



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Вбудована варильна панель

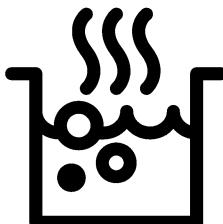
Посібник користувача

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



HII 64400 AT

RU / UK / SL / EL

185.2617.64/R.AK/25.11.2019/6-3

7757189202

Перед началом эксплуатации прочтайте это руководство пользователя!

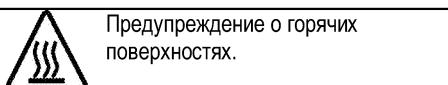
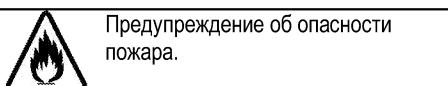
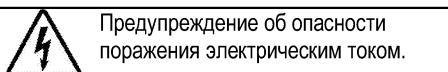
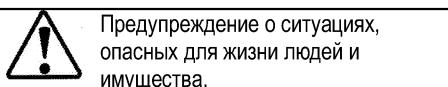
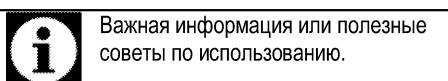
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Beko». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочтайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



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

Произведено в Турции



СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4	4 Подготовка к эксплуатации	16
Общие правила техники безопасности.....	4	Рекомендации по экономии электроэнергии....	16
Электробезопасность.....	5	Подготовка к эксплуатации.....	16
Безопасность изделия	6	Очистка прибора перед началом эксплуатации	16
Использование по назначению	8		
Безопасность детей	8		
Утилизация старого изделия.....	9		
Утилизация упаковочных материалов	9		
2 Общие сведения	10	5 Правила эксплуатации варочной панели	17
Обзор	10	Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
Технические характеристики.....	10	Эксплуатация варочных панелей.....	19
3 Установка	11	Панель управления	19
До начала установки	11		
Установка и подключение	12		
Для будущей транспортировки	15		
6 Уход и техническое обслуживание	24	7 Поиск и устранение неисправностей	25
Общие сведения.....	24		
Чистка варочной панели.....	24		

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой
внимательно прочтите
инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

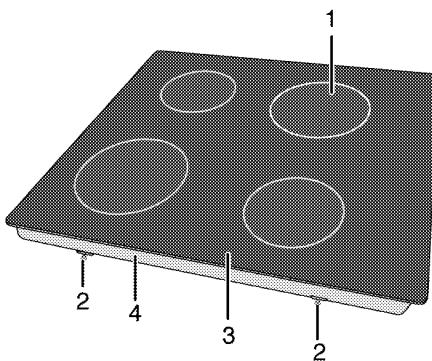
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 3 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Монтажный зажим | 4 | Основная крышка |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. Н05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
--	--

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



ОПАСНО:

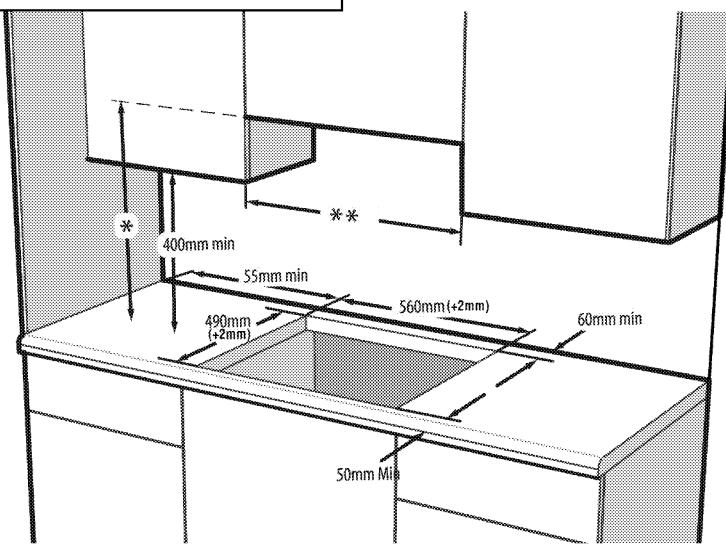
Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.

При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

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

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или взорваннию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

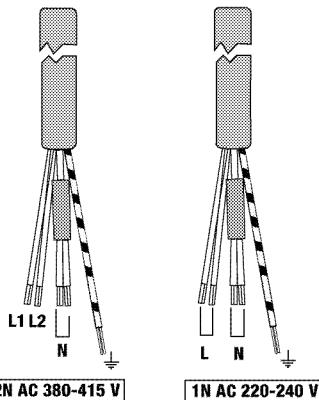


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

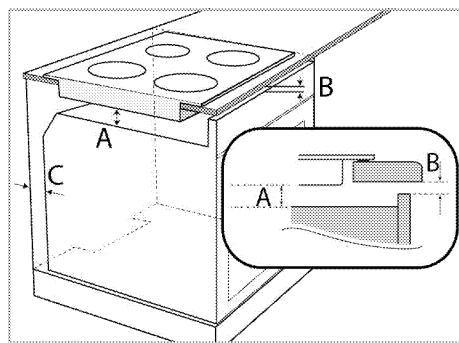
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)» или
 - серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)
3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети
 - коричневый провод = L1 (фаза 1)
 - черный провод = L2 (фаза 2)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)» или
 - черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу

Установка над столешницу



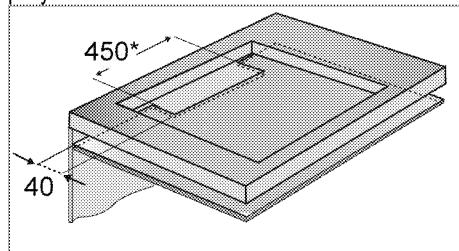
A мин.15 мм

B мин.5 мм

C 20 мм

Установка над столешницу

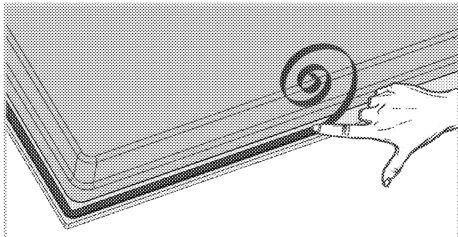
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



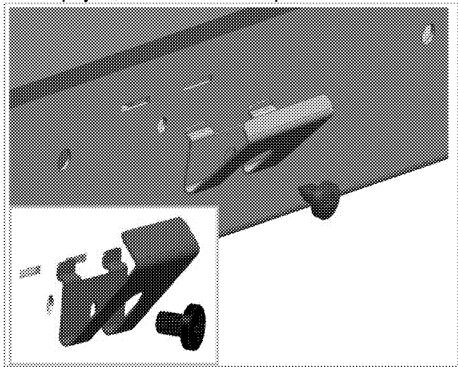
* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

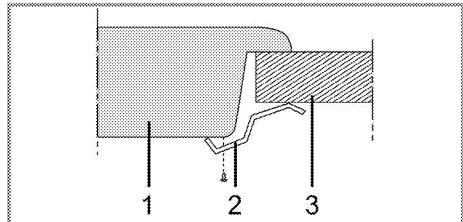
1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и завинтите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



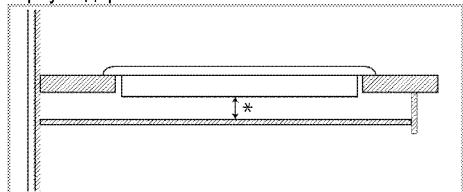
Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.



- 1 Варочная панель
2 Монтажный зажим
3 Столешница

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

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

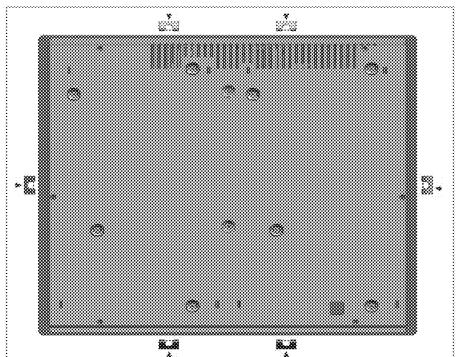


* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

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

5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенные конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

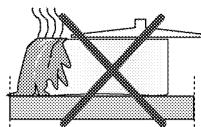
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки.

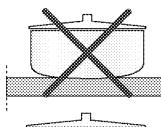
Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплюнувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

- Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку.

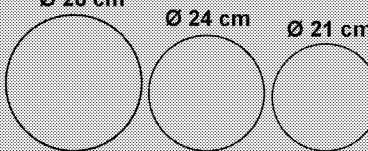
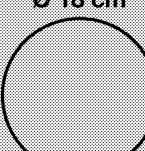
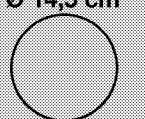
Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тefлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного dna использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор  выбранной конфорки и символ .

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
<p>Ø 28 cm</p>  <p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Большая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none">• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.• Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы.	<p>Обычная конфорка</p> <ul style="list-style-type: none">• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.• Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд.	<p>Малая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none">• Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы).• Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тefлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.



Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.



Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

Эксплуатация варочных панелей



ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

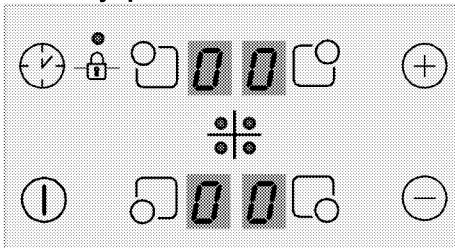


Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.



Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Панель управления



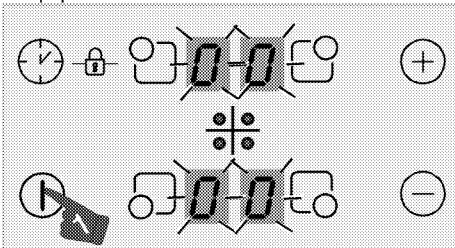
Технические характеристики

- ① Выключатель
- ② Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
- ③ Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
- ④ Блокировка кнопок
- ⑤ Включение/выключение таймера
- ⑥ Кнопка выбора ближней левой конфорки
- ⑦ Кнопка выбора дальней левой конфорки
- ⑧ Кнопка выбора дальней правой конфорки
- ⑨ Кнопка выбора ближней правой конфорки

Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "①" на панели управления.

Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "①" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.



Символ "H" или "h", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

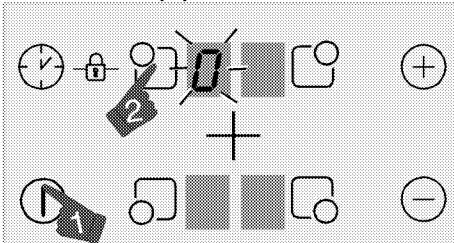
Индикатор остаточного тепла

Символ "H", который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "h", что означает, что конфорка уже немного остывла.



При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "①".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0", и соответствующий индикатор загорится ярче.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры



На уровнях от 1 до 7 вода или масло в кастрюле могут кипеть или прекращать активность. Поэтому пользователю может казаться, что изделие время от времени включается и выключается. Такое может происходить, особенно при небольшом количестве воды или масла, но это не является неисправностью; просто так работает изделие.

Прикоснитесь к кнопкам " \oplus " или " \ominus ", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9" или от "9" до "1".



Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активизируется только при размещении на варочную панель кастрюли, диаметр которой может покрыть варочную панель, и если температура настроена на уровне выше 8.

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. Снижение уровня температуры до "0"

Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня "0".

2. Прикоснением к символу соответствующей конфорки " \square " в течение некоторого времени Включите конфорку, нажав на соответствующий символ " \square " в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до "0".
3. Используя выключение по опции таймера для нужной конфорки

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем индикаторе появится "0" или "00".

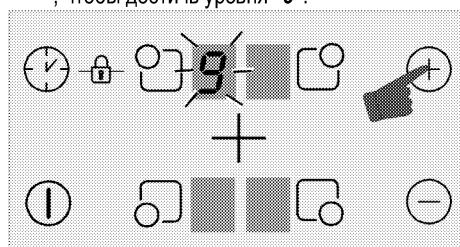
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев)
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева "P". Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "①".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке " \oplus " или " \ominus ", чтобы достичь уровня "9".



4. Когда конфорка достигнет уровня "9", прикоснитесь один раз к кнопке " \oplus ", чтобы установить температуру конфорки на "P".

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

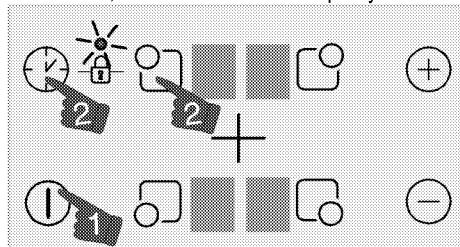
- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "(-)" и установите температуру на уровень "9". Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "(-)", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до "0".

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Включение блокировки кнопок

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "()", чтобы включить блокировку кнопок.



» Кнопки будут заблокированы, на символе "🔒" загорится точка.



Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

Отмена блокировки кнопок

- Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "()".

» Кнопки будут разблокированы, точка на символе "🔒" исчезнет.

Блокировка от детей

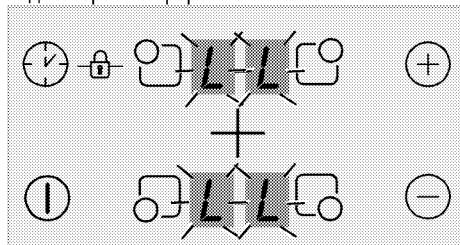
Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми.

Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки от детей

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "(+)". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "()", чтобы включить блокировку от детей.

» Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "L".



Выключение блокировки от детей

- При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "(+)". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "()", чтобы выключить блокировку от детей.

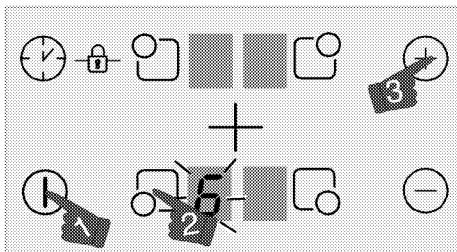
» Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "L" исчезнет.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

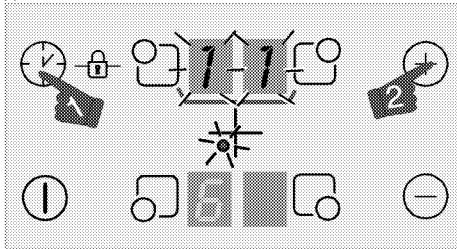
Включение таймера

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



- Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры.
- Прикоснитесь к кнопке "()", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера появятся цифры "00", а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.



Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

- Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужное время.

Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.

Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

i Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке "()".

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.

- Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
- Прикоснитесь к кнопке "()", чтобы включить таймер.
- Пока на экране таймера не появится "00", прикасайтесь к кнопке "-", чтобы установить значение на "00".

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действия Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностю принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

i Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключаются (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минут
P (ускоренный разогрев)	5 минут (*)

(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. При этом на цифровом индикаторе светится символ "F".

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, Таким образом, вы можете предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели может быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.



Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.



Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остывть, прежде чем приступать к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидким моющим средством (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы не на ней не оставалось следов моющего средства. Вытряните поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остыания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которое не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или выключите.
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- Неподходящая посуда. >>> Проверьте пригодность посуды.

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "I—F"

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер.
Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

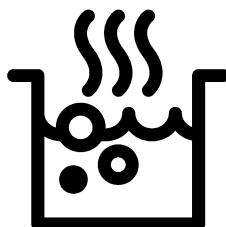
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на
продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние
две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и
комплектацию электроприбора.



Вбудована варильна панель

Посібник користувача



УК

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

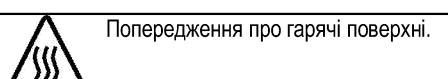
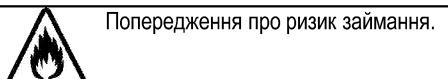
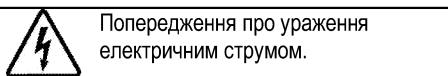
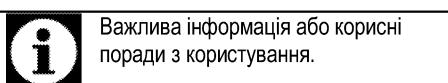
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтесь всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Arçelik A.Ş.

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



1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколошнього середовища	4	4 Підготовка	14
Загальні правила техніки безпеки	4	Поради щодо збереження електроенергії	14
Електрична безпека	5	Початок використання	14
Безпека виробу	5	Початкове очищення виробу	14
Призначення.....	7		
Захист дітей.....	8		
Утилізація старого пристроя.....	8		
Утилізація пакувальних матеріалів	8		
2 Загальна Інформація	9	5 Правила експлуатації варильної панелі	15
Огляд.....	9	Загальна інформація щодо приготування	15
Технічні характеристики	9	Використання варильних панелей.....	16
3 Установка	10	Панель управління	16
До початку установки	10		
Встановлення та підключення.....	10		
Утилізація старого пристроя.....	13		
6 Догляд і технічне обслуговування	22	7 Пошук та усунення несправностей	23
Загальна інформація	22		
Чистка варильної панелі.....	22		

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколошнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання

відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі вироба третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки вироба, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може привести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтесь виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтесь у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено літи воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електропостачання. Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур

живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.

- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтесь, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтесь нагрітих

частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.

- Не користуйтесь виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може привести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може привести до ураження електричним струмом.
- УВАГА: Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може привести до пожежі.
Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити

вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.

- ОБЕРЕЖНО: За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткачним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- УВАГА: Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- УВАГА: Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Якщо скло електроплитки розбилось: Негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтесь поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.
- Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою регулятора; не варто покладатися на датчик посуду.
- Не кладіть на варильні поверхні металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього

- таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Перевіряйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.
 - Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Рекомендації щодо вибору посуду див. Загальна інформація щодо приготування, стор. 15.
 - Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
 - УВАГА: В якості захисних пристройів для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристройі або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристройів може призвести до нещасливого випадку.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтесь, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
 - Не користуйтесь пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
 - Переконайтесь, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Призначення**
- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
 - **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
 - Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям грatisя з НИМ.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом принадлежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про

місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

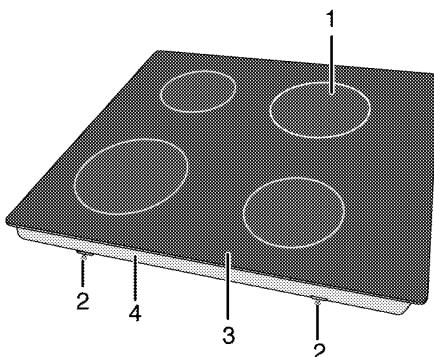
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортируйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------|
| 1 | Індукційна зона нагріву | 3 | Склокерамічна поверхня |
| 2 | Монтажний затискач | 4 | Основна кришка |

Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	макс. 7200 Вт
Тип кабелю/переріз	мін.H05V2-F 5 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	55 мм/580 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	2000/2300 Вт
Передній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	2000/2300 Вт
Передній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	145мм
Живлення	1600/1800 Вт
Задній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	210 мм
Живлення	2000/2300 Вт



З метою уdosконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколошнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може привести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

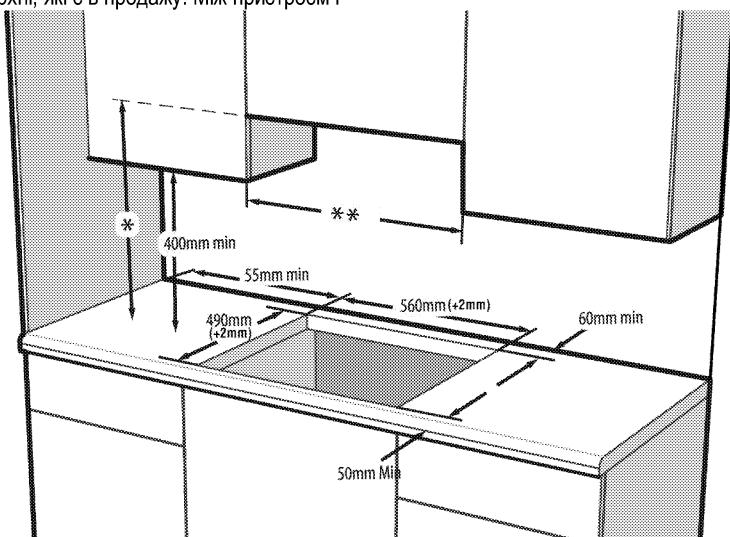
Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтесь інструкції його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фікатори.
- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.

До початку установки

Варильнона панель призначена для встановлення в робочі поверхні, які є в продажу. Між пристроєм і



* Мінімальна висота монтажу витяжки див. в посібнику з її експлуатації

** Мінімальна відстань між шафами має дорівнювати ширині варильної поверхні

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.



Не встановлюйте варочну панель у місцях з гострими краями чи кутами. Склокерамічна поверхня може розбитися!

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальність за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електрживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальністі за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Паспортна табличка знаходитьться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електрживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електрживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електрживлення

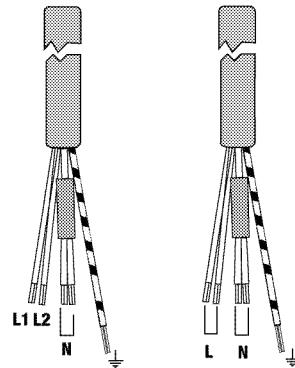


Під час монтажу електрпроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмікач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмікача мають знаходитися поряд із пристроям (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:



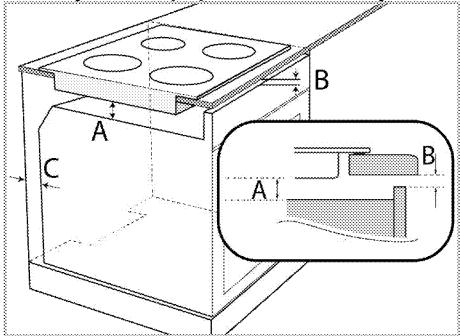
2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:

- Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E) (земля)
- » або
- сірий/Чорний кабель = L (Фаза)

- Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
3. Для двофазної мережі слід виконати такі з'єднання:
- Коричневий кабель = L1 (Фаза 1)
 - Чорний кабель = L2 (Фаза 2)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
- » або
- Чорний кабель = L1 (Фаза 1)
 - Сірий кабель = L2 (Фаза 2)
 - Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)

Встановлення виробів

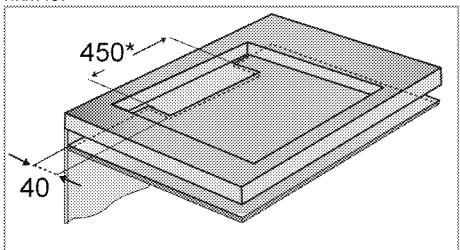
Якщо духовна шафа розташована внизу:



- A мін.15 мм
B мін.5 мм
C 20 мм

Якщо дошка розташована низче:

На задній стінці меблів необхідно залишити вентиляційний отвір як показано на малюнку нижче.

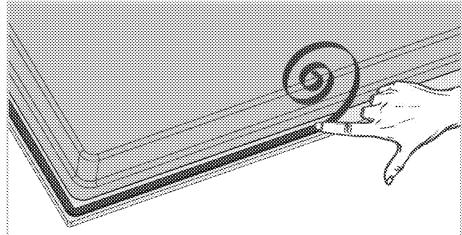


* мін.

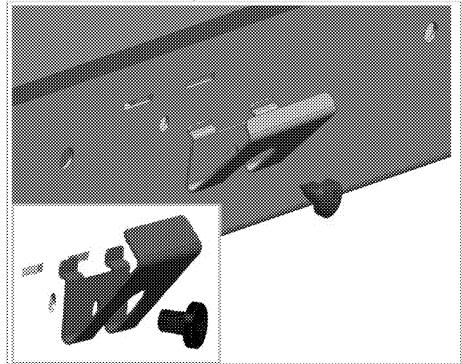
Встановлюючи індукційну варильну панель, розташуйте виріб паралельно поверхні, на яку

здійснюється встановлення. Крім того, щоб запобігти затіканню рідини між виробом і стельницею, під ті частини варильної панелі, яка контактує зі стельницею, покладіть ущільнювальну прокладку, як описано нижче.

1. Підготуйте поверхню стельниці, як показано на малюнку.
2. Перевернувши варильною панель, розташуйте її на рівній поверхні.
3. При установці вручений панелі нанесіть ущільнювальну прокладку, що знаходиться в упаковці, по периметру варильної панелі, як показано на наступному малюнку, щоб вона виступала на 1-2 мм від зовнішнього краю скла.



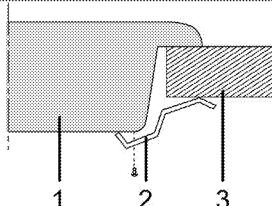
4. Закрепіть монтажні пружини, вставив їх в отверстя в нижньому кожухе и завинтив, як показано на рисунку.



	У деяких моделях у комплектацію пристрою можуть входити монтажні пружини, попередньо встановлені на ньому.
	Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

5. Поставте варильну панель на стельницю та вирівняйте її.
6. Варочная панель, размещенная на рабочей поверхности, легко крепится при помощи

зажимов. Если размеры рабочей и варочной поверхности не соответствуют друг другу, можно воспользоваться двумя монтажными зажимами с передней стороны изделия, как показано на рисунке.

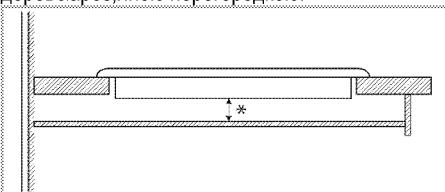


- 1 Варильна панель
- 2 Монтажний затискач
- 3 Стільниця



Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицею внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

Наприклад, якщо можна торкнутися знизу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.

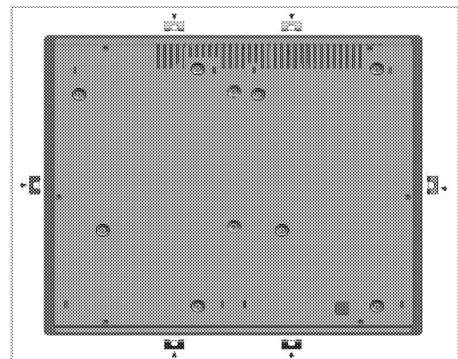


* мін. 15 мм

Вид ззаду (отвори для з'єднання)



Місце розташування отворів для з'єднань, які схематично показані на малюнку нижче, може відрізнятися залежно від моделі продукту. Приєднайте їх відповідно до отворів до з'єднань у вашому виробі.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Варильна поверхня містить компоненти, що працюють на газі та електриці. З цієї причини варильна поверхня монтується до стільниці виключно за допомогою кріпильних отворів, з використанням виключно елементів кріплення та гвинтів, що входять до комплекту, та за наведеними в посібнику інструкціями. Недотримання цих вимог призведе до ризику отримання травм або пошкодження майна.



Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Зберігіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколошньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном. Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.

- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каструлі. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каструлі.

Початок використання

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологовою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



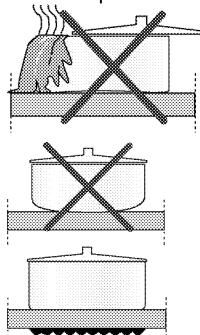
Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтесь загасити пожежу водою!** При займанні олії накройте посуд ковдрою чи волового тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтесь, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зону нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.
Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів.
У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
- Не кладіть на зони нагрівання кришки каструлі або сковорідок.

Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Вибір каструлі

- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.



Пролиті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.

Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно.

До індукційних варильних панелей застосовуйте лише придатний для них посуд.

Перевірка каструлі

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

1. Каструлі є придатною, якщо її дно утримує магніт.
2. Каструлі є придатною, якщо символ "" не блимає, коли ви встановлюєте каструлю на зону нагрівання та вмикаєте варильну панель.

Можна використовувати каструлі зі сталі, тефлону чи алюмінію зі спеціальним магнітним дном і попереджувальними етикетками з інформацією про те, що посуд придатний для індукційної варильної панелі. Не можна використовувати склокерамічний посуд, каструлі та посуд із нержавіючої сталі з немагнітним алюмінієвим дном.

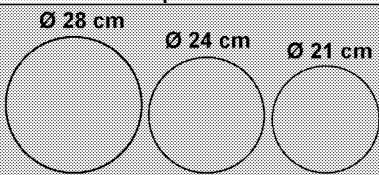
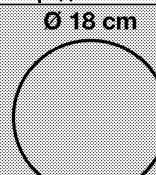
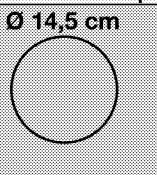
Система розпізнавання-концентрування каструлі

На індукційній варильній панелі нагрівається лише частина зони нагрівання, вкрита посудом. Štā sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Приготування припиняється, якщо в його процесі зняти посуд із зони нагрівання. Вибрана зона нагрівання та символ "L" блимають почергово.

Безпека використання

Не обирайте високі рівні нагрівання при використанні каструлі з покриттям, яке не пригорає (тефлон), без олії чи з незначною її кількістю.

Вибір зони нагрівання, придатної для посуду

Велика зона нагрівання	Середня зона нагрівання	Мала зона нагрівання
 <p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	 <p>Ø 18 cm</p>	 <p>Ø 14,5 cm</p>

Велика зона нагрівання

- Автоматично підлаштовується під каструлю.
- Рівномірно розподіляє енергію.
- Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування таких страв, як великі тонкі млинці чи великі тонкі або дуже тонкі шматки риби.

Середня зона нагрівання

- Автоматично підлаштовується під каструлю.
- Рівномірно розподіляє енергію.
- Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування будь-яких страв.

Мала зона нагрівання

- Для повільного приготування (соуси, креми)
- Для приготування невеликих порцій або порцій, розрахованих на певну кількість людей.

Використання варильних панелей



НЕБЕЗПЕЧНО:

Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель.

Не користуйтесь варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та привести до короткого замикання.

Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки каструлі), оскільки вони можуть нагрітися.

Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.

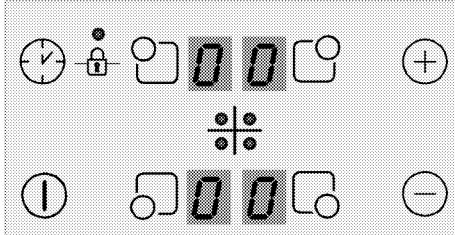


Якщо під варильною панеллю знаходиться духова шафа, що працює, сенсори варильної панелі можуть знищити рівень приготування чи вимкнути духову шафу.



Якщо варильна панель працює, тримайте предмети з магнітними властивостями, які от кредитні картки чи касети, на відстані від неї.

Панель управління



Технічні характеристики

(1) Клавіша увімкнення/вимкнення

(+) Рівень нагрівання/збільшення часу таймера

- Рівень нагрівання/зменшення часу таймера
- Блокування клавіш
- Увімкнення/вимкнення таймера
- Клавіша вибору передньої лівої зони нагрівання
- Клавіша вибору задньої лівої зони нагрівання
- Клавіша вибору задньої правої зони нагрівання
- Клавіша вибору передньої правої зони нагрівання



Схеми й малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.



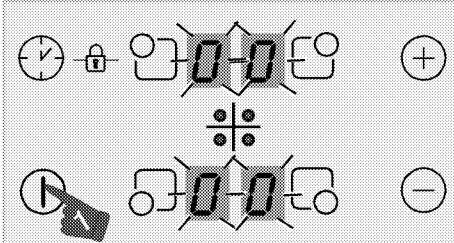
Керування цим виробом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна виконувана операція сенсорної панелі управління підтверджується звуковим сигналом.



Утримуйте панель управління в чистому й сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші "①" на панелі управління. Символ "0" з'являється на усіх дисплеях зон нагрівання.



Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші "①" на панелі управління. Варильна панель вимкнеться й повернеться до режиму очікування.



Символи "H" або "h", які відображаються на дисплеї зони нагрівання, означають, що зона нагрівання все ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

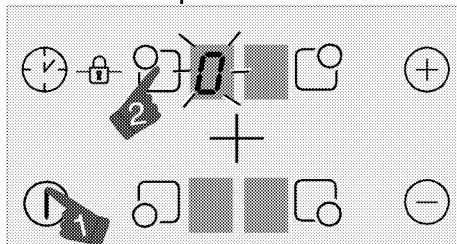
Індикатор залишкового тепла

Символ "H", який з'являється на дисплеї зони нагрівання, означає, що варильна панель все ще гаряча й може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ "h", який означатиме зниження температури.



У разі вимкнення електро живлення індикатор залишкового тепла не увімкнеться й не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Вмикання зон нагрівання:



1. Торкніться клавіші "①", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться клавіші вибору зони нагрівання, яку хочете увімкнути.

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "0", а відповідний дисплей засвітиться більш яскраво.



Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Налаштування рівня нагрівання



На рівні від 1 до 7 вода або олія в каструлі може кипіти з зупинками. Через це користувач може вважати, що прилад періодично вмикається та вимикається. Такий випадок, який трапляється особливо якщо води або олії мало, не є несправністю; це лише спосіб роботи приладу.

Торкніться клавіші "+" або "-", щоб встановити рівень температури від "1" до "9", або від "9" до "1".



Зовнішня секція зони нагрівання
індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструллю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

Вимикання зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

1. **Знишивши рівень нагрівання до "0"**
Ви можете вимкнути зону нагрівання, знишивши регулювання температури до рівня "0".
2. **Торканням символа "🕒" відповідної зони нагрівання протягом певного часу**
Увімкніть зону нагрівання, натиснувши на відповідний символ "🕒" протягом певного часу, щоб зменшити значення температури до "0".
3. **Використанням можливості вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера**

По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться "0" або "00".

По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якої клавіші на панелі управління.

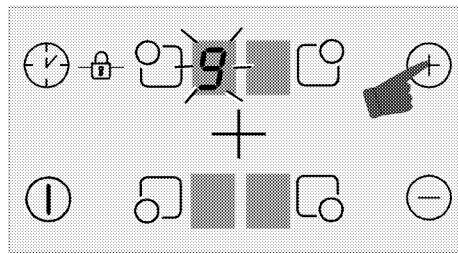
Висока потужність (прискорений розігрів)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Для швидкого нагрівання ви можете застосувати функцію прискореного розігріву "P". Проте, не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Увімкнення високої потужності (прискореного розігріву):

1. Торкніться клавіші "①", щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.
3. Торкніться клавіші "+" або "-", і перш за все досягніть рівня "9".



4. Коли зона нагрівання буде на рівні "9", торкніться клавіші "+" один раз, щоб установити температуру зони нагрівання на "P".

Вимкнення високої потужності (прискореного розігріву):

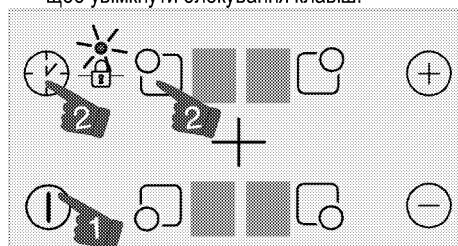
- Щоб вимкнути функцію прискореного розігріву, торкніться клавіші "-" і встановіть температуру на рівень "9".
Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву й продовжить працювати на рівні "9".
- Ви можете зменшити температуру, торкнувшись клавіші "+", або можете повністю вимкнути зону нагрівання, знишивши рівень температури до "0".

Блокування клавіш

Ви можете увімкнути блокування клавіш для запобігання помилковій зміні функцій під час роботи варильної панелі.

Вимикання блокування клавіш

1. Торкніться клавіші "①", щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться клавіші "🕒" і "🕒", щоб увімкнути блокування клавіш.



» Клавіші буде заблоковано, на символі "🔒" засвітиться точка.



Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі. Для використання варильної панелі слід вимкнути блокування клавіш.

Вимикання блокування клавіш

- Коли блокування клавіш активне, одночасно торкніться клавіш " i .

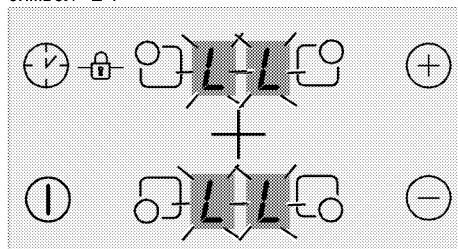
» Клавіші буде разблоковано, точка на символі "" згасне.

Блокування від дітей

Для запобігання увімкненню зон нагрівання дітьми ви можете заблокувати варильну поверхню від мимовільного вимикання. Увімкнення та вимкнення блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.

Увімкнення блокування від дітей

- Торкніться клавіші "", щоб увімкнути варильну панель.
 - Одночасно торкніться клавіш " i ".
Після звукового сигналу торкніться клавіші "", щоб увімкнути блокування клавіш.
- » Функцію блокування від дітей буде увімкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання відобразиться символ ".



Вимкнення блокування від дітей

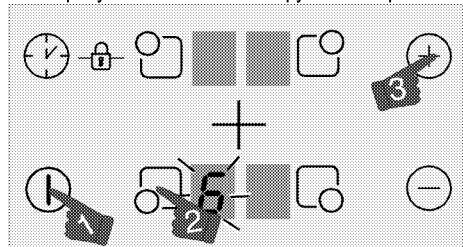
- Коли блокування клавіш активне, торкніться клавіші "", щоб увімкнути варильну панель.
 - Одночасно торкніться клавіш " i ".
Після звукового сигналу торкніться клавіші "", щоб вимкнути блокування клавіш.
- » Функцію блокування від дітей буде вимкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання зникне символ ".

Функція таймера

Ця функція спрощує приготування їжі. Під час процесу приготування буде відсутністю необхідність у нагляді за духовою шафою. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

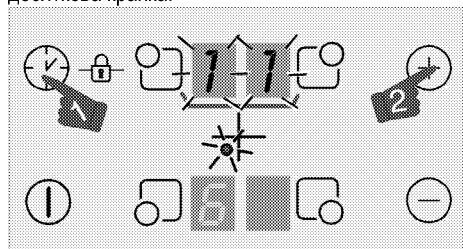
Вимикання таймера

- Торкніться клавіші "", щоб увімкнути варильну панель.
- Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.



- Торкніться клавіші " або "", щоб установити потрібний рівень температури.
- Торкніться клавіші "", щоб увімкнути таймер.

На дисплей таймера відобразиться символ "", а на дисплей вибраної зони нагрівання з'явиться десяткова крапка.



Дисплей правої задньої та лівої задньої зони нагрівання служить у якості дисплея таймера, коли таймер активний.

- Торкніться клавіші " або "", щоб встановити потрібний час.

Таймер можна налаштовувати лише для зон нагрівання, які вже використовуються.



Повторіть вищезазначені процедури для інших зон нагрівання, для яких хочете налаштувати таймер.



Таймер не можна налаштовувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.



Коли буде вибрано зону нагрівання, для якої було налаштовано таймер, ви зможете побачити час, що залишається, ще раз натиснувши клавішу "🕒".

Вимикання таймера

По завершенні встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал.

Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку клавішу.

Завчисне вимикання таймерів

У випадку завчисного вимикання таймера варильна панель працюватиме при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться клавіші "🕒", щоб увімкнути таймер.
3. Доки "00" не з'явиться на екрані таймера, торкайтеся клавіші "⊖", щоб установити значення на "00".

Світло у формі крапки на дисплеї відповідної зони нагрівання і сам дисплей **повністю** вимикається, після блимання протягом певного часу, і таймер скасовується.

Безпечне й ефективне використання

Індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має різноманітні переваги порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.



Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180 і 210-280 мм, залежно від моделі.

В індукційному способі нагрівання кожна зона нагрівання визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одна чи більше зон нагрівання не були вимкнені, за деякий час зона нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Якщо зоні нагрівання призначений таймер, його дисплей також вимкнеться пізніше.

Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Для відповідного встановленого рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи.

Користувач може знову ввімкнути зону нагрівання після автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця 1. Обмеження часу роботи

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 хвилин
P (Прискорений розігрів)	5 хвилин (*)

(*) За 5 хвилин варильна панель перейде на рівень 9.

Захист від перегріву

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегріву. У разі перегріву може відбутися таке:

- Зона нагрівання, що працює, може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління перелиться рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. У цей час на дисплеї відобразиться попереджувальний символ "F".

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона швидко змінює налаштування потужності. Таким чином, ви маєте можливість запобігти переливанню рідини (води, молока тощо) з посуду, навіть коли вона вже піднялася до краю.

Шумна робота

Робота індукційної варильної панелі може супроводжуватися шумами. Вони є нормальними для такого типу приготування.

- Шуми підсилюються за високих рівнів нагрівання.
- Шум може спричиняти сплав, із якого виготовлена каструлля.
- За низьких рівнів через принципи роботи може прозвучати звичайний сигнал увімкнення/вимкнення.
- Нагрівання порожньої каструлі може спричинити шум. Якщо залити в неї воду чи покласти продукти, звук зникне.
- Ви можете почути звук вентилятора, який охолоджує електросистему.



Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.



Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищеннем пристрою зачекайте, поки він охолоне.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витиряння насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтесь засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може привести до ураження електричним струмом.

Чистка варильної панелі

Склокерамічні поверхні

Витріть склокерамічні панелі шматком тканини, змоченої в холодній воді, так, аби на них не лишалося засобу для чищення. Потім витріть насухо м'якою сухою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні ні в якому разі не можна зішкрабати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. Ви також можете скористатися зручними засобами, наявними в продажу.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його вирання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні, не чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може привести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покріттів й інших поверхонь. Утім, це не позначиться на роботі приладу.

Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> Це не несправність.

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> Перевірте підключення штепельної вилки.
- Якщо дисплей не загоряється при повторному увімкненні плити. >>> Від'єднайте пристрій від мережі живлення за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте 20 секунд та знову під'єднайте пристрій до мережі.
- Увімкнений захист від перегріву. >>> Нехай варильна панель охолоне.
- Посуд для приготування не є відповідним. >>> Зверніть увагу на посуд.

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "—".

- Ви не поставили посуд на увімкнену зону нагрівання. >>> Перевірте, чи стоїть посуд на зоні нагрівання.
- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.
- Посуд для приготування або зона нагрівання перегрілися. >>> Нехай вони охолонуть.

Обрана зона нагрівання несподівано вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування на обраній зоні нагрівання завершився. >>> Ви можете встановити новий час приготування чи припинити приготування.
- Увімкнений захист від перегріву. >>> Нехай варильна панель охолоне.
- Можливо, сенсорну панель управління закриває об'єкт. >>> Зніміть об'єкт з панелі управління.

Посуд не нагрівається, незважаючи на те, що зона нагрівання увімкнена.

- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтесь відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

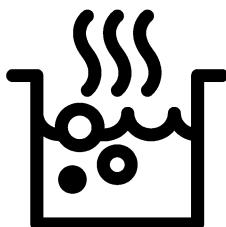
Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

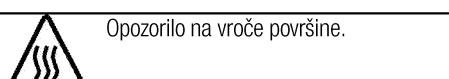
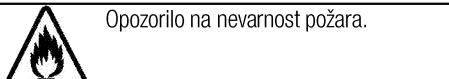
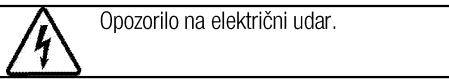
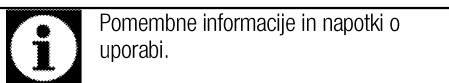
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje	4	4 Priprave	13
Splošna varnost	4	Nasveti za varčevanje z električno energijo	13
Električna varnost	4	Prva uporaba	13
Varnost izdelka	5	Prvo čiščenje izdelka	13
Namen uporabe	6		
Varnost otrok	7		
Ostranjevanje stare naprave	7		
Odstranjevanje embalaže	7		
2 Splošne informacije	8	5 Uporaba plošče	14
Pregled	8	Splošne informacije o kuhanju	14
Tehnične specifikacije	8	Uporaba plošč	15
		Nadzorna plošča	15
3 Instalacija	9	6 Vzdrževanje in čiščenje	20
Pred namestitvijo	9	Splošne informacije	20
Namestitev in priključitev	9	Čiščenje plošče	20
Odstranjevanje stare naprave	12		
		7 Odpravljanje težav	21

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Spoštna varnost

- Otroci, star 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.
Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljaljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščena servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavko, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščeno strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jehih uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da

- preprečite nevarnost električnega udara.
- Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
 - Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
 - Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
 - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno lonev vedno suha.
 - Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za induksijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 14*, izbiranje lonev.
 - Ker induksijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
 - **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesrečo.
- Za požarno zanesljivost naprave;
- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
 - Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
 - Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- Namen uporabe**
- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
 - **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
 - Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnesite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

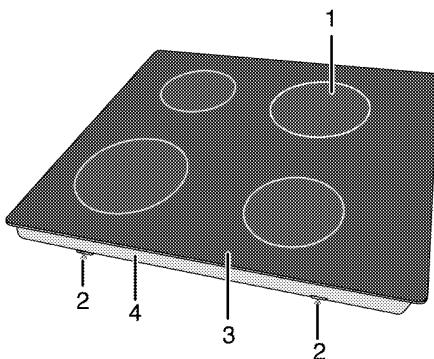
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 3 | Vitrokeramična površina |
| 2 | Montažna sponka | 4 | Pokrov osnove |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 7200 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	2000/2300 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	2000/2300W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145mm
Moč	1600/1800W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2000/2300 W



Tehnične specifikacije se lahko spremeniijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavlji garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskim in/ali električnim predpisi.



NEVARNOST:

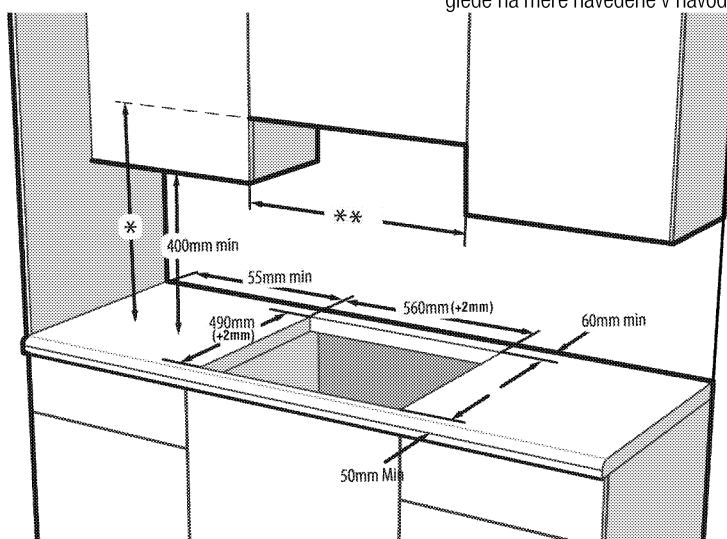
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitve v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvo mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Lahko se uporablja tudi v prostostoječem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



* Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja

** Najmanjša razdalja med omaričami mora biti enaka širini plošče.

Namestitve in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.



Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali, saj lahko zlomite steklokeramične površine!

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljjen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Priklučitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščena in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitev.

Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priklučitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



NEVARNOST:

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

Nevarnost električnega udara!

Priklučitev napajalnega kabla



Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

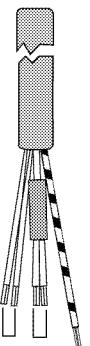
1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajaju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

2. Za enofazni priklop priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi/Črni kabel = L (faza)
- Moder/siva kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) (ozemljitev)

» ali tipko

- siva/Črni kabel = L (faza)
- Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) (ozemljitev)

3. Za dvofovni priklop priključite kable, kot je opisano spodaj;

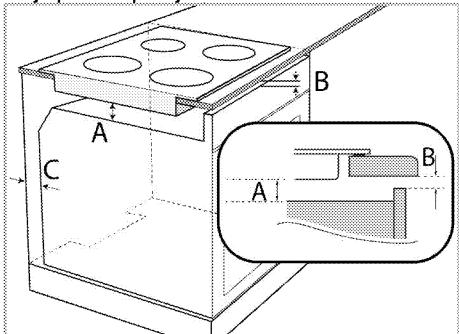
- Rjavi kabel = L1 (faza 1)
- Črni kabel = L2 (faza 2)
- Moder/siva kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) (ozemljitev)

» ali tipko

- Črni kabel = L1 (faza 1)
- Siva kabel = L2 (faza 2)
- Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) (ozemljitev)

Namestitev naprave

Če je pečica spodaj:



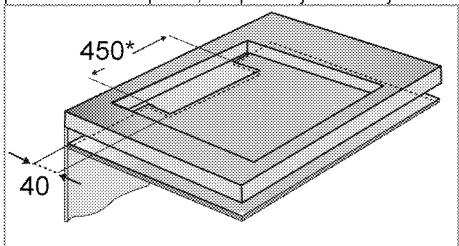
A min.15 mm

B min.5 mm

C 20 mm

Če je deska spodaj:

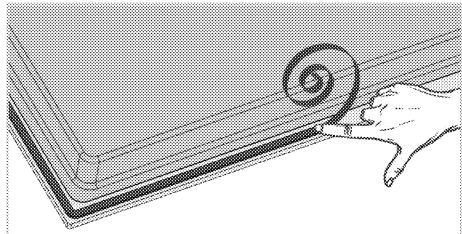
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



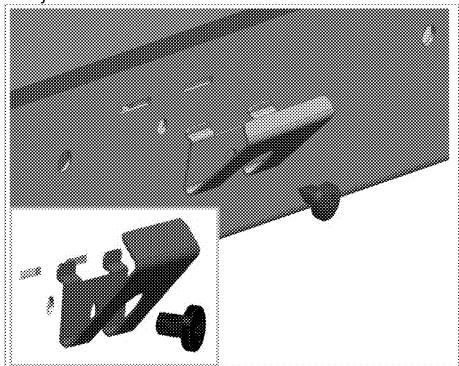
* min.

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Pri nameščanju grelne plošče okrog plošče nanesite tesnilo, ki je bilo priloženo v paketu, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm prostora v notranjosti od zunanjega roba stekla.



4. Upevnite montažne pružinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.

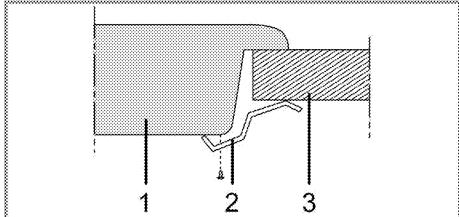


Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestní na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svorkie. Ak rozmerы pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montažne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.

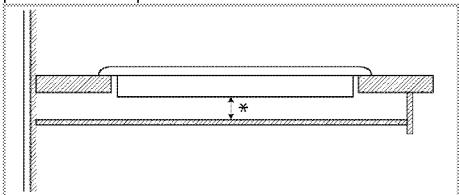


- 1 Plošča
- 2 Skrutka za namestitev
- 3 Delovni pult



Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.

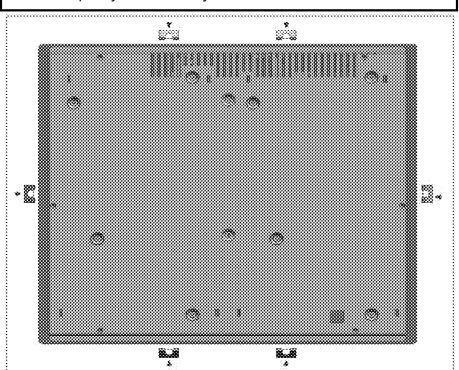


* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



Lokacija priključnih luknenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



NEVARNOST:

Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.



NEVARNOST:

Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuhalno ploščo pritrditи na pult le preko pritrdilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrdilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
 - Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
 - Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
 - Ko kuhatе na električni plošči, uporabljajte lonce s plaskim dnrom.
- Posode z debelejšim dnrom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.

- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

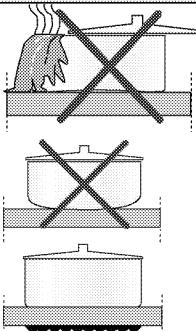


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vrname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtačajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Prazni posod in loncev ne postavljajte na vklopiljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonec ali posode s ploskim dnem.
- V lonec in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov lonec in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonec in ponve z ravnim dnem. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliti ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar.

Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnem.

Uporabljajte le lonec in ponve z ravnim dnem. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Za induksijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za induksijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za induksijsko ploščo ali ne.

- Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
- Posoda je primerna, če "L" ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljajte lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnem, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na induksijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavnečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnem niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na induksijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignite posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja.

Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.



Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzorji na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.



Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

Izberite ustrezeno kuhalno mesto glede na posodo

Veliko kuhalno mesto	Običajno kuhalno mesto	Majhno kuhalno mesto
Veliko kuhalno mesto <ul style="list-style-type: none"> Samodejno se prilega posodi. Popolna razdelitev moči. Zagotovi popolno razdelitev toplice. <p>Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.</p>	Običajno kuhalno mesto <ul style="list-style-type: none"> Samodejno se prilega posodi. Popolna razdelitev moči. Zagotovi popolno razdelitev toplice. <p>Primerno za vse vrste kuhanja.</p>	Majhno kuhalno mesto <ul style="list-style-type: none"> Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane) Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

Uporaba plošč



NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.



Zaklep



Omogoči/onemogoči časovnik



Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta



Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta

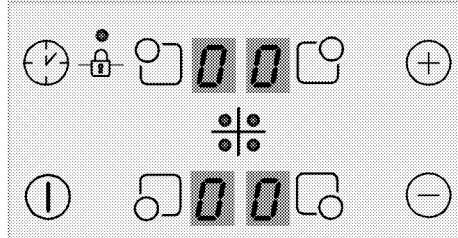


Tipka za izbiro zadnjega desnega kuhalnega mesta



Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta

Nadzorna plošča



Specifikacije

① Gumb vklop/izklop

② Nastavitev temperature/časovnik za povečanje

③ Nastavitev temperature/časovnik za zmanjšanje



Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.



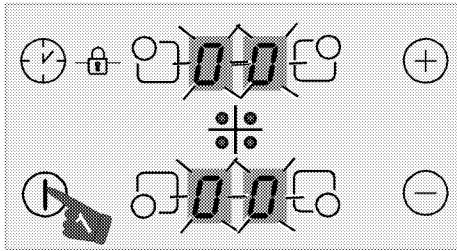
Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.



Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke "①" na nadzorni plošči. Ikona "②" se prikaže na vseh zaslonih kuhalnih mest.



Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Izklop plošče

- Dotaknite se tipke "(1)" na nadzorni plošči. Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.



Simbol "H" ali "h", ki se prikaže na zaslolu kuhalnega mesta, označuje, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

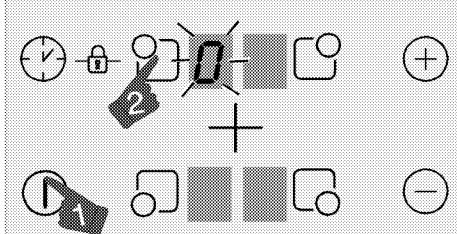
Kazalec preostale topote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslunu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.



Ob električnem izklopu kazalec preostale topote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

Vklop kuhalnih mest



- Dotaknite se tipke "(1)", da vklope ploščo.
- Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

Na zaslunu kuhalnega mesta se prikaže simbol "0" in ustrezni zaslon bo zasvetil.



Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Nastavitev stopnje temperature



Od stopnje 1 do 7 lahko voda ali olje in loncu zavre ali se ustavi. Zaradi tega lahko uporabnik misli, da se izdelek v presledki vklaplja in izklaplja. To, kar se zlasti opazi, ko je v loncu manjša količina vode ali olja, ni okvara, temveč običajen način delovanja izdelka.

Dotaknite se tipk "(+)" ali "(-)", da nastavite stopnjo temperature med "1" in "9" ali med "9" in "1".



Zunanji del kuhalnega območja indukcijskega kuhalšča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhalnim območjem indukcijskega kuhalšča, velikim 280 mm), se aktivira sele, ko na kuhalno območje položite dovolj veliko ponev in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načina.

- Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
- Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta "0" za določen čas**
Kuhalno mesto vklope z dotikom ustreznega simbola "0" za določen čas, da zmanjšate vrednost temperature na "0".
- Z izklopom s funkcijo časovnika za želeno kuhalno mesto**
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Na ustreznih zaslonih se prikaže "0" ali "00".
Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal.
Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

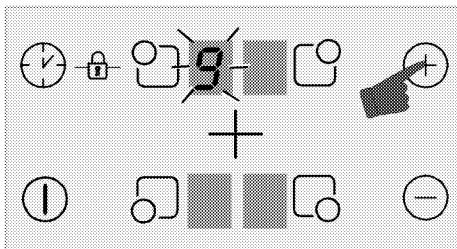
Največja moč (ojačevalnik)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika "P". Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Vklop največje moči (ojačevalnika):

- Dotaknite se tipke "(1)", da vklope ploščo.
- Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhalno mesto.
- Najprej se dotaknite tipke "(+)" ali "(-)", da nastavite stopnjo "9".



4. Ko je kuhalno mesto na stopnji "9", se enkrat dotaknite tipke "(+)", da temperaturo kuhalnega mesta nastavite na "P".

Izklop največje moči (ojačevalnika):

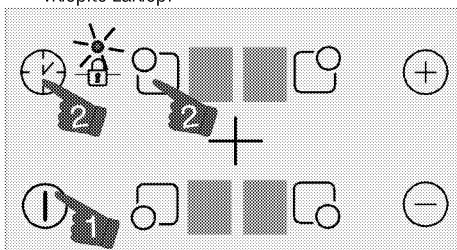
- Če želite izklopiti funkcijo ojačevalnika, se dotaknite "(-)" in nastavite temperaturo na stopnjo "9". Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".
- Temperaturo lahko znižate z dotikom tipke "(-)" ali pa lahko kuhalno mesto popolnoma izklopite z znižanjem stopnje temperature na "0".

Zaklep

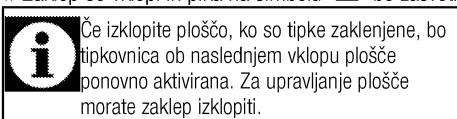
Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij med delovanjem naprave.

Vklop zaklepa

- Dotaknite se tipke "(1)", da vklopite ploščo.
- Istočasno se dotaknite tipk "(2)" in "(-)", da vklopite zaklep.



» Zaklep se vklopi in pika na simbolu "🔒" bo zasvetila.



Izklop zaklepa

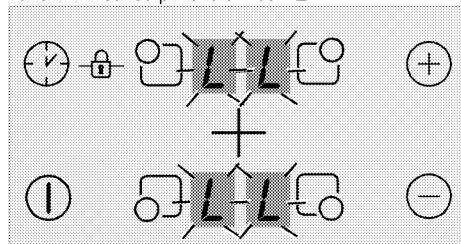
- Med delovanjem zaklepa, se istočasno dotaknite tipk "(2)" in "(-)".
- Zaklep se vklopi in pika na simbolu "🔒" bo ugasnila.

Varnostni zaklep

Preprečite lahko nenamerno upravljanje plošče, tako da otrokom onemogočite vklop kuhalnih mest. Varnostni zaklep lahko vklopite in izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.

Vklop varnostnega zaklepa

- Dotaknite se tipke "(1)", da vklopite ploščo.
 - Istočasno pritisnite tipki "(-)" in "(+)". Po pisku pritisnite tipko "(+)", da vklopite varnostni zaklep.
- » Varnostni zaklep se vklopi in na vseh zaslonih kuhalnih mest se prikaže simbol "L".



Izklop varnostnega zaklepa

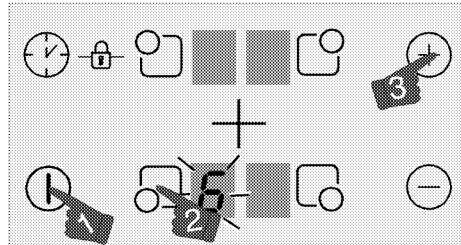
- Med delovanjem zaklepa, se dotaknite gumba "(1)", da vklopite ploščo.
 - Istočasno pritisnite tipki "(-)" in "(+)". Po pisku pritisnite tipko "(-)", da izklopite varnostni zaklep.
- » Varnostni zaklep se izklopi in na vseh zaslonih kuhalnih mest ugasne simbol "L".

Funkcija časovnika

Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhalno mesto samodejno izkloipo.

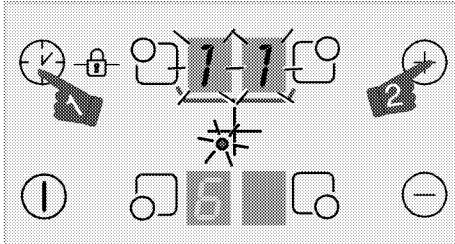
Vklop časovnika

- Dotaknite se tipke "(1)", da vklopite ploščo.
- Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhalno mesto.



- Dotaknite se tipk "(+)" ali "(-)", da nastavite želeno stopnjo temperature.
- Pritisnite gumb "(1)", da vklopite časovnik.

Na zaslunu časovnika bo utripal simbol "00" in na zaslunu izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala decimalna številka.



Zaslona zadnjega desnega in zadnjega levega kuhalnega mesta med delovanjem časovnika služita kot zaslona za časovnik.

- Dotaknite se tipk " $+$ " ali " $-$ ", da nastavite želeni čas.



Časovnik lahko nastavite samo za kuhalna mesta, ki se že uporablja.



Zgornji postopek ponovite za ostala kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.



Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.



Ko izberete kuhalno mesto, za katero ste nastavili časovnik, lahko preverite preostali čas s ponovnim dotikom na gumb .

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zasišali boste zvočno opozorilo.

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

- Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
- Pritisnite gumb , da vklope časovnik.
- Dokler se na zaslunu časovnika ne prikaže "00"

se dotaknite " $-$ ", da nastavite vrednost na "00". Lücka v obliki pike na zaslunu ustreznega kuhalnega mesta se po določenem času utripanja in ko prekličete časovnik **popolnoma** izklopi.

Varna in učinkovita uporaba induksijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje. Indukcijska plošča ima izreden varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo varnost uporabe.



Plošča je lahko glede na model opremljena z induksijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180 in 210-280 mm. Z induksijsko funkcijo vsako kuhalno mesto zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklapljeni dve ali več kuhalnih mest, se bo kuhalno mesto po določenem času samodejno izkloplilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhalno mesto vklapljen časovnik, se bo tudi zaslон časovnika kasneje izkloplil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

Tabela-1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja - ura
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (ojacevalnik)	5 minut (*)

(*) Plošča bo po 5 minutah preklopila na stopnjo 9

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje;

- Aktivno kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslunu prikaže opozorilo "F".

Natančne nastavitev moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitev moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

Hrup ob delovanju

Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z induksijsko ploščo.

- Hrup postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzročijo zlitine posod.
- Pri nizkih stopnjah, lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajoč se vklop in izklop zvoka.

- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.
- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.



Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.



Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavlji se lahko napačno delovanje.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem.
Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
Vroče površine lahko povzročijo opeklne!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednjem uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kislino ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostriimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave.

Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> Preverite vtič.
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> Počakajte, da se plošča ohladi.
- Lonec ni ustrezен. >>> Preverite lonec.

Simbol "I—II" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonca niste postavili na delajoče kuhalno mesto. >>> Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.
- Lonec ni primeren za induksijsko kuhanje. >>> Preverite ali je lonec primeren za induksijsko kuhanje.
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> Počakajte, da se ohladita.

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> Počakajte, da se plošča ohladi.
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> Odstranite predmet na plošči.

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

- Lonec ni primeren za induksijsko kuhanje. >>> Preverite ali je lonec primeren za induksijsko kuhanje.
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.

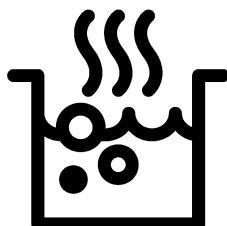


V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

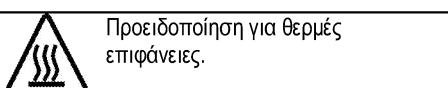
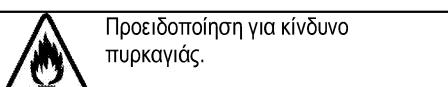
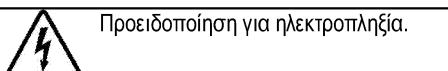
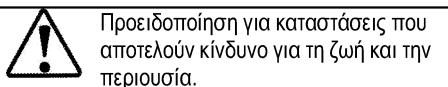
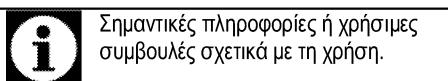
Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για την ασφάλεια σας και την σωστή χρήση-λειτουργία του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



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



1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον	4	4 Προετοιμασίες	14
Γενικά για την ασφάλεια	4	Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	14
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	5	Αρχική χρήση	14
Ασφάλεια προϊόντος.....	5	Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	14
Προβλεπόμενη χρήση.....	8		
Ασφάλεια παιδιών	8		
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	8		
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	8		
2 Γενικες πληροφοριες	9	5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακά εστιών	15
Γενική επισκόπηση.....	9	Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα.....	15
Τεχνικές προδιαγραφές.....	9	Χρήση των πλακών εστιών.....	17
3 Εγκατάσταση	10	Πίνακας ελέγχου	17
Πριν την εγκατάσταση	10		
Εγκατάσταση και σύνδεση	11		
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	13		
6 Συντηρηση και φροντίδα	22	7 Αντιμετώπιση προβλημάτων	23
Γενικές πληροφορίες	22		
Καθαρισμός της πλάκας εστιών	22		

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει διθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν

τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φις ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Οποιεσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ασφάλεια προϊόντος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία

κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε

πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς.

- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το στοιχείο της

- πλάκας εστιών από το χειριστήριό του και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της πλάκας εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
 - Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
 - Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνεστε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.
 - Οι ηλεκτρικές εστίες διαθέτουν "επαγωγική" τεχνολογία. Η επαγωγική πλάκα εστιών σας, που παρέχει οικονομία τόσο χρόνου όσο και χρημάτων, πρέπει να χρησιμοποιείται με σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες. Άλλις οι ηλεκτρικές εστίες δεν θα λειτουργούν. Βλ. Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα, σελίδα 15, επιλογή των σκευών.
- Επειδή οι επαγωγικές πλάκες εστιών δημιουργούν μαγνητικό πεδίο, μπορεί να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις σε άτομα που χρησιμοποιούν συσκευές όπως αντλία ινσουλίνης ή βηματοδότη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:
- Βεβαιωθείτε ότι το φις ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
 - Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
 - Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.

Ασφάλεια παιδιών

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίπτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.

- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταχινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε τηληφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

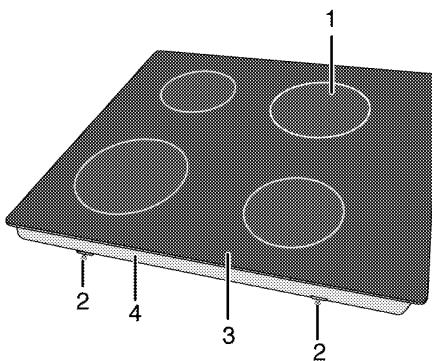
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS): Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνη με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

2 Γενικες πληροφοριες

Γενική επισκόπηση



- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος | 3 | Υαλοκεραμική επιφάνεια |
| 2 | Σφιγκτήρας συναρμολόγησης | 4 | Κάλυμμα βάσης |

Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	μέγ. 7200 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05V2V2-F 5 x 1,5 χιλ. ²
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	55 χιλ./580 χιλ./510 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560 (+2) χιλ./490 (+2) χιλ.
Εστίες αερίου	
Πίσω αριστερή	Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W
Εμπρός αριστερή	Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	2000/2300W
Εμπρός δεξιά	Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος
Διαστάσεις	145χιλ.
Ισχύς	1600/1800W
Πίσω δεξιά	Επαγωγική πλάκα μαγειρέματος
Διαστάσεις	210 χιλ.
Ισχύς	2000/2300 W

i Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

i Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.

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

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαιφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.



Η πρετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

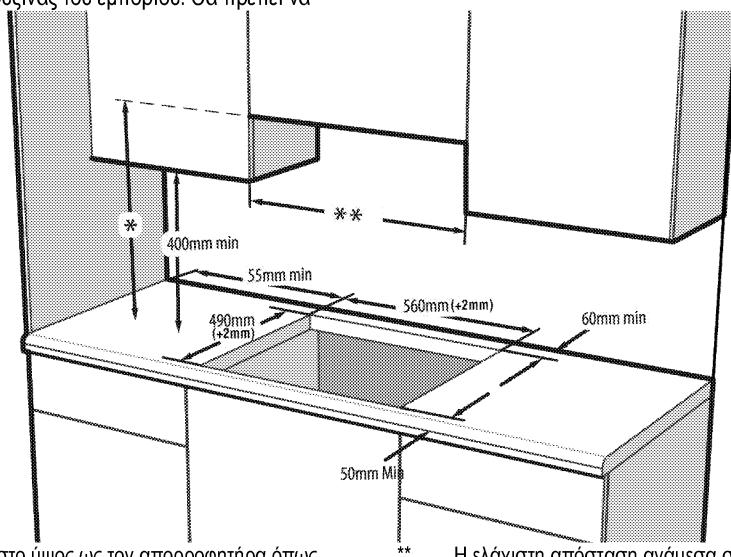
Πριν την εγκατάσταση, ελέγχετε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάπτωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε.
Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- (*) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας πάνω από τη συσκευή μαγειρέματος, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχιστο 650 χιλ.)
- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και τα υλικά που προστέθηκαν για ασφαλή μεταφορά.
- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).
- Ο πάγκος πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένος και στερεωμένος σε οριζοντιαία θέση.
- Κόψτε το άνοιγμα για την πλάκα εστιών στον πάγκο σύμφωνα με τις διαστάσεις εγκατάστασης.

Πριν την εγκατάσταση

Η πλάκα εστιών είναι σχεδιασμένη για εγκατάσταση σε πάγκο κουζίνας του εμπορίου. Θα πρέπει να



* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγών του απορροφητήρα

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

Εγκατάσταση και σύνδεση

- Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.



Μην εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών σε μέρη με αιχμηρές ακμές ή γωνίες.
Υπάρχει κίνδυνος θραύσης της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής έκινα μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπίξεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας.
Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς κανονισμούς.
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Η ετικέτα τύπου βρίσκεται στο πίσω περιβλήμα του προϊόντος.
- Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

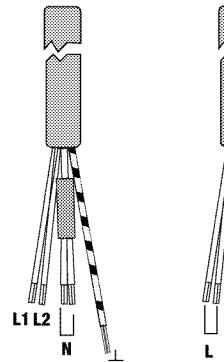


Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φίς που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φίσ και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος,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

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

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:



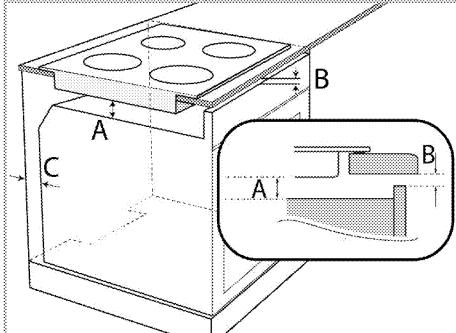
- Για μονοφασική σύνδεση, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:

- Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)

- Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
 - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)
- » ή
- Υκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
 - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
 - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)
3. Για διφασική σύνδεση, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
- Καφέ καλώδιο = L1 (Φάση 1)
 - Μαύρο καλώδιο = L2 (Φάση 2)
 - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
 - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)
- » ή
- Μαύρο καλώδιο = L1 (Φάση 1)
 - Υκρι καλώδιο = L2 (Φάση 2)
 - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
 - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)

Εγκατάσταση του προϊόντος

Αν ο φούρνος είναι από κάτω:



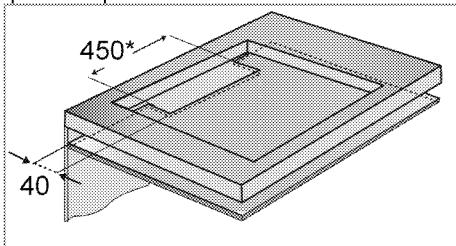
A ελάχ.15 χιλ.

B ελάχ.5 χιλ.

C 20 χιλ.

Αν ο ξύλινη επιφάνεια είναι από κάτω:

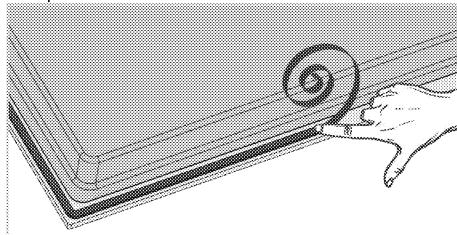
Απαιτείται να αφίστετε ένα άνοιγμα αερισμού στο πίσω τμήμα του επίπλου εντοιχισμού, όπως δείχνει η ακόλουθη εικόνα.



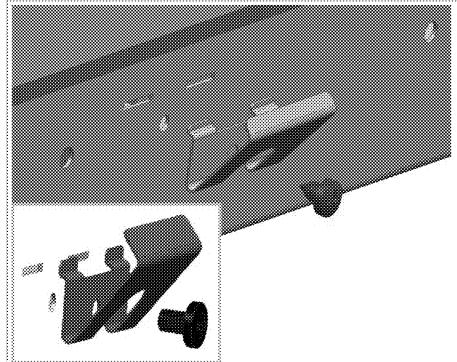
* ελάχ.

Κατά την εγκατάσταση της επαγγειακής σας πλάκας εστιών, τοποθετήστε το προϊόν παράλληλα προς την επιφάνεια εγκατάστασης. Επίσης χρησιμοποιήστε το παρέμβυσμα στεγανοποίησης στα μέρη της πλάκας εστιών που έρχονται σε επαφή με τον πάγκο, όπως περιγράφεται πιο κάτω, για να εμποδίσετε τη διεύδυση νερού ανάμεσα στο προϊόν και τον πάγκο.

1. Προστομάστε την επιφάνεια του πάγκου όπως δείχνει η εικόνα.
2. Γυρίστε την πλάκα εστιών ανάποδα και τοποθετήστε τη σε επίπεδη επιφάνεια.
3. Όταν εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών, εφαρμόστε γύρω από την πλάκα εστιών όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα τη φλάντζα στεγανοποίησης, η οποία παρέχεται μέσα στη συσκευασία. Στη διαδικασία αυτή διασφαλίστε ότι παραμένουν 1 έως 2 mm εσωτερικά της εξωτερικής άκρης του γυαλιού.



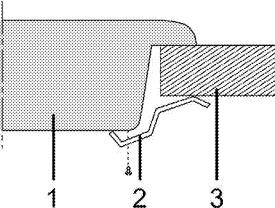
4. Τοποθετήστε τα ελατήρια στερέωσης εισάγοντας και βιδώνοντάς τα μέσα από τις οπές στο κάτω περίβλημα όπως φαίνεται στην εικόνα.



	Σε ορισμένα μοντέλα, το προϊόν σας ενδέχεται να έχει ήδη προσαρτημένα ελατήρια στερέωσης.
	Ο αριθμός των ελατηρίων στερέωσης στο προϊόν σας ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

5. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.

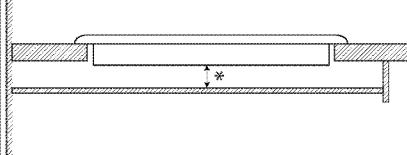
6. Όταν η πλάκα εστιών έχει τοποθετηθεί πάνω στην επιφάνεια του πάγκου θα στερεωθεί εύκολα με τη βοήθεια των σφιγκτήρων. Αν οι διαισθάσεις της επιφάνειας του πάγκου δεν είναι κατάλληλες, μπορείτε να τοποθετήσετε δύο σφιγκτήρες στερέωσης στην μπροστινή πλευρά του προϊόντος, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



- 1 Πλάκα εστιών
2 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
3 Πάγκος

i Οταν εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών πάνω σε ντουλάπι, τρέπετε να τοποθετηθεί ένα ράφι για διαχωρισμό του ντουλαπιού από την πλάκα εστιών όπως φαίνεται στην πιο πάνω εικόνα. Αυτό δεν είναι απαραίτητο, αν η εγκατάσταση γίνει πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο κάτω πάγκου.

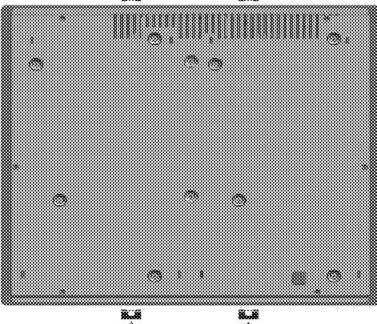
Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τρήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



* ελάχ. 15 χιλ.

Πίσω όψη (ανοιγματα συνδέσεων)

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



KΙΝΔΥΝΟΣ:

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



KΙΝΔΥΝΟΣ:

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



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

Τελικός έλεγχος

1. Λειτουργία του προϊόντος.
2. Ελέγχετε τις λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.



Ελέγχετε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα κατσαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέρχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρέψετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών.

Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.

- Τα σκεύη πρέπει να είναι συμβατά με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουτίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

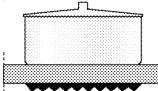
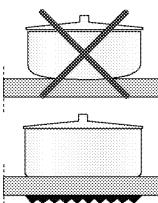
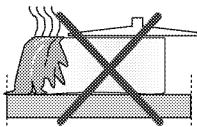
- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίζετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνετε το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατσαρόλες με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, για να αποφύγετε θέρμανση των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κενά σκεύη και κατσαρόλες σε αναμένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατσαρόλα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.
- Επειδή η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από αλουμίνιο και πλαστικό. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια. Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ούτε για τη φύλαξη των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη πισσότητα φαγητού μέσα στις κατσαρόλες και τα τηγάνια. Έτσι δεν

θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχείλιση του φαγητού.

Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κατσαρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κατσαρόλες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κατσαρόλα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρετε.

Επιλογή κατσαρολών

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως χώρο αποθήκευσης ή σαν σανίδια κοπτής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Οι αιχμηρές ακμές προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.



Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενίσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας.

Για επαγωγικές πλάκες εστιών, χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα.

Δοκιμή των κατσαρολών

Για να ελέγχετε αν η κατσαρόλα σας είναι συμβατή ή όχι με την επαγωγική πλάκα εστιών, χρησιμοποιήστε τις μεθόδους που ακολουθούν.

1. Η κατσαρόλα σας είναι συμβατή αν η βάση της μπορεί να συγκρατήσει ένα μαγνήτη.
2. Η κατσαρόλα σας είναι συμβατή αν "L" δεν παράγονται σπινθήρες όταν τοποθετήσετε την

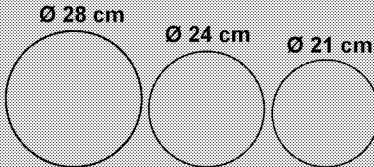
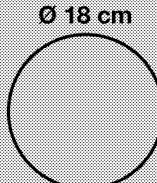
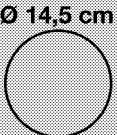
κατσαρόλα σας στη εστία και θέσετε σε λειτουργία την πλάκα εστιών.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με χάλυβα, τεφλόν ή αλουμίνιο που έχουν ειδική μαγνητική βάση και φέρουν ετικέτες ή προειδοποιήσεις που αναφέρουν ότι η κατσαρόλα είναι συμβατή με το επαγγελματικό μαγείρεμα. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα και κεραμικά σκεύη, κατσαρόλες και τα σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα με μη μαγνητική βάση αλουμινίου.

Σύστημα αναγνώρισης-εστίασης για τις κατσαρόλες

Στο επαγγελματικό μαγείρεμα, ενεργοποιείται μόνο η περιοχή που καλύπτεται από το σκεύος στην εκάστοτε εστία. Η βάση του σκεύους αναγνωρίζεται από το σύστημα και θερμαίνεται αυτόματα μόνο αυτή η περιοχή. Το μαγείρεμα σταματά αν το μαγειρικό σκεύος ανυψωθεί από τη εστία κατά το μαγείρεμα. Το σύμβολο επιλεγμένης εστίας και το "L" αναβοσβήνουν εναλλάξ.

Επιλογή εστίας κατάλληλης για το σκεύος

Μεγάλη εστία	Κανονική εστία	Μικρή εστία
		
Μεγάλη εστία <ul style="list-style-type: none">Προσαρμόζεται αυτόματα στην κατσαρόλαΚατανέμει την ισχύ με ιδανικό τρόπο.Παρέχει τέλεια κατανομή θερμότητας. Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα φαγητών όπως μεγάλες κρέπες ή μεγάλα ψάρια, σπάνια ή πολύ σπάνια.	Κανονική εστία <ul style="list-style-type: none">Προσαρμόζεται αυτόματα στην κατσαρόλαΚατανέμει την ισχύ με ιδανικό τρόπο.Παρέχει τέλεια κατανομή θερμότητας. Χρησιμοποιείται για όλα τα είδη μαγειρέματος.	Μικρή εστία <ul style="list-style-type: none">Χρησιμοποιείται για αργό μαγείρεμα (σάλτσες, κρέμες).Χρησιμοποιείται για την παρασκευή μικρών μεριδών ή μεριδών βάσει αριθμού προσώπων.

Ασφαλής χρήση

Μην επιλέγετε υψηλά επίπεδα θέρμανσης όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε αντικολλητικό σκεύος (τεφλόν) με καθόλου ή πολύ λίγο λάδι.

Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως πιρούνια, μαχαίρια ή καπάκια από κατσαρόλες πάνω στην πλάκα εστιών σας, γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για μαγείρεμα. Ποτέ μην τοποθετήσετε πάνω στη εστία τρόφιμα τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο.



Αν υπάρχει φούρνος σε λειτουργία κάτω από την πλάκα εστιών σας, οι αισθητήρες της πλάκας εστιών μπορεί να μειώσουν επίπεδο μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσουν το φούρνο.



Οταν είναι σε λειτουργία η πλάκα εστιών, διατηρείτε τα είδη με μαγνητικές ιδιότητες όπως πιστωτικές κάρτες ή κασέτες μακριά από την πλάκα εστιών.

Χρήση των πλακών εστιών

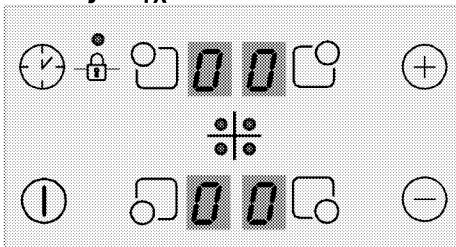


ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών.

Μη χρησιμοποιείτε πλάκες εστιών που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό από τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Σε περίπτωση οποιουδήποτε είδους ζημιάς στην επιφάνεια (όπως οι ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Πίνακας ελέγχου



Προδιαγραφές

- (1) Πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
- (+) Ρύθμιση θερμοκρασίας/Αύξηση τιμής χρονοδιακόπη
- (-) Ρύθμιση θερμοκρασίας/Μείωση τιμής χρονοδιακόπη
- (LOCK) Κλείδωμα πλήκτρων
- (CLOCK) Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση χρονοδιακόπη
- (□) Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας
- (□) Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας
- (□) Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας
- (□) Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας

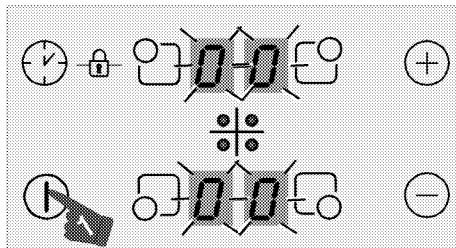
i Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους πληροφόρησης. Στην πράξη οι ενδείξεις και οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας εστιών σας.

i Ο χειρισμός αυτής της συσκευής επιτυγχάνεται μέσω του πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.

i Διατηρείτε πάντα τον πίνακα χειρισμού καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνεια του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στις λειτουργίες.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίζετε το πλήκτρο "(1)" του πίνακα χειρισμού. Εμφανίζεται το εικονίδιο "0" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.



i Αν δεν υπάρχει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίζετε το πλήκτρο "(1)" του πίνακα χειρισμού. Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση Αναμονής.

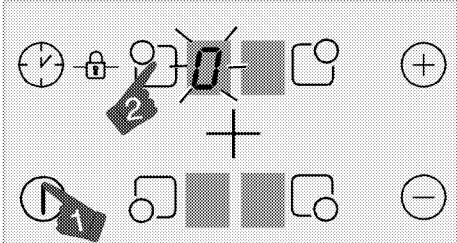
i Το σύμβολο "H" ή "h" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο "h" που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Το σύμβολο "H" που εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνει ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο "h" που σημαίνει λιγότερο ζεστή εστία.

i Οταν διακοπεί το ρεύμα, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν θα ανάβει και δεν θα προειδοποιεί το χρήστη για καυτές εστίες.

Ενεργοποίηση των εστιών



- Αγγίζετε το πλήκτρο "(1)" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
- Αγγίζετε το πλήκτρο επιλογής της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "0" και ανάβει πιο φωτεινά η αντίστοιχη περιοχή ενδείξεων.

i Αν δεν υπάρχει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

i Στα επίπεδα 1 έως 7, το νερό ή το λάδι στο σκεύος μπορεί να βράζει ή να σταματά να βράζει. Αυτό μπορεί να κάνει το χρήστη να νομίσει ότι το προϊόν ενεργοποιείται και απενεργοποιείται κατά διαστήματα. Αυτό παραπρέπει κυρίως όταν η ποσότητα του νερού ή του λαδιού είναι μικρή και δεν αποτελεί βλάβη, αλλά είναι απλά ο τρόπος που λειτουργεί το προϊόν.

Αγγίζετε τα πλήκτρα "(+)" ή "(-)" για να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας σε μια τιμή ανάμεσα σε "1" και "9" ή "9" και "1".

i Το εξωτερικό τμήμα της ζώνης μαγειρέματος 280 mm της επαγγελματικής πλάκας εστιών (αν η συσκευή σας διαθέτει ζώνη μαγειρέματος 280 mm επαγγελματικής πλάκας εστιών) ενεργοποιείται μόνον αν ένα σκεύος μαγειρέματος αρκετά μεγάλο να καλύψει τη ζώνη μαγειρέματος ποτοθετηθεί πάνω στη ζώνη μαγειρέματος και η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο υψηλότερο του 8.

Απενεργοποίηση των εστιών:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

- 1 **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0".**

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο "0".

- 2 **Αγγίζοντας το σχετικό σύμβολο εστίας "O" για ορισμένο χρόνο**

Ενεργοποιήστε την εστία πιέζοντας το σχετικό σύμβολο "O" για ορισμένο χρόνο για να μειώσετε την τιμή θερμοκρασίας σε "0".

- 3 **Με χρήση της απενεργοποίησης της επιλογής χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία**

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντίστοιχη σε αυτόν εστία. Στη σχετική περιοχή ενδείξεων θα εμφανιστεί "0" ή "00".

Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, αγγίζετε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού.

Υψηλή ισχύς (Ενίσχυση θέρμανσης)

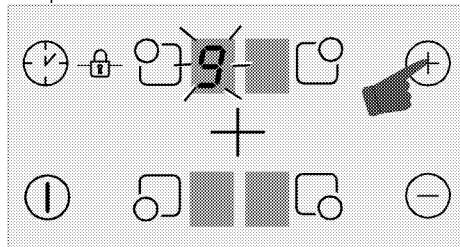
(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.)

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Για ταχεία θέρμανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης "P". Ωστόσο, η λειτουργία αυτή δεν συνιστάται για παρατεταμένο μαγείρεμα. Η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης ίσως να μην είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες.

Ενεργοποίηση της Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης):

- 1 Αγγίζετε το πλήκτρο "(1)" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
- 2 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.
- 3 Αγγίζετε πρώτα το πλήκτρο "(+)" ή "(-)" για να φθάσετε στο επίπεδο "9".



4. Όταν η εστία βρίσκεται σε επίπεδο "9", αγγίζετε μία φορά το πλήκτρο " \oplus " για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας σε "P".

Απενεργοποίηση της Υψηλής Ισχύος (Ενίσχυση Θέρμανσης):

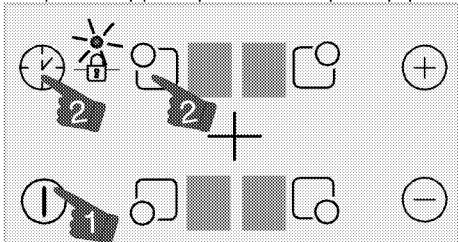
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ενίσχυσης Θέρμανσης, αγγίζετε " \ominus " και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επίπεδο "9". Η εστία εξέρχεται από την ενίσχυση θέρμανσης και συνεχίζει να λειτουργεί σε επίπεδο "9".
- Μπορείτε να μειώσετε το επίπεδο Θερμοκρασίας αγγίζοντας " \ominus " ή μπορείτε να απενεργοποιήσετε τελείως την εστία μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".

Κλείδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων για να αποφύγετε αθέλητη αλλαγή των λειτουργιών κατά τη λειτουργία της πλάκας εστίων.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

- Αγγίζετε το πλήκτρο " $\textcircled{1}$ " για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστίων.
- Αγγίζετε τα πλήκτρα " $\textcircled{1}$ " και " $\textcircled{2}$ " ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων.



» Το κλείδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί και θα ανάψει η τελεία στο σύμβολο " $\textcircled{\$}$ ".

i Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστίων όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλείδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί πάλι την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την πλάκα εστίων. Για να είναι δυνατός ο χειρισμός της πλάκας εστίων πρέπει να απενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρων.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

- Όταν είναι ενεργό το κλείδωμα πλήκτρων, αγγίζετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα " $\textcircled{1}$ " και " $\textcircled{2}$ ".
- » Το κλείδωμα πλήκτρων θα απενεργοποιηθεί και θα σβήσει η κουκκίδα από το σύμβολο " $\textcircled{\$}$ ".

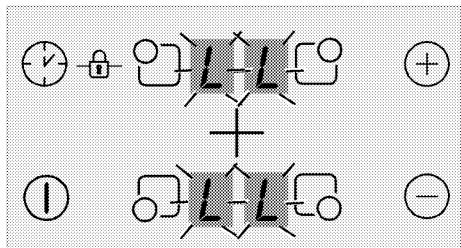
Γονικό κλείδωμα

Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστίων από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Το Γονικό κλείδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.

Ενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

- Αγγίζετε το πλήκτρο " $\textcircled{1}$ " για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστίων.
- Για να ενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα, αγγίζετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα " $\textcircled{-}$ " και " $\textcircled{+}$ ". Μετά το σύμβολο "μππιπ" αγγίζετε " $\textcircled{+}$ " για να ενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα.

» Το γονικό κλείδωμα ενεργοποιείται και εμφανίζεται το σύμβολο "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστίων.



Απενεργοποίηση του γονικού κλειδώματος

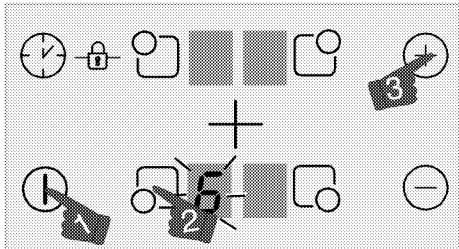
- Όταν είναι ενεργό το κλείδωμα πλήκτρων, αγγίζετε το πλήκτρο " $\textcircled{1}$ " για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστίων.
 - Αγγίζετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα " $\textcircled{-}$ " και " $\textcircled{+}$ ". Μετά το σύμβολο "μππιπ" αγγίζετε " $\textcircled{-}$ " για να απενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα.
- » Το γονικό κλείδωμα απενεργοποιείται και παύει να εμφανίζεται το σύμβολο "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστίων.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Δεν θα χρειαστεί να παρακολουθείτε το φούρνο για όλη την περίοδο μαγειρέματος. Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του χρόνου που έχετε επιλέξει.

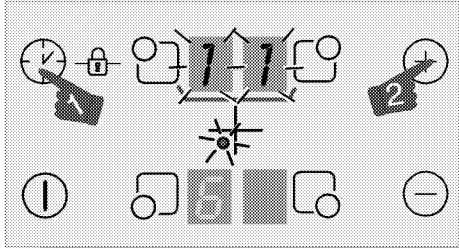
Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

- Αγγίζετε το πλήκτρο " $\textcircled{1}$ " για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστίων.
- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.



3. Αγγίζεται τα πλήκτρα "⊕" ή "⊖" για να ρυθμίσεται το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
4. Αγγίζεται το πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσεται το χρονοδιακόπτη.

Θα εμφανιστεί το σύμβολο "00" στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη και η υποδιαστολή στην περιοχή ενδείξεων της επιλεγμένης εστίας.



5. Αγγίζεται τα πλήκτρα "⊕" ή "⊖" για να ρυθμίσεται τον επιθυμητό χρόνο.

i Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για τις εστίες που είναι ήδη σε χρήση.

i Επαναλάβετε τις πιο πάνω διαδικασίες για τις άλλες εστίες για τις οποίες θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

i Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί αν δεν έχει επιλεγεί η εστία και η τιμή θερμοκρασίας για την εστία.

i Όταν επιλεγεί η εστία για την οποία ορίστηκε ένας χρονοδιακόπτης, μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο "⌚".

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Όταν περάσει η ρυθμισμένη ώρα, η πλάκα εστίων θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πρέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπτών πριν τη λήξη

Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τη λήξη του χρόνου, η πλάκα εστίων θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου απενεργοποιηθεί.

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Αγγίζεται το πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσεται το χρονοδιακόπτη.
3. Έως ότου εμφανιστεί "00" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, αγγίζεται το "⊖" για να ρυθμίσεται την τιμή σε "00".

Η λυχνία σε σχήμα κουκκίδας στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας σβήνει **τελείως** αφού έχει αναβοσβήσει για ορισμένο διάστημα και ο χρονοδιακόπτης ακυρωθεί.

Ασφαλής και αποδοτική χρήση των επαγωγικών εστιών

Αρχές λειτουργίας: Λόγω της αρχής λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστίων θερμαίνει απ' ευθείας το μαγειρικό σκεύος. Επομένως διαθέτει πολλά πλεονεκτήματα σε σύγκριση με άλλους τύπους πλακών εστιών. Είναι πιο αποδοτική και η επιφάνεια της πλάκας εστίων δεν θερμαίνεται.

Η επαγωγική σας πλάκα εστίων είναι εξοπλισμένη με ανώτερα συστήματα ασφαλείας που παρέχουν μέγιστη ασφάλεια χρήστης.

i Η πλάκα εστίων μπορεί να διαθέτει επαγωγικές εστίες διαμέτρου 145, 180, 210-280 χιλ., ανάλογα με το μοντέλο. Χάρη στην επαγωγική δυνατότητα, κάθε εστία ανιχνεύει αυτόματα κάθε σκεύος που ποτοθετείται πάνω της. Ενέργεια παράγεται μόνο εκεί που το σκεύος έρχεται σε επαφή με την εστία και έτσι επιτυγχάνεται η ελάχιστη δυνατή κατανάλωση ενέργειας.

Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστίων διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα 1). Αν έχει αντιστοιχιστεί χρονοδιακόπτης στην εστία,

και η περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί αργότερα.

Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εφαρμόζεται σε αυτό το επίπεδο θερμοκρασίας.

Αφού η εστία απενεργοποιηθεί αυτόματα, μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία από το χρήστη όπως περιγράφηκε πιο πάνω.

Πίνακας 1: Όρια χρόνου λειτουργίας

Επίπεδο θερμοκρασίας	Όριο χρόνου λειτουργίας - ώρα
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 λεπτά
Ρ (Ενίσχυση Θέρμανσης)	5 λεπτά (*)

(*)Η πλάκα εστιών θα πέσει στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά

Προστασία από υπερθέρμανση

Η πλάκα εστιών σας διαθέτει ορισμένους αισθητήρες οι οποίοι εξασφαλίζουν προστασία από υπερθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μπορεί να παρατηρηθούν τα εξής:

- Η ενεργή εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί.
- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί.

Ωστόσο, αυτό δεν φαίνεται στην ένδειξη.

Σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχείλισης

Η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφαλείας έναντι υπερχείλισης. Αν υπάρξει κάποια

υπερχείλιση και χυθεί υγρό πάνω στον πίνακα χειρισμού, το σύστημα θα δώσει σφάλμα και η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. "F" προειδοποίηση εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Ακριβής ρυθμίση ισχύος

Χάρη στην αρχή λειτουργίας της, η επαγωγική πλάκα εστιών ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές. Οι ρυθμίσεις ισχύος μπορούν να αλλάξουν πολύ γρήγορα. Έτσι μπορείτε να εμποδίσετε να ξεχειλίσει ένα σκεύος μαγειρέματος (που περιέχει νερό, γάλα κλπ.) ακόμα και αν ήταν έτοιμο να ξεχειλίσει.

Θόρυβος λειτουργίας

Από την επαγωγική πλάκα εστιών μπορεί να προκύψουν ορισμένοι θόρυβοι. Αυτοί οι θόρυβοι είναι κανονικοί και αποτελούν μέρος του μαγειρέματος με επαγωγικό σύστημα.

- Ο θόρυβος γίνεται πιο αισθητός σε υψηλά επίπεδα θερμοκρασίας.
- Το κράμα της κατσαρόλας μπορεί να προκαλέσει θόρυβο.
- Σε χαμηλά επίπεδα, μπορεί να ακούγεται ένας περιοδικός ήχος ενεργοποίησης/απενεργοποίησης λόγω της αρχής λειτουργίας.
- Θόρυβος μπορεί να ακούγεται αν θερμαίνεται ένα κενό σκεύος. Όταν προσθέσετε σε αυτό νερό ή κάποιο φαγητό, ο θόρυβος αυτός θα πάψει να ακούγεται.
- Μπορεί να ακούγεται θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης του ηλεκτρικού συστήματος.

	Αν η επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής εκτεθεί σε πυκνό ατμό, ολόκληρο το σύστημα χειρισμού μπορεί να απενεργοποιηθεί και να παραχθεί προειδοποιητικό σήμα.
	Διαπρέπετε καθαρή την επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής. Μπορεί να παρατηρηθεί δυσλειτουργία.

6 Συντηρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια αωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγιερέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίζετε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθορισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοιξιδώτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμήρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έστινα προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμικές επιφάνειες

Σκουπίστε την υαλοκεραμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα πανί που έχει υγρανθεί ελαφρά με κρύο νερό ώστε να μην μείνει πάνω της καθαριστικό προϊόν. Στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών.

Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ζεραθεί πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια με κυρτές λεπτίδες, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα.

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων αισβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων αισβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κατάλληλα εμπορικά διαθέσιμα προϊόντα.

Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα σφουγγάρι και περιμένετε έως ότου απορροφηθεί καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρύ υγρό πανί.



Τα φαγητά με βάση τη ζάχαρη, όπως κρέμα και σιρόπι, πρέπει να καθαρίζονται άμεσα, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η επιφάνεια. Αλλιώς, η υαλοκεραμική επιφάνεια μπορεί να υποστεί μόνιμη ζημιά.

Με τον καιρό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρό ξεθώριασμα σε επιστρώσεις ή σε άλλα είδη επιφανειών. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του προϊόντος.

Το ξεθώριασμα των χρωμάτων και οι λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Το τροίον εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψυξή.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη.

Το τροίον δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγχετε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγχετε την σύνδεση του φίσ.
- Αν η οθόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήστε πάλι την πλάκα εστιών. >>> Αποσυνδέστε τη συσκευή μέσω του αντίστοιχου ασφαλειοδιάκοπτη. Περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και κατόπιν επανασυνδέστε τη.
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο. >>> Ελέγχετε το σκεύος σας.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "█".

- Δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος στην ενεργή εστία. >>> Ελέγχετε αν υπάρχει σκεύος πάνω στην εστία.
- Το σκεύος σας δεν είναι συμβατό με επαγγειακή μέθοδο μαγειρέματος. >>> Ελέγχετε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγγειακή πλάκα εστιών.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστά κεντραρισμένο ή κάτω επιφάνεια του σκεύους δεν είναι αρκετά πλαστιά για την εστία. >>> Επιλέξτε ένα σκεύος αρκετά πλατύ και κεντράρετε το σκεύος σωστά πάνω στην εστία.
- Το μαγειρικό σκεύος ή η εστία έχει υπερθερμανθεί. >>> Επιτρέψτε τους να κρυώσουν.

Η επιλεγμένη εστία ξαφνικά απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Ίσως έχει λήξει ο χρόνος μαγειρέματος για την επιλεγμένη εστία. >>> Μπορείτε να ορίσετε νέα διάρκεια μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος.
- Είναι ενεργή η διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. >>> Επιτρέψτε στην πλάκα εστιών σας να κρυώσει.
- Ένα αντικείμενο μπορεί να καλύπτει τον πίνακα χειρισμού αφής. >>> Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα.

Το σκεύος δεν θερμαίνεται ακόμα και αν είναι ενεργοποιημένη η εστία.

- Το σκεύος σας δεν είναι συμβατό με επαγγειακή μέθοδο μαγειρέματος. >>> Ελέγχετε αν το σκεύος σας είναι συμβατό με επαγγειακή πλάκα εστιών.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστά κεντραρισμένο ή κάτω επιφάνεια του σκεύους δεν είναι αρκετά πλαστιά για την εστία. >>> Επιλέξτε ένα σκεύος αρκετά πλατύ και κεντράρετε το σκεύος σωστά πάνω στην εστία.



Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλήμα, τότε συμβουλευτείτε τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράστε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

ΠΑΡ. ΣΕΙΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ

ΛΑΪΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΤΟΥ, ΛΑΙΜΟΣ

ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32

E-mail: seitnidis@otenet.gr



ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΙΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε αγοράζοντας τις συσκευές bekο και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορείτε να ενημερωθείτε για τα εξουσιοδοτημένα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρεία μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

ΨΥΓΕΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2 ΧΡΟΝΙΑ
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

..... ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεδούτως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Τα απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύυστυλο Καθάλας Τ.Θ 1402, Τ.Κ.64003) εντός 10 μηνών από την ημερομηνία αγοράς.
 - Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε αναμομολία ή βλάβη που αφέλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαπτώματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δύο της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαπτώματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής αφέλεται με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
 - Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της.
 - Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που αφέλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάστης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργεύο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής . Επίσης η εταιρεία μας δεν υποβάνεται για βλάβες που αφέλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύμνες της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδιεκτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λαχίνες κ.α.
 - Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
 - Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφα αυτού.

Αποφύγετε την αλλοίωση της εγγύησης και της πινακίδας μητρώου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

• 42 •

ΠΡΟΣΟΧΗ
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ

SERVICE ΑΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ			
ΑΘΗΝΑ	210 2116649	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	6947424284
ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	6932366733	ΠΑΓΑΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6936065100
ΠΑΤΡΑ	2610 640810	ΒΟΑΣ	22410 94130
ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	6932 437700	ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	6981972363
ΙΩΑΝΝΙΝΑ	26510 31947	ΚΟΜΟΤΗΝΗ	25310 33711
ΤΣΟΥΓΚΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	6945 306990	ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	6932 587473

SERVICE ΤΗΛΕΟΡΑΣΕΩΝ – ΗΙΦΙ			
ΑΘΗΝΑ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΟΣ	210 8836512	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
ΠΑΤΡΑ ΗΑΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	ΒΟΛΟΣ ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΛΟΠΟΣ	24110 30113

ПРОΣ : **beko**

ΠΑΡ. ΣΕΓΓΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

**ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ
Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003
ΤΗΛ 2510 392180-3**

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / MOY

