Если вы непосредственно коснитесь клавиши **—** для настройки уровня температуры, настройка высокой мощности будет активирована. Настройка высокой мощности описана в следующем разделе.



Если в течение 10 секунд не выполняется никаких действий, варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания.

Отключение зон приготовления:

Выбранную зону приготовления можно отключить 3 различными способами:

1. Уменьшая температуру до уровня «0»: вы можете отключить зону, уменьшив настройку температуры до уровня «0».
2. Одновременное нажатие клавиш **+** и **—**: выберите зону, которую вы хотите выключить. Чтобы выключить зону, одновременно коснитесь клавиш **+** и **—**.
3. Использование функции выключения таймера для желаемой зоны: когда время угаснет, таймер выключает подключенную к нему зону. На соответствующих дисплеях отображается «0» или «00». Когда время выходит, звучит звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь любой клавиши на панели управления.

Индикатор остаточного тепла

Если символ «**H**» находится на дисплее варочной панели, это означает, что плита все еще горячая и используется для

поддержания небольшого количества пищи в тепле. Через определенный период времени символ меняется на символ «0», что означает менее горячий.



Если символ «**H**» или «0» загорается на дисплее зоны приготовления при выключенной варочной панели, это означает, что зона приготовления все еще горячая. Не прикасайтесь к конфорке.



При отключении электроэнергии индикатор остаточного тепла не загорается и не предупреждает пользователя о зонах горячего приготовления.

Когда ваша варочная поверхность перегревается;

- Если для активных зон приготовления пищи установлен уровень выше уровня 7, варочная поверхность понижает уровень активных зон приготовления пищи до уровня 7, и зоны приготовления пищи не могут быть установлены выше этого уровня.
- Если перегрев продолжается; если зона установлена на уровень выше уровня 5, зона уменьшится до уровня 5, и зоне не будет разрешено работать на уровне выше этого уровня. Если ваша зона перегреется, она отключится для защиты, и зоны не будут работать.

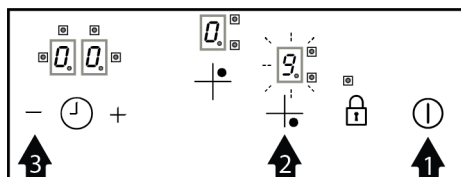
Настройка высокой мощности (быстрый нагрев-усилитель)

Вы можете использовать настройку высокой мощности для быстрого нагрева. Если включен быстрый нагрев, приготовление пищи будет работать на максимальной мощности в течение определенного периода времени. Быстрое время нагрева зависит от выбранного уровня тепла. Тем не менее, не рекомендуется готовить в течение длительного времени в таком положении. Настройка высокой мощности может быть доступна не во всех зонах.

Включение настройки высокой мощности:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Выберите нужную зону, нажав клавишу выбора кулинарии.
3. Установите его на уровень «9», нажав клавишу —.

⇒ На дисплее поочередно будут отображаться «9» и «А». На уровне температуры «9» активируется настройка высокой мощности.



4. Если вы хотите установить настройку высокой мощности на другой уровень температуры, вы можете изменить ее, нажав клавиши $\pm$. Установленные уровни температуры и «А» отображаются на дисплее соответственно. Например, когда уровень температуры снижается до 6, появляются соответственно «6» и «А».



Если ваша варочная поверхность перегревается, настройка высокой мощности может не регулироваться.

Отключение настройки высокой мощности:

Когда время настройки высокой мощности завершено, зона приготовления продолжает работать при заданной температуре, и на дисплее отображается только уровень температуры. Если вы хотите отключить зону приготовления заранее, коснитесь клавиши — или установите уровень температуры на «0».

Уровень температуры	Время выключения-секунды
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

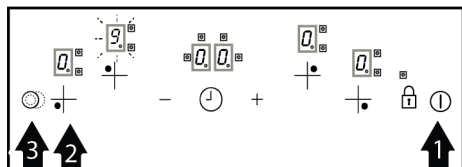
Таблица 1: Таблица-1: Время отключения настройки высокой мощности

Включение нескольких (двойных и тройных) зон приготовления

Открытие двойной зоны приготовления:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Выберите двойную зону приготовления, коснувшись клавиш выбора зоны приготовления.

3. Нажмите кнопку $\pm$, чтобы активировать настройку уровня температуры. Коснитесь клавиш $\pm$, чтобы установить между 1 и 9.
4. Коснитесь клавиши ②, чтобы активировать вторую внешнюю секцию двойной зоны. Когда вы снова коснитесь клавиш ②, внешняя секция выключится. Внутренняя секция будет продолжать работать.



Внешние секции нескольких зон приготовления пищи активируются только в том случае, если для зоны установлен температурный уровень от 1 до 9.

Открытие тройной зоны приготовления:

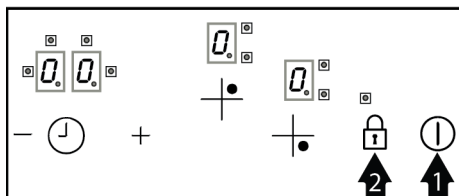
1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Выберите тройную конфорку, коснувшись клавиш выбора конфорок.
3. Активируйте настройку уровня температуры, коснувшись клавиши $+$. Отрегулируйте между 1 и 9, коснувшись клавиш $+/ -$.
4. Коснитесь клавиши $\odot$, чтобы активировать вторую внешнюю секцию зоны приготовления.
5. Повторное касание клавиши $\odot$ активирует третью секцию.
6. При эффективной работе в трех секциях каждый раз при касании клавиши $\odot$ одно из внешних колец закрывается.

Блокировка клавиш

Вы можете активировать блокировку клавиш, чтобы предотвратить случайное изменение функций во время работы варочной панели.

Активация блокировки клавиш:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
 2. Коснитесь клавиши $\mathbb{L}$ и активируйте блокировку клавиш.
- ⇒ Функция блокировки клавиш активируется, и загорается светодиод на кнопке $\mathbb{L}$.



Если вы выключите варочную панель, когда клавиши заблокированы, блокировка клавиш будет активна, когда вы снова включите варочную панель. Для того чтобы в таком случае работать варочная панель, необходимо отключить блокировку клавиш.

Деактивация блокировки клавиш:

1. Коснитесь клавиши $\mathbb{L}$, пока клавиша блокировки активна.
- ⇒ Светодиод на кнопке $\mathbb{L}$ гаснет, и замок отключен.

Функция таймера

Таймер можно использовать двумя различными способами: как будильник и как таймер зоны приготовления пищи.

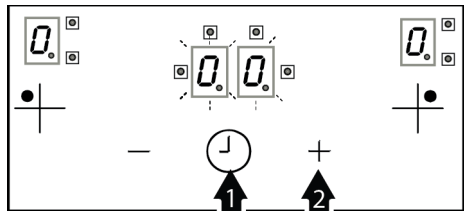
При использовании в качестве таймера зоны приготовления; эта функция упрощает приготовление пищи. Вам не нужно постоянно стоять у варочной панели во время процесса приготовления. Зона приготовления автоматически отключается по истечении выбранного вами времени.

При использовании в качестве будильника он не влияет на зоны приготовления пищи. Он используется как предупреждение. Когда время, которое вы установили, завершено, таймер подает звуковой сигнал.

Функция таймера как будильник:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
2. Активируйте таймер будильника, коснувшись клавиши ①. На дисплее таймера появляется «00», и таймер активируется.

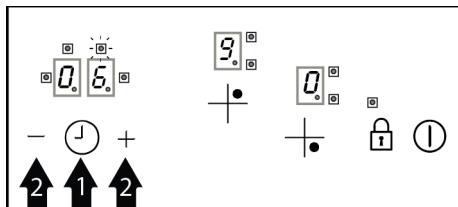
- Установите желаемое значение времени, коснувшись клавиш **+** и **-**. После установки времени таймер начинает обратный отсчет.
- Когда время пройдет, раздавится звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь любой клавиши на сенсорной панели управления.



i Точечные светодиоды на круглосуточном дисплее представляют каждую зону приготовления пищи. Если **one led** мигает, вы можете установить таймер для этой зоны приготовления пищи. Если ни один из светодиодов не горит и не мигает, функция будильника активна.

Функция таймера зоны приготовления:

- Включите варочную панель, коснувшись клавиши **1**.
- Выберите нужную зону, нажав клавишу выбора кулинарии.
- Нажмите кнопку **+**, чтобы активировать настройку уровня температуры. Коснитесь клавиш **+/ -**, чтобы установить между 1 и 9.
- Активируйте таймер зоны приготовления, нажав клавишу **1**. На дисплее таймера появляется «00», и точка, светодиодная вокруг дисплея для соответствующей зоны приготовления пищи, начинает мигать.



- Установите желаемое значение времени, коснувшись клавиш **+** и **-**. Настройка подтверждается через несколько секунд.

i Таймер может быть установлен только для зон, которые эксплуатируются.

i Повторите описанные выше шаги для других зон, таймеры которых вы хотите установить.

i Таймер нельзя установить без выбора зоны приготовления и температурного уровня зоны.

i Когда таймер выбран, вы можете увидеть оставшееся время, снова коснувшись клавиши **1**. Настроенное время отображается по порядку при каждом касании. Если установлен будильник, он отображается в течение этого времени.

Выключение таймера

Когда установленное время пройдет, варочная панель автоматически выключится и издаст звуковое предупреждение. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковое предупреждение.

Выключение таймера рано

Если таймер выключен рано, варочная панель будет продолжать работать при заданной температуре, пока не будет выключена.

Когда таймер для зоны приготовления пищи выключен рано, он продолжает работать на заданной температуре.

- Выберите зону приготовления пищи, которую вы хотите выключить.

2. Коснитесь клавиши , чтобы активировать таймер.

3. Коснитесь клавиши , пока на дисплее таймера не появится «00».

Подсветка и отображение таймера соответствующей зоны приготовления мигают в течение определенного периода времени, а затем полностью гаснут, и таймер отменяется.

Автоматический отжим (ограничение рабочего времени)

Блок управления имеет функцию автоматического отключения. Если одна или несколько зон приготовления пищи остаются включенной, зона приготовления

пищи автоматически закрывается через определенный период времени. (Смотрите таблицу-2)

Если есть таймер, назначенный для зоны приготовления пищи, то отображение таймера также выключится. Время автоматического отключения зависит от выбранного уровня температуры. Зона приготовления пищи может быть снова включена пользователем после того, как она была автоматически отключена, как описано выше.



Если на панели управления появляются такие ошибки, как AF10, AF20, AF30, обратитесь в службу.

Уровень температуры	Время автоматического выключения-часы
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Таблица 2: Таблица-2: Автоматическое время выключения

7 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. Не тушите огонь водой! При возгорании масла накройте посу-

ду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

8 Техническое обслуживание и чистка

8.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливов, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стекланные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназна-

RU

ченной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

8.2 Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

8.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

9 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продав-

цу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения >>> Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

