



## **Built-in Hob**

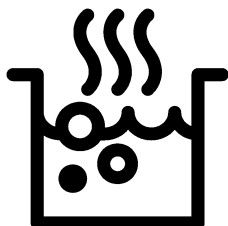
User Manual

## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend

## **Table de cuisson encastrable**

Manuel de l'utilisateur



HIC 64502 T

**EN / ET / FR**

185.9284.54/R.AB/25.11.2019/3-1

7756288606

## Please read this user manual first!

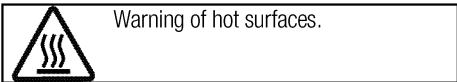
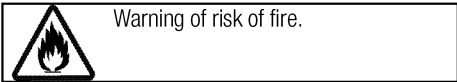
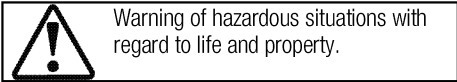
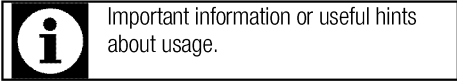
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



---

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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	6
Safety for children.....	6
Disposing of the old product.....	7
Package information .....	7

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Technical specifications .....	8

### **3 Installation 9**

Before installation .....	9
Installation and connection .....	9
Future Transportation.....	11

### **4 Preparation 12**

Tips for saving energy .....	12
Initial use.....	12
First cleaning of the appliance.....	12
Initial heating .....	12

### **5 How to use the hob 13**

General information about cooking .....	13
Using the hobs .....	13
Control panel .....	14

### **6 Maintenance and care 21**

General information .....	21
Cleaning the hob .....	21

### **7 Troubleshooting 22**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". 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 problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

## **Disposing of the old product**

### **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 reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center

for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### **Compliance with RoHS Directive:**

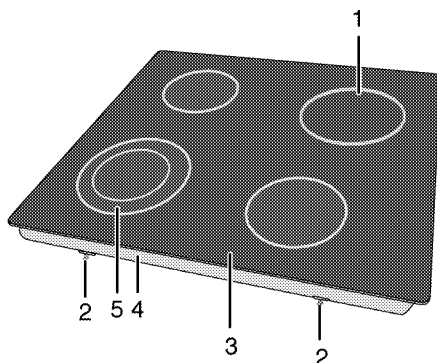
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## **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 materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- |   |                              |   |                            |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 4 | Base cover                 |
| 2 | Assembly clamp               | 5 | Dual-circuit cooking plate |
| 3 | Burner plate                 |   |                            |

### Technical specifications

<b>Voltage / frequency</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Total power consumption	6700 W
Cable type / section	min.H05V2V2 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	<b>55 mm/580 mm/510 mm</b>
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	<b>Dual-circuit cooking plate</b>
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W



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.



### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



#### **DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



#### **DANGER:**

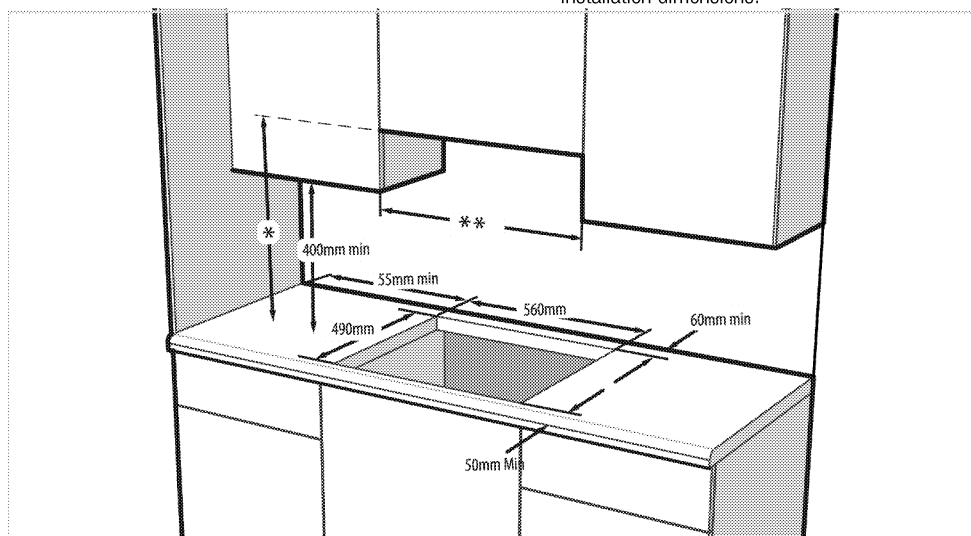
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before 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).

- It can also be used in a free standing position. 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's instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



\* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

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



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

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.

**! DANGER:**  
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**! DANGER:**  
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.  
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- 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.

**! DANGER:**  
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.  
There is the risk of electric shock!

### Connecting the power cable

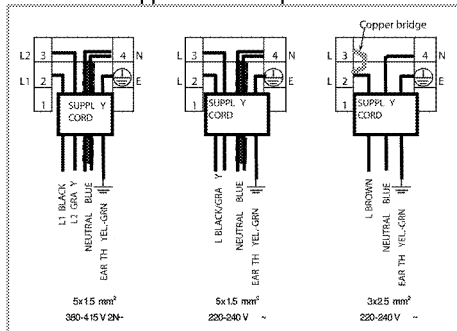
**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. 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 a cable is supplied with the product:**



2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

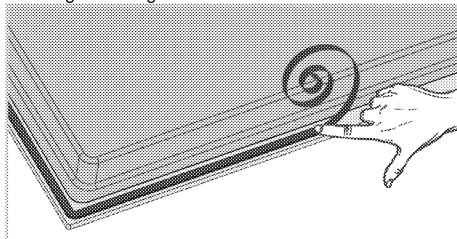
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» or

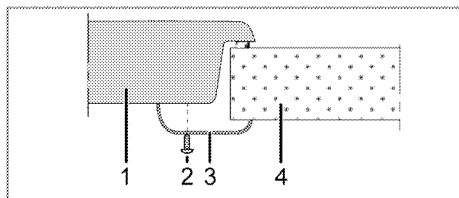
- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

### 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. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.

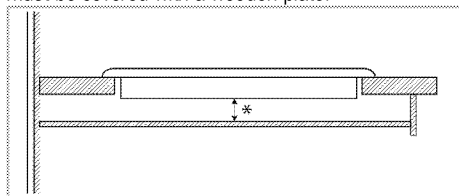


- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter



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.

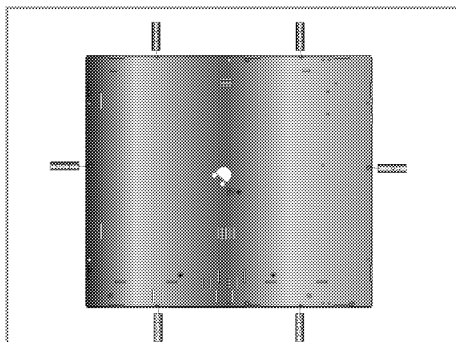


\* min. 15 mm

#### 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.



#### **DANGER:**

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



#### **DANGER:**

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 advise may lead to life and property safety

#### **Final check**

1. Operate the product.
2. Check the functions.

#### **Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.  
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You

can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

#### Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

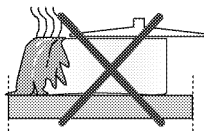
### General information about cooking



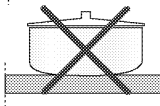
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

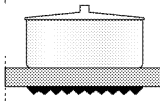
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



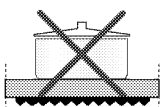
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



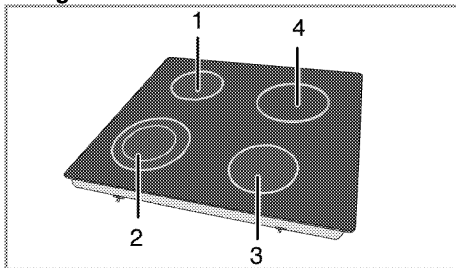
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



### Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 16-18 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

### Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.



### DANGER:

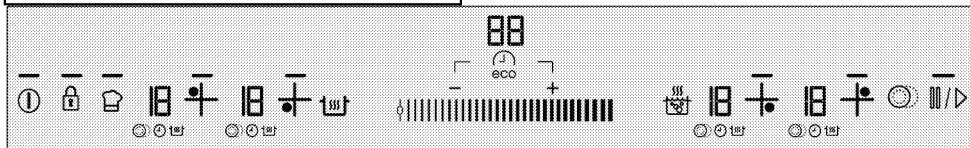
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

## Control panel



### Specifications



Adjustment area (for temperature level)



Light indicating that the relevant key is functioning



On / Off key



Keylock key



Multi-segmented Cooking Zone Selection key



Timer Activation / Deactivation key



Timer level increasing key



Timer level decreasing key



Quick Heating key / Booster key



Keep Warm key



Stop key



Memory key

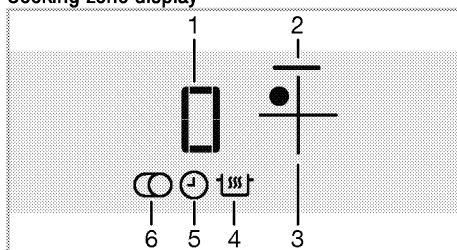


Cooking zone selection controls



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

### Cooking zone display



- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
  - 2 Cooking zone light
  - 3 Cooking Zone Selection key
  - 4 Keep Warm Function symbol (\*)
  - 5 Timer symbol
  - 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (\*)
- \* Varies according to the model.



This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.




Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob


1. Touch "1" key on the control panel.


Light of the "1" key turns on. The hob is ready for use.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

 When any key ("") key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.


### Turning off the hob

1. Touch " key on the control panel.  
The hob will turn off and return to Standby mode.

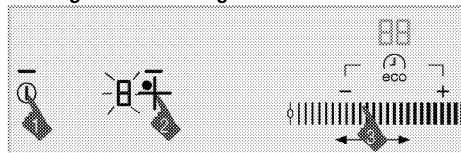
 "**H**" or "**h**" and then "**-**" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

"**H**" and then "**-**" symbols that appear on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "**h**" and "**-**" symbol meaning less hot.


 When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.  
If power fails and restores before the cooking zones cool down, "**-**" appears on the relevant cooking zone display. This symbol will disappear if the relevant cooking zone is operated.

### Turning on the cooking zones



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

"**0**" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.


### Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "**0**" and "**19**".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

### Turning off the cooking zones:


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


1. **By dropping the temperature level to "0"**  
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "**0**".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**  
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "**0**" or "**00**" will appear on all displays. The " symbol on the hob display will disappear.  
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**  
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

### High Power (Booster) Function


For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.


### Selecting Booster directly:

1. Touch " key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

3. Touch the " key.  
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.


### Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch " after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

 Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

### Turning off Booster function prematurely:

Touch " to turn off booster any time you want.

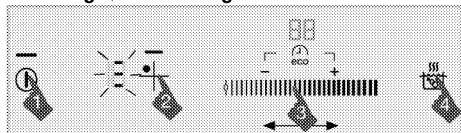
## Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.



Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

### Selecting Quick heating function:



1. Touch "I" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "flame" key.  
The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

**Table:** Quick Heating Operation Times

Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25

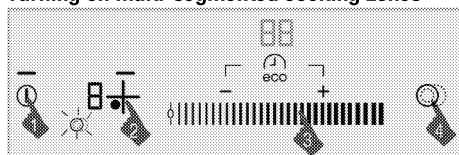
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

### Turning off Quick heating function:

Touch "flame" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

### Turning on multi-segmented cooking zones



1. Touch "I" key to turn on the hob.
2. Select the multi-segmented cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "flame with dots" key on the control panel to turn on the multi-segment of the cooking zone.

"flame with dots" symbol appears on the display of the relevant cooking zone.



The multi-segment will be activated only if a temperature level between "1" and "19" is set for the main segment of the cooking zone.

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

### Turning off multi-segment cooking zones

1. Touch "flame with dots" key on the control panel to turn off the multi-segment of the cooking zone.

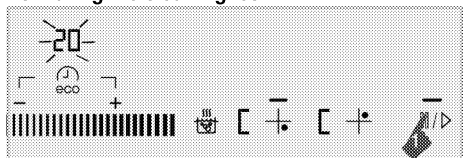
"flame with dots" symbol on the display of relevant cooking zone disappears and multi-segment of the cooking zone turns off. The main segment of the relevant cooking zone goes on operating at the set temperature.

### Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.



## Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "|||/▷" until 20 is displayed on the time display of the hob.  
» "|||/▷" will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "ⓘ".

## Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "|||/▷" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.



If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "|||/▷" until "C" disappears on the cooking zone displays.

## Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

### Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "ⓘ" key until **two signal sounds** are heard.  
The Child Lock will be activated and the light of the "ⓘ" key will turn off.



If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "ⓘ" key flashes.

### Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "ⓘ" key until a **single signal sound** is heard.  
» Child Lock will be deactivated and the light of the "ⓘ" key will turn off.

## Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

### Activating the keylock

1. When the hob is operating, touch and hold "ⓘ" until **two signal sounds** are heard.

The light of the "ⓘ" key will flash and all cooking zones will be locked.



You can activate the keylock **in operation mode** only. When keylock is activated, only the "ⓘ" key will be functional. When you touch

any other key, the light of the "ⓘ" key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

### Deactivating the keylock

1. Keep "ⓘ" key pressed for 2 seconds.  
The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "ⓘ" key turns off and the control panel is unlocked.

## Economic timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

While cooking with this function, your hob will adjust the power automatically towards the end of cooking and allow power savings by using the residual heat.

### Activating the timer

1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "eco" key to activate the timer.  
"00" appears on the timer display and "ⓘ" symbol starts flashing on the cooking zone display.
5. Set the desired duration by touching "—"/"⊕".  
You can touch and hold "—" or "⊕" to move forward faster.


After flashing for a certain period of time, the "ⓘ" symbol lights up permanently. Lighting up of "ⓘ" symbol continuously indicates that the function is activated.




The timer can only be set for the cooking zones already in use.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

- 

Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.
- 

When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

#### 1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "eco" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until "00" appears on the timer display touching "—". You can touch and hold "—" to move forward faster.

"⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

#### 2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "eco" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "eco" key for about 3 seconds.


"⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

### Keep warm function (if any)

You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

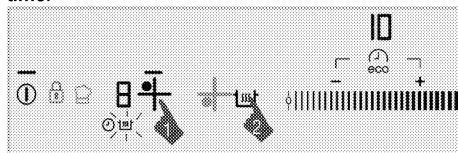
#### Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "u" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

- 

The cooking zone will go on operating at low temperature. "w" and "u" symbols appear on the cooking zone display.

### Activating the keep warm function by setting the timer




1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "w" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"w" symbol appears on the cooking zone display. The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "u" symbol appears on the cooking zone display.

### Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Touch "w" key to turn off the keep warm function. The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.
2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.


The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

- 

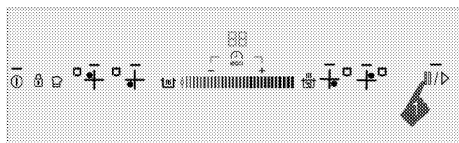
You can cancel the keep warm function by touching the "⌚" key and turning off the hob entirely.

### Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

- 

If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the "1/2" key when your hob is operating. All active cooking zones will stop.
2. Touch "1/2" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

### Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.



Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "1/2" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "1/2" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

### Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
2. When the temperature value is "0", touch "1/2" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)


### Overheating protection




Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

## Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	"  " symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"Fx***" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex***" symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	"F3" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex***" symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,...,9"		

	For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.
	If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.
	Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## 7 Troubleshooting

### **Water drops occur during cooking.**

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*

### **Cooling fan continues operating although the hob is turned off.**

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

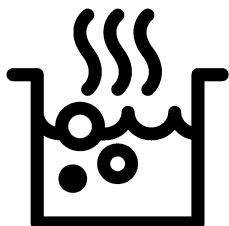


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend



**ET**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

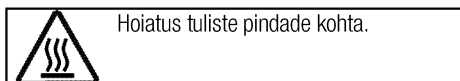
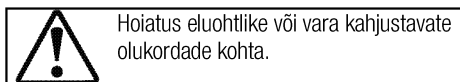
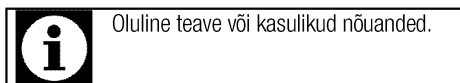
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



**1 Olulised hoiatused ning juhised  
ohutuse tagamiseks ja keskkonna  
säätmiseks 4**

Üldine ohutus .....	4
Elektriohutus .....	4
Toote ohutu kasutamine .....	5
Ettenähtud otstarve .....	6
Laste ohutuse tagamine .....	6
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	7
Pakkematerjali kõrvaldamine .....	7

**2 Üldine teave 8**

Ülevaade .....	8
Tehnilised andmed .....	8

**3 Paigaldamine 9**

Enne paigaldamist .....	9
Paigaldamine ja ühendamine .....	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	11

**4 Ettevalmistused 12**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	12
Esimene kasutuskord .....	12
Seadme esimene puhastamine .....	12
Esimane kuumutamine .....	12

**5 Pliidiplaadi kasutamine 13**

Üldine teave toiduvalmistamise kohta .....	13
Pliidi kasutamine .....	13
Juhtpaneel .....	14

**6 Hoidmine ja hooldus 20**

Üldine teave .....	20
Pliidi puhastamine .....	20

**7 Probleemide lahendamine 21**

# 1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

## Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, mee- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatu isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

## Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!  
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### **Toote ohutu kasutamine**

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest

kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkoholoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Kõpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kõpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.

- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

### Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

### Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

## Toote kõrvaldamine kasutuselt

### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete

kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

### RoHS-direktiivi täitmine:

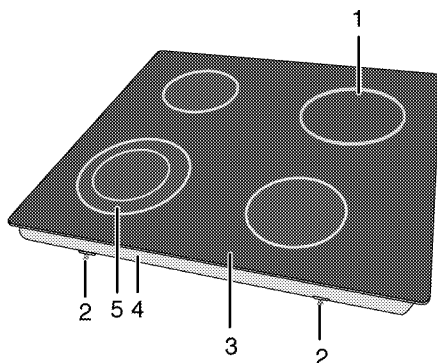
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

### Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- |   |                            |   |                             |
|---|----------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Ühesööriline küpsetusplaat | 4 | Aluskate                    |
| 2 | Kinnituskamber             | 5 | Kahesööriline küpsetusplaat |
| 3 | Põletiplaat                |   |                             |

### Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	6700 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 mm/490 mm
<b>Põletid</b>	
Vasak tagumine	Ühesööriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Vasak esimene	Kahesööriline küpsetusplaat
Suurus	120/210 mm
Võimsus	750/2200 W
Parem esimene	Ühesööriline küpsetusplaat
Suurus	160 mm
Võimsus	1500 W
Parem tagumine	Ühesööriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.



ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maandusest.



#### OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



#### OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.



#### OHT:

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.  
Elektrilöögi oht!

### Toitejuhtme ühendamine

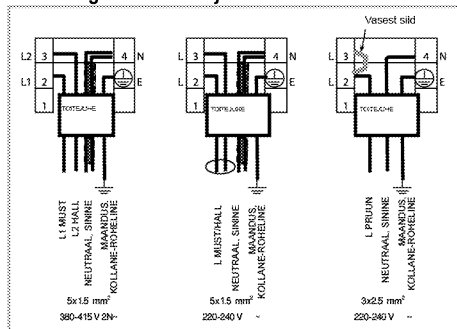


Juhtmetiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.


1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktiavahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestusliiti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.


### Kui tootega on kaasas juhe:



2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

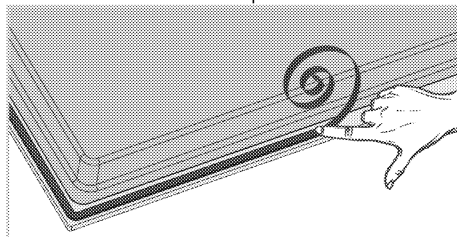
- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E)  (maandus)

» või

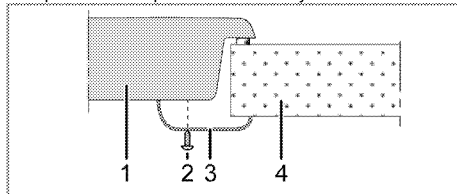
- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E)  (maandus)

### Toote paigaldamine

1. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
2. Pliidiplaadi monteerimisel paigaldage plaadi serva ka kaasatunud tihend, nii nagu järgneval joonisel kujutatud. Veenduge, et tihend jääks 1 kuni 2 mm klaasi välisservast sisse poole.




3. Asetage pliit tööpinna ja seadke avaga kohakuti.
4. Kinnitage pliit paigaldusklambritega, mis tuleb pista läbi korpuse alumisel küljel olevate avade.

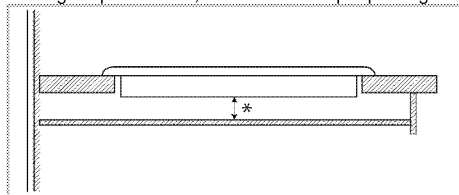


- 1 Pliit
- 2 Kruvi
- 3 Paigaldusklamber
- 4 Tööpind




 Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riiul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

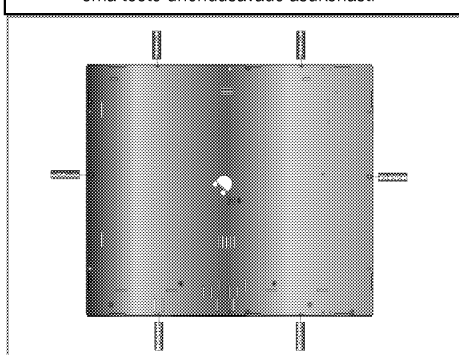
Näiteks kui toode paigaldatakse sahti kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.





\* min 15 mm

### Tagantvaade (ühendusavad)

 Alloleval joonisel kujutatud ühendusavade asukohad on lihtsustatud ning võivad erineda toote mudelist olenevalt. Kinnitamisel lähtuge oma toote ühendusavade asukohast.



 **OHT:**  
Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.


 **OHT:**  
Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetalle ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seda toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.

 Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.

- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

#### Esmane kuumutamine



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta



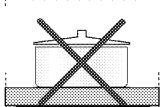
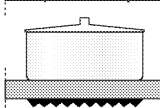
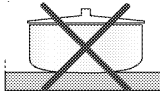
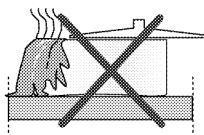
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õlile sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.
- Pange pott või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

### Soovitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.

- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.

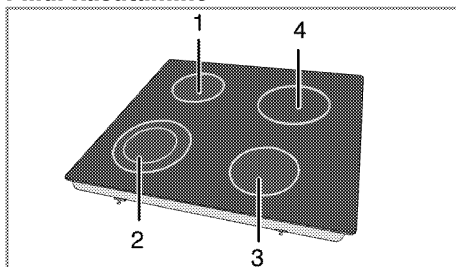


Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne. Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

### Pliidi kasutamine



- 1 Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 2 Kahesõõriline küpsetusplaat 12-14/21-23 cm
- 3 Ühesõõriline küpsetusplaat 16-18 cm
- 4 Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm on nimekirja vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.

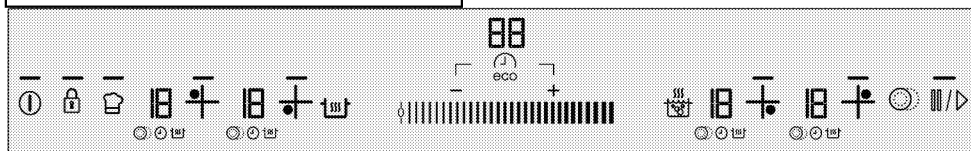
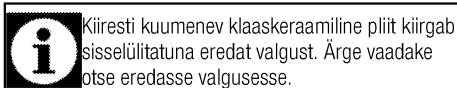


#### OHT:

Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

## Juhtpaneel



## Tehnilitised andmed



Seadistusala (temperatuuritaseme jaoks)

Tuli, mis näitab vastava klahvi töötamist

Sisse-/väljalülitusklahv

Klahviluku klahv

Mitmeosalise keeduala valikuklahv

## Taimeri sisse-/väljalülitusklahv

## Taimeri taseme tõstmise klahv

Taimeri taseme langetamise klahv

Kiirkuumutuse klahv / võimenduse klahv

## Soojenduse klahv

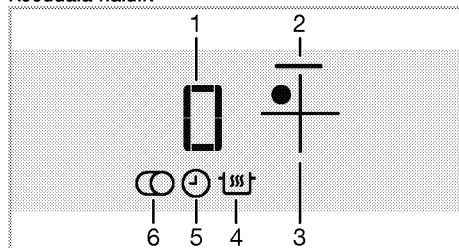
### Lõpetamise klahv

## Mäluklahv

## Keedualade valikuklahvid

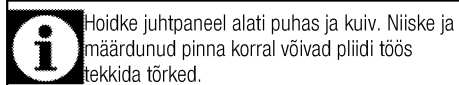
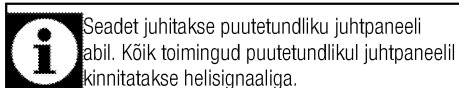


## Keeduala näidik



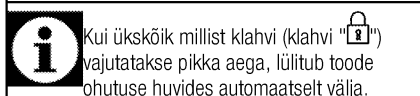
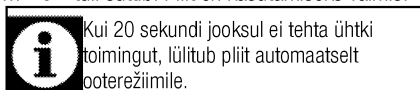
- 1 Temperatuurinäidik (temperatuurivalikud 0...19/  
0 ... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.))  
2 Keeduala tuli  
3 Keeduala valikuklahv  
4 Soojendusfunktsiooni tähis (\*)  
5 Taimeri tähis  
6 Mitmeosalise keeduala tähis (\*)

\* Eri mudelitel erinev.



## Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "I".  
Klahvi "I" tuli süttib. Pliit on kasutamiseks valmis.



## Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "⏏".

Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.



Kui pärast pliidi väljalülitamist ilmub keeduala näidikule tähis "H" või "h" ja seejärel "—", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

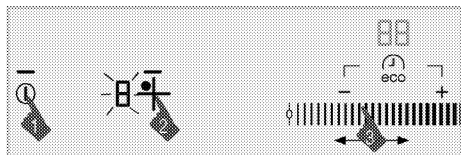
### Jääksoojuse näit

Kui keeduala näidikule ilmub tähis "H" ja seejärel "—", on pliit ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h" ja "—", mis näitavad väiksemat kuumust.



Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest. Kui vool taastub pärast katkestust enne, kui keedualad on maha jahtunud, ilmub vastava keeduala näidikule tähis "—". Kõnealuse keeduala kasutamisel see tähis kaob.

### Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja süttib vastava keeduala tuli.



Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

### Temperatuuritaseme määramine

Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus "0" kuni "19" puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

### Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**  
Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").
2. **Soovitud keeduala väljalülitamine taimeri kaudu.**

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Kõigile näidikutele ilmuvad tähised "0" või "00". Tähis "1" kaob pliidi näidikult.

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

3. **Hoidke sõrme 3 sekundit vastava keeduala tähisel.**

Hoidke sõrme 3 sekundit tähisel, millele vastavat keeduala soovite välja lülitada.

### Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

#### Võimenduse valimine otse:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "100".

Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Võimenduse aja lõppemisel lülitub keeduala välja.

#### Võimenduse valimine keeduala töötamise ajal:

1. Puudutage klahvi "100", kui keeduala on töötanud vähemalt 20 sekundit ühel temperatuuritasemel.



Keeduala peab töötama vähemalt 20 sekundit valitud temperatuuritasemel.

2. Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Kui võimendusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.

### Võimendusfunktsiooni enneaegne väljalülitamine:

Võimenduse väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "100".

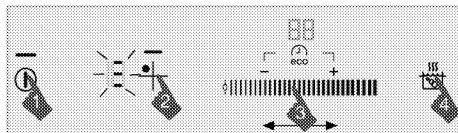
### Kiirkuumutus

Kiirkuumutus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Seda saab kasutada lühiajaliseks kiireks kuumutamiseks. Kiirkuumutusfunktsioon on olemas kõigil keedualadel. Selle funktsiooni kasutamiseks võib määrata eelnevalt temperatuuritaseme.



Kiirkuumutuse funktsiooni saab määrata 20 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist ja temperatuuri reguleerimist.

#### Kiirkuumutusfunktsiooni valimine:



1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Puudutage klahvi "ⓘ".  
Valitud keeduala töötab mõnda aega suurel võimsusel (vt alljärgnev tabel). Vastava keeduala näidikule on näha 3 tuld ja määratud temperatuur.
5. Kui kiirkuumutusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.

**Tabel.** Kiirkuumutusajad

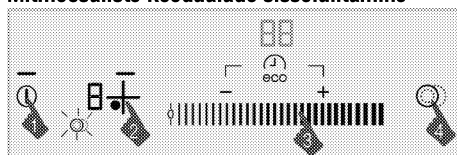
Temperatuuritaseme		Tööaja piirang (sekundites)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1	10
3	2	20
4	2	30
5	3	40
6	3	47
7	4	56
8	4	65
9	5	75
10	5	85
11	6	85
12	6	25
13	7	25
14	7	35
15	8	35
16	8	45
17	9	45
18	9	10
19	-	10

Temperatuuritaseme on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

#### Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamine:

Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "ⓘ".

#### Mitmeosaliste keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud mitmeosaline keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Mitmeosalise keeduala sisselülitamiseks puudutage juhtpaneelil klahvi "☼".

Vastava keeduala näidikule ilmub tähis "☼".

Mitmeosaline keeduala lülitub sisse alles pärast keeduala põhiosa temperatuuri määramist vahemikus "1" kuni "19". Temperatuuritaseme on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

#### Mitmeosaliste keedualade väljalülitamine

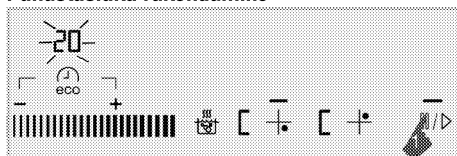
1. Mitmeosalise keeduala väljalülitamiseks puudutage juhtpaneelil klahvi "☼".

Vastava keeduala näidikule ilmub tähis "☼" ja mitmeosaline keeduala lülitub välja. Vastava keeduala põhiosa jätkab tööd määratud temperatuuril.

#### Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks töötavat pliiti vajadusel veidi puhastada.


#### Puhastusluku rakendamine



1. Kui pliit on sisse lülitatud, puudutage pikalt "⏏" seni, kuni pliiidi ajanäidikule kuvatakse 20.  
» "⏏" lülitub sisse ja ajanäidikul hakatakse loendama numbreid 20-st allapoole. "C" kuvatakse keedualade näidikutele. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud "ⓘ".

#### Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtegi klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali, "⏏" tuli kustub ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.



Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt "III/▷" seni, kuni "C" kuvatakse keedualade näidikutele.


## Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine **ooterežiimis**. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

### Lapseluku rakendamine

- Kui pliiit on ooterežiimis, hoidke sõrme pikalt klahvil "I", kuni kuulete **kahekordset helisignaali**.

Lapselukk lülitub sisse ja klahvi "I" tuli kustub.



Kui pärast lapseluku sisselülitamist vajutatakse mõnda klahvi, vilgub klahvi "I" tuli.

### Lapseluku väljalülitamine

- Kui lapselukk on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil "I", kuni kuulete **ühhekordset helisignaali**.

» Lapselukk lülitub välja ja klahvi "I" tuli kustub.


## Klahvilukk

Kui soovite välistada funktsioonide kogemata muutmise **pliidi töötamise ajal**, võite sisse lülitada klahviluku.

### Klahviluku rakendamine

- Kui pliiit töötab, hoidke sõrme pikalt klahvil "I", kuni kuulete **kahekordset signaali**.

Klahvi "I" tuli vilgub ja kõik keedualad lukustatakse.



Klahvilukku saab rakendada ainult **töörežiimis**. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv "I". Muude klahvide puudutamisel

hakkab vilkuma klahvi "I" tuli, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud.

Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, ei saa pliiiti uuesti sisse lülitada enne, kui klahvilukk on välja lülitatud.

### Klahviluku väljalülitamine

- Vajutage 2 sekundit klahvi "I".

Toimingu kinnituseks kõlab helisignaali. Klahvi "I" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

## Säästlik taimerifunktsioon

See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema. Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.


Kui kasutate toidu valmistamisel seda funktsiooni, vähendab pliiit valmistusaja lõpu lähenedes automaatselt võimsust ja võimaldab jääkkuumust ära kasutades elektrit kokku hoida.

### Taimeri sisselülitamine


- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".
- Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
- Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
- Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "eco". Taimeri näidikule ilmub "00" ja keeduala näidikul hakkab vilkuma tähis "I".
- Valige soovitud aeg, puudutades "—" / "+".

Saate pikalt puudutada "—" või "+" selleks, et liikuda edasi kiiremini.


Olles mõnda aega vilkunud, jääb tähis "I" püsivalt põlema. Kui tähis "I" jääb püsivalt põlema, on funktsioon sisse lülitatud.




Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.



Korrake eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.



Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.



Kui taimer on sisse lülitatud, näeb taimeri näidikul ainult valitud keedualale määratud aega.

### Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaali ja pliiit lülitub automaatselt välja. Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

### Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliiit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust:

**1-Taimeri väljalülitamiseks vähendatakse väärtus nullini ("00"):**

- Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
- Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "eco".

3. Väärtuse vähendamiseks puudutage klahvi "—", kuni taimeri näidikule ilmub väärtus "00". Selleks, et liikuda kiiremini edasi, saate klahvi "—" pikalt puudutada.

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis "☺", mis lülitub seejärel **lõplikult** välja ja taimer tühistatakse.

## 2-Taimeri väljalülitamiseks hoitakse sõrme 3 sekundit taimeriklahvil:

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "eco".

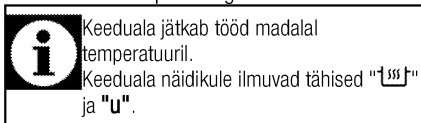
3. Hoidke sõrme umbes 3 sekundit klahvil "eco". Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis "☺", mis lülitub seejärel **lõplikult** välja ja taimer tühistatakse.

## Soojendusfunktsioon (kui on olemas)

Selle funktsiooni abil saab sööki pärast valmistamist soojas hoida. Soojendusfunktsiooni võib kasutada kahel moel: taimeriga ja ilma.

## Soojendusfunktsiooni rakendamine ilma taimerita

1. Valige keeduala, mis on lülitatud teatud temperatuurile ja millel soovite sööki soojas hoida.
2. Vastava keeduala soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "☺".



## Soojendusfunktsiooni rakendamine taimeriga



1. Valige soovitud keeduala, mida soovite kasutada toidu soojas hoidmiseks ning millele on määratud taimer ja temperatuur.
2. Vastava keeduala soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "☺".

Keeduala näidikule ilmub tähis "☺".

Keeduala jätkab etteantud aja jooksul tööd määratud temperatuuril. Kui aeg saab läbi, lülitub see soojendusfunktsioonile ja töötab edasi madalal temperatuuril. Keeduala näidikule ilmub tähis "u".

## Soojendusfunktsiooni väljalülitamine

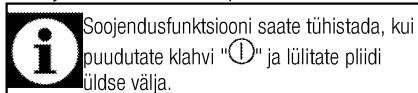
1. Kui taimer on sisse lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsioonile.

Soojendusfunktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "☺".

Keeduala jätkab tööd eelmise aja ja temperatuuri järgi.

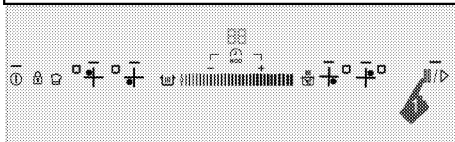
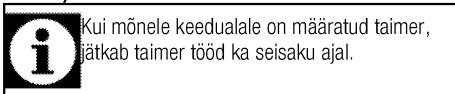
2. Kui taimer on välja lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsioonile. Soojendusfunktsiooni väljalülitamiseks ja soovitud temperatuuri määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Keeduala jätkab tööd uuel temperatuuril.



## Peatamisfunktsioon

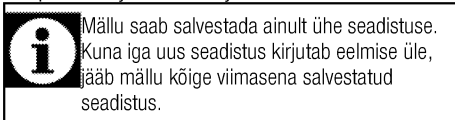
Selle funktsiooniga saate ajutiselt peatada kõik pliidi funktsioonid, mis on hetkel kasutusel (**välja arvatud taimer**).



1. Puudutage pliidi töötamise ajal klahvi "☺". Kõik töötavad keedualad katkestavad töö.
2. Kõigi töö peatanud keedualade taaskäivitamiseks varasema seadistusega puudutage uuesti klahvi "☺".

## Mälufunktsioon

Pliit võimaldab mälu salvestada töötlemistemperatuuri ja -aja. Tänu sellele funktsioonile saab meelde jätta hästi õnnestunud toidu valmistamisel kasutatud temperatuuri ja valmimisaja.



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "☺".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuri määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Määrake ka soovitud aeg.
5. Pärast temperatuuri ja aja määramist puudutage tähist "☺", kuni kuulete **kahte hoiatussignaali**.

Süttib tähis "☺" ning määratud temperatuur ja aeg salvestatakse mälu.

## Mälu salvestatud seadete kasutamine

1. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
2. Kui temperatuuriväärtus on "0", hoidke sõrme klahvil "☺", kuni kuulete **ühekordset hoiatussignaali**.



Valitud keedualal rakendub mällu salvestatud temperatuur ja aeg ning töö jätkub nende väärtuste järgi.

### Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Tööaja piirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Tabel 1. Tööaja piirangud

Temperatuuritase		Tööaja piirang (tund)
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	10 minutit

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)


### Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:


- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud temperatuur võib langeda. Näidikul see siiski ei kajastu.

### Törkekoodid/hoiatusteated ja tõrgete põhjused Tabel 2.


Tõrke põhjus	Tähis	Näit
Mitut klahvi vajutati korraga või toit voolas klahvidele.	Vilgub tähis "E"	Keeduala näidik
Pliit üle kuumenenud	Vilgub tähis "H"	Keeduala näidik
Keedualal pole õige nõu.	Süttib tähis "L"	Keeduala näidik
Puutepaneeli riistvaratõrge.	Süttib tähis "Fx**"	Taimeri näidik
Induktsioonsüsteemi tõrge.	Süttib tähis "Ex**"	Keeduala näidik
Puuteklahvi tundlikkuse tõrge	Süttib tähis "F2"	Taimeri näidik
Puutepaneeli sidetõrge.	Süttib tähis "F3"	Taimeri näidik
Induktsioonsüsteemi tõrge.	Vilgub tähis "Ex**"	Keeduala näidik
x**: "1,2,...,9"		



Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2. Kui teated "Fx" ja "Ex" jäävad püsivalt displeile, pöörduge volitatud teenindusse.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali "E". Kõlab helisignaal.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

Toote kasutamisga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



#### OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti.  
Elektrilöögi oht!



#### OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Pliidi puhastamine

#### Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla), mida leiab poodidest. Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrisisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

## 7 Probleemide lahendamine

### Küpsetamise ajal tekivad veepiisad.

- Küpsetamisel tekiv aur võib toote külmade pindade vastu puutudes kondenseeruda ja moodustada veepiisad. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*

### Jahutusventilaator töötab pärast pliidi väljalülitamist edasi.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.



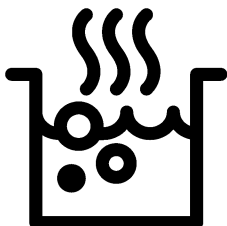
Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.





# **Table de cuisson encastrable**

Manuel de l'utilisateur



**FR**

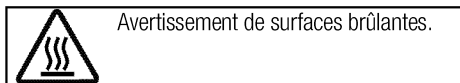
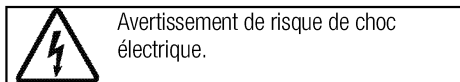
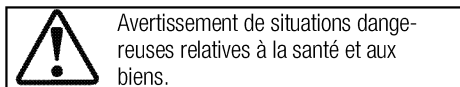
## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

### Explication des symboles

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



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

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

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

## **2 Généralités 8**

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

## **3 Installation 9**

Avant l'installation.....	9
Installation et branchement.....	9
Déplacement ultérieur .....	11

## **4 Préparation 12**

Conseils pour faire des économies d'énergie .....	12
Première utilisation.....	12
Premier nettoyage de l'appareil.....	12
Première cuisson .....	12

## **5 Utilisation de la table de cuisson 13**

Généralités concernant la cuisson .....	13
Utilisation des tables de cuisson.....	14
Bandeau de commande.....	14

## **6 Maintenance et entretien 22**

Généralités .....	22
Nettoyage du brûleur.....	22

## **7 Recherche et résolution des pannes 23**

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

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

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien



agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
  - Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
  - **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
  - **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
  - **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
  - **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
  - En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
  - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
  - La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
  - **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que

des étincelles ne se produisent pas.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

### Sécurité des enfants

- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des

enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

### Conformité avec la directive LdSD :

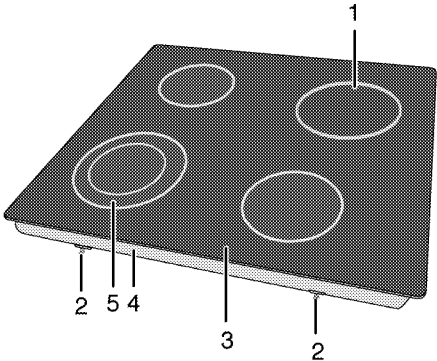
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### Élimination des emballages

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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                   |   |                                    |
|---|-------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson | 4 | Fond                               |
| 2 | Bride de montage  | 5 | Plaque de cuisson à circuit double |
| 3 | Plaque d'âtre     |   |                                    |

### Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6700 W
Type de câble/section	min.H05V2V2 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Arrière gauche	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	<b>Plaque de cuisson à circuit double</b>
Dimension	120/210 mm
Puissance	750/2200 W
Avant droit	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W
Arrière droit	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W



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



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



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

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

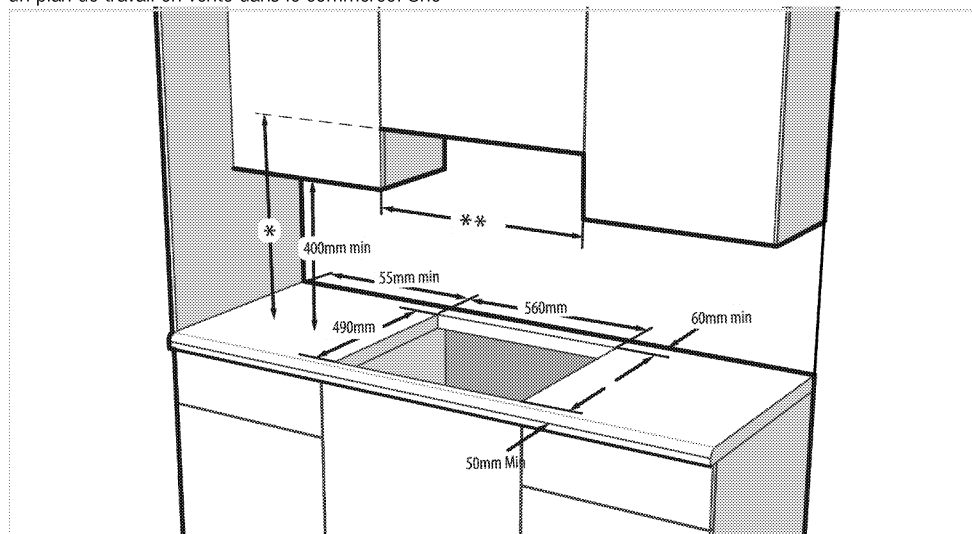
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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

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

#### Avant l'installation

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



\* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

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

#### Installation et branchement

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

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

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



#### DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



#### DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



#### DANGER:

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

### Raccordement du câble d'alimentation

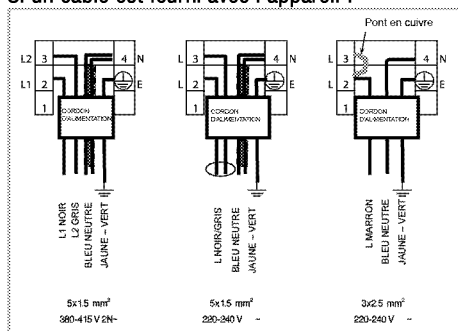


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

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

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

**Si un câble est fourni avec l'appareil :**



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

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

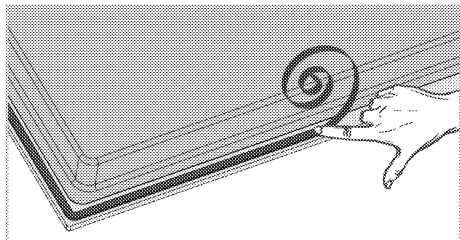
» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

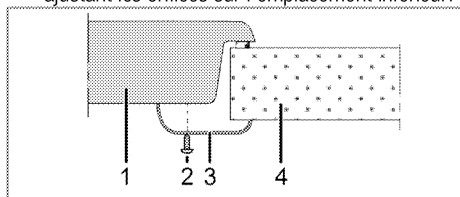
### Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquer le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté

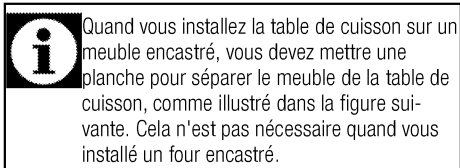
dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



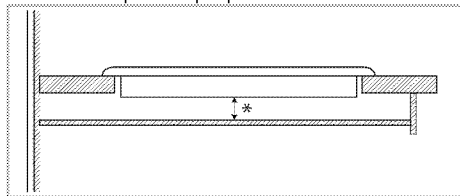
3. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
4. Utilisez des colliers d'installation pour fixer la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

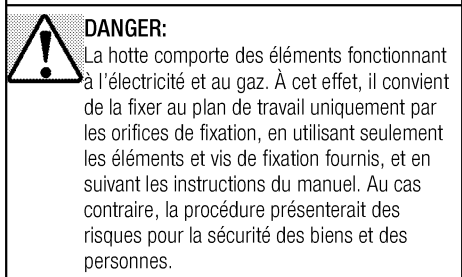
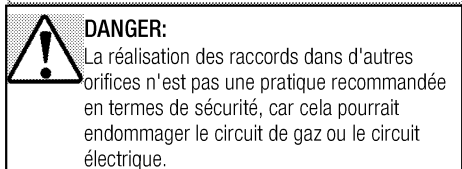
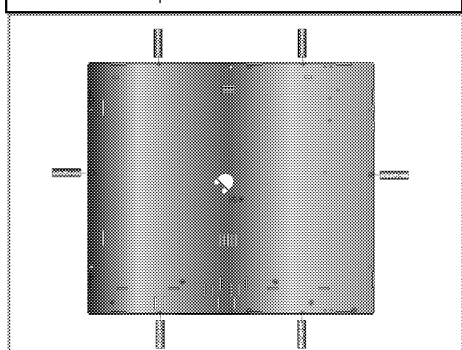
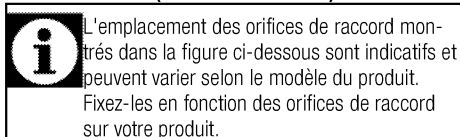


Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



\* min. 15 mm

## Vue de derrière (orifices de raccord)

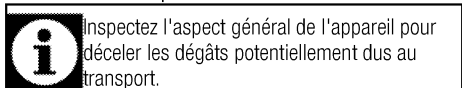


## Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

## Déplacement ultérieur

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



## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



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

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

#### Première cuisson



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



## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



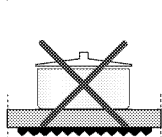
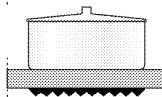
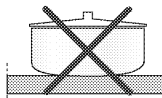
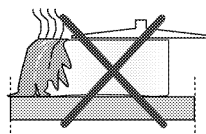
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

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

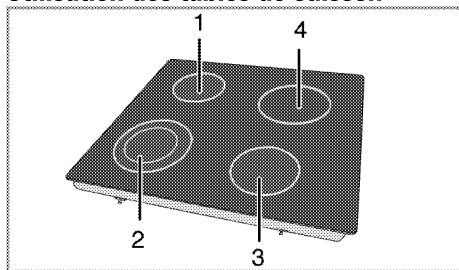


Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

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

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

## Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 2 Plaque de cuisson à circuit double 12-14/21-23 cm
- 3 Plaque de cuisson 16-18 cm
- 4 Plaque de cuisson 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



### DANGER:

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

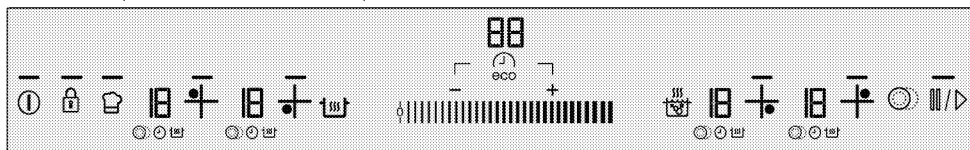
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

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



Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

## Bandeau de commande



### Caractéristiques techniques



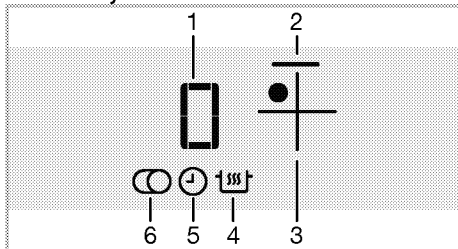
Zone de réglage (pour le niveau de température)

- Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.
- Touche Marche/Arrêt
- Touche de verrouillage des touches
- Touche de sélection de foyer extensible
- Touche d'activation/désactivation de la minuterie
- Touche Plus (+) de la minuterie
- Touche Moins (-) de la minuterie
- Touche Chauffage rapide / Touche Booster
- Touche Garde-au-chaud
- Touche Arrêt
- Touche Mémoire
- Commandes de sélection de foyer





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

### Ecran du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varie en fonction du modèle de four.))
  - 2 Témoin du foyer
  - 3 Touche de sélection de foyer
  - 4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (\*)
  - 5 Symbole de la minuterie
  - 6 Symbole de foyer extensible (\*)
- \* Varie selon le modèle.


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


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

### Allumage de la table de cuisson

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

Le voyant de la touche "1" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

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

 Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "1" pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

### Arrêt de la table de cuisson


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

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

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

### Voyant de chaleur résiduelle

Les symboles "H", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer indiquent que la table de cuisson est toujours brûlante et peut être utilisée pour garder au chaud une petite quantité de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" et "-" pour indiquer que le foyer est moins chaud.


 Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants. Si le courant est coupé et revient avant que les foyers ne refroidissent, le symbole "-" s'affiche sur l'écran du foyer. Ce symbole disparaît si le foyer approprié est utilisé.

### Allumage des foyers



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

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

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

### Réglage du niveau de température

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

Le niveau de température est de 1, 2, 3, ... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

### Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

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

### Fonction Booster (intensité élevée)

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


**Pour sélectionner la fonction Booster directement :**

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

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

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

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



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


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

**Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :**

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

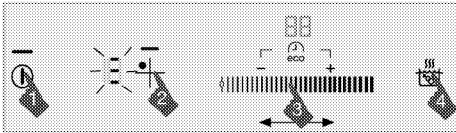
**Chauffage rapide**

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il peut être utilisé pour un chauffage rapide pendant une courte période de temps. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.



La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson et le réglage du niveau de température.

**Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :**




- 1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
- 2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
- 3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
- 4. Appuyez sur la touche "Booster".  
Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée (se reporter au tableau ci-après). 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
- 5. Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

**Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide**

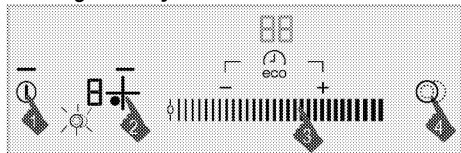
Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - seconde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10



Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)


## Arrêt de la fonction Chauffage rapide :


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

## Allumage des foyers extensibles



1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer extensible en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche  du bandeau de commande pour allumer le foyer extensible.


Le symbole  s'affiche à l'écran du foyer approprié.



Le foyer extensible s'active uniquement si un niveau de température compris entre "1" et "19" est défini pour la zone principale du foyer.  
Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

## Arrêt des foyers extensibles

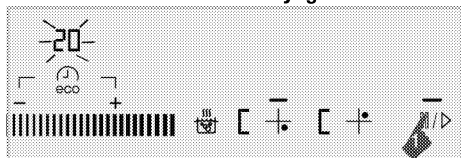
1. Appuyez sur la touche  du bandeau de commande pour arrêter le foyer extensible.


Le symbole  sur l'écran du foyer disparaît et la zone extensible du foyer s'éteint. La zone principale du foyer approprié continue de fonctionner à la température définie.



## Verrou de nettoyage

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


## Activation du verrou de nettoyage





1. Lorsque la table de cuisson est en marche, appuyez et maintenez  jusqu'à ce que 20 s'affiche sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson.

»  s'allume et un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. "C" s'affiche sur les écrans des foyers. Aucune touche du panneau de commande n'est fonctionnelle pendant cette période, en dehors de .

## Désactivation du verrou de nettoyage

Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le voyant  s'éteint et le verrou de nettoyage se désactive automatiquement.





Si vous souhaitez annuler le verrouillage plus tôt, maintenez la touche enfoncée  jusqu'à ce que le symbole "C" disparaisse des écrans des foyers.


## Verrouillage enfants


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

### Activation du Verrouillage enfants


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


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



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

### Désactivation du Verrouillage enfants


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

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

## Verrouillage des touches

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

## Activation du verrouillage des touches


1. Lorsque la table de cuisson est en marche, effectuez un appui long sur la touche  jusqu'à ce que retentissent deux signaux sonores.


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



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

## Désactivation du verrouillage des touches

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






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



## Fonction Minuterie économique





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

En cuisinant avec cette fonction, votre table de cuisson ajuste automatiquement la puissance en fin de cuisson et vous permet de faire des économies d'énergie grâce à la chaleur résiduelle.

## Activation de la minuterie

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

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

	La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.
	Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.
	La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.
	Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

## Désactivation de la minuterie





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


## Arrêt anticipé des minuteries

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



Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :


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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran de la minuterie . Vous pouvez appuyer et maintenir la touche  pour avancer plus rapidement.

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

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

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

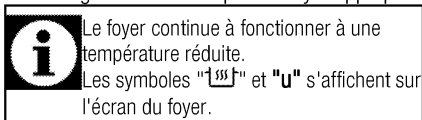
Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

## Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

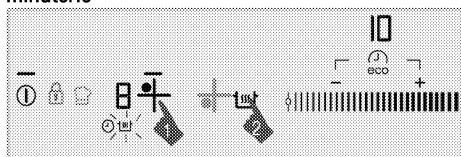
Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

### Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "⏸" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.



### Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "⏸" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

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

Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole "u" s'affiche sur l'écran du foyer.

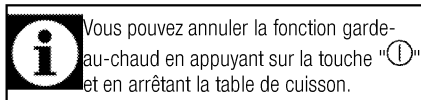
### Arrêt de la fonction garde-au-chaud

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

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

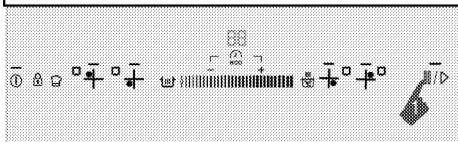
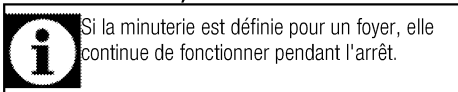
2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.



## Fonction Arrêt

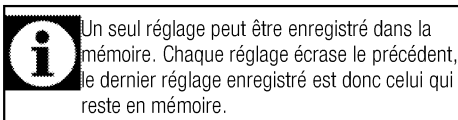
Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (à l'exception de la minuterie).



1. Appuyez sur la touche "⏸" alors que la table de cuisson fonctionne. Tous les foyers actifs s'arrêtent.
2. Appuyez à nouveau sur la touche "⏸" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

## Fonction Mémoire

Votre table de cuisson peut garder en mémoire une température et une durée de cuisson données. Grâce à cette fonction, vous pouvez enregistrer la température et la durée de cuisson d'un plat que vous avez aimé.



1. Appuyez sur la touche "⏸" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Réglez également la durée souhaitée.
5. Une fois le réglage de la température et de la durée effectué, appuyez sur le symbole "⏸" jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores.

Le symbole "⏸" s'allume et la température ainsi que la durée définies sont enregistrées dans la mémoire.

### Utilisation des réglages mémorisés

1. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

2. Lorsque la valeur de la température est "0", appuyez sur la touche "🏠" jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le foyer sélectionné est réglé à la température et pour la durée gardées en mémoire et commence à fonctionner avec ces réglages.

**Limites de durée de fonctionnement**

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

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

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

**Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement**

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

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

**Protection contre la surchauffe**

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

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

**Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur**

**Tableau-2 :**

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches ou des débordements s'y répandront.	Le symbole "E" clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Ecran du foyer
Aucun récipient adéquat sur la zone.	Le symbole "⏸" s'allume	Ecran du foyer
Erreur de la commande tactile.	<b>Le symbole "Fx***" s'allume</b>	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	<b>Le symbole "Fx***" s'allume</b>	Ecran du foyer
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole "F2" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de communication sur la commande tactile.	Le symbole "F3" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	Le symbole "Ex***" clignote	Ecran du foyer
<b>x**</b> : "1,2,...,9"		





Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.



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



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

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



**DANGER:**

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

Vous risqueriez un choc électrique !



**DANGER:**

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

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



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



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

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

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

## 7 Recherche et résolution des pannes

### **De l'eau s'écoule durant la cuisson.**

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

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

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

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

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

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

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



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

