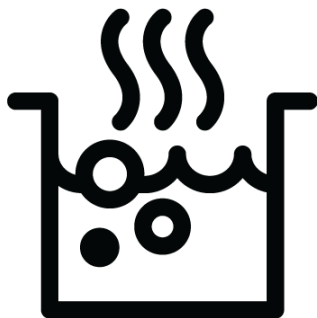




Built-in Hob / User Manual

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation

Εντοιχιζόμενος φούρνος / Εγχειρίδιο Χρήστη



HIC 64403 T

185910308_1/ EN/ FR/ EL/ R.AL/ 31.10.24 08:20
7756788354

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	9
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	Installation.....	12
5.1	Right place for installation.....	12
5.2	Electrical connection	13
5.3	Installing the product	14
6	How to use the hob	15
6.1	General information on hob usage.....	15
6.2	Hob control unit.....	16
7	General Information About Baking .	21
7.1	General warnings about cooking with hob	21
8	Maintenance and Cleaning	21
8.1	General Cleaning Information.....	21
8.2	Cleaning the hob.....	22
8.3	Cleaning the Control Panel	23
9	Troubleshooting.....	23



1 Safety Instructions

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



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



1.3 Electrical Safety

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

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



1.4 Transportation Safety

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

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

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

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

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

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

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

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

1.7 Temperature Warnings

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

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

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

1.8 Cooking Safety

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



1.9 Maintenance and Cleaning Safety

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

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

2.3 Recommendations for Energy Saving

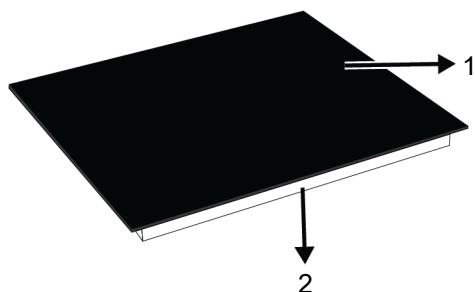
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

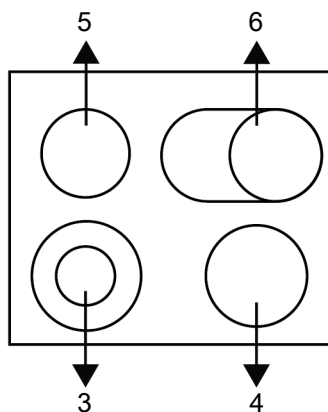
3 Your product

EN

3.1 Product introduction



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



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

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 / 490
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Total power consumption (W)	6900

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

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



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



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



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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 Installation

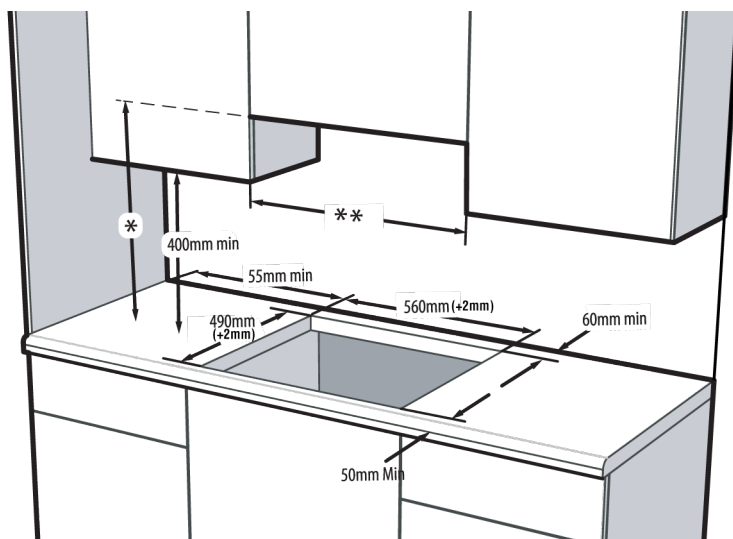


General warnings

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

5.1 Right place for installation

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



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

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

5.2 Electrical connection

⚠ General warnings

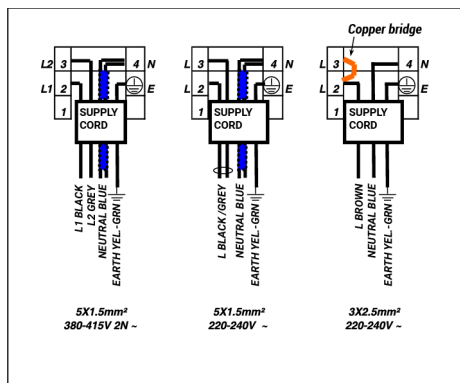
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

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

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

If the product is produced with cable and without plug:

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



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

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

If your supply cord type is 5-conductor type, for 1-phase connection:

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

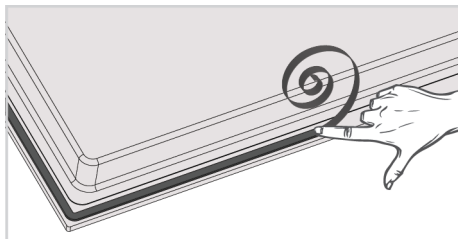
If your supply cord type is 5-conductor type, for 2-phase connection:

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

5.3 Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.

2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



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

Rear view (connection holes)

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



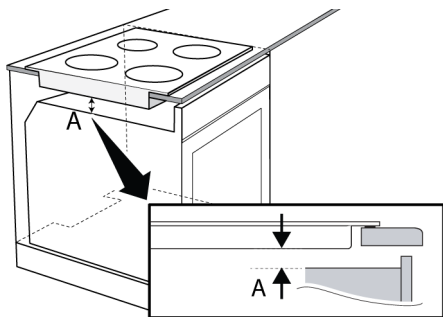
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



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

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

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

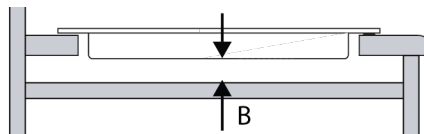


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



B min. 15 mm

Final check

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

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

General warnings

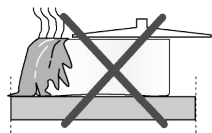
- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.

- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

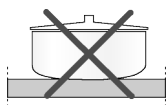
Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

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

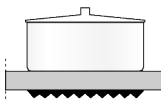
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



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



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



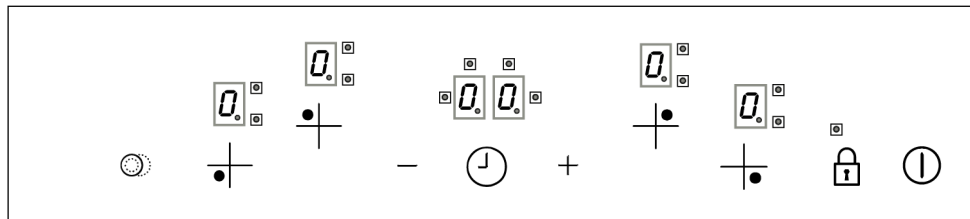
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

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

6.2 Hob control unit



Keys :

 On/off key

 Increase key

 Decrease key

 Timer key *

 Key lock key *

 Warming zone key *

Rear left cooking zone selection key

 Front left cooking zone selection key

 Front right cooking zone selection key *

 Rear right cooking zone selection key

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

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

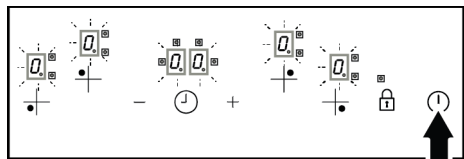
General warnings for the control panel

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

Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the  key.

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



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

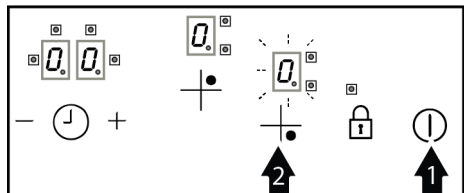
Turning off the hob

1. Touch the  key for more than 2 seconds.

⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

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



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

3. Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  key to adjust between 1 and 9.

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

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

Turning off the cooking zones:

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

1. By reducing the temperature to "0" level:
You can turn off the zone by reducing the temperature setting to "0" level.
2. By touching the  and  keys simultaneously: Select the zone you want to turn off. To turn the zone off, touch the  and  keys simultaneously.
3. Using the timer off function for the desired zone: When the time is up, the timer turns off the zone connected to it. The relevant displays show "0" or "00". When the time is up, the audible alarm sounds. To silence the audible alarm, touch any key on the control panel.

Residual heat indicator

If the "" symbol is on the hob display, it means the hob is still hot and is used to keep a small amount of food warm. After a certain period of time, the symbol changes to the "0" symbol, meaning less hot.

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

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

When your hob overheats;

- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.

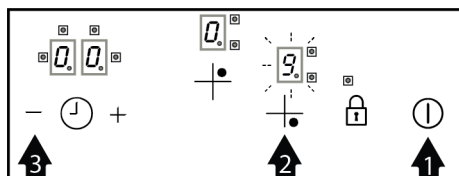
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

High power setting (Quick heating - Booster)

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

Turning on the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set it to level "9" by touching the  key.
 - ⇒ The display will show "9" and "A" alternately. At temperature level "9" the high power setting is activated.



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

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

Turning off the high power setting:

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

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

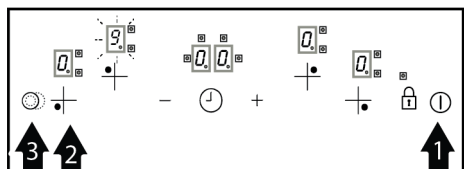
Table 1: Table-1: High power setting turn-off times

Turning on multiple (double and triple) cooking zone

Opening the dual cooking zone:

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

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



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

Opening the triple cooking zone:

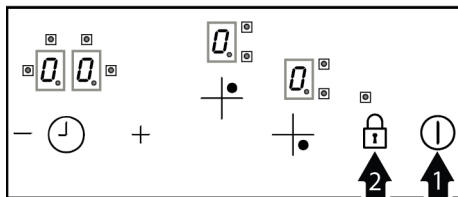
1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the triple hotplate by touching the hotplate selection keys.
3. Activate the temperature level setting by touching the  key. Adjust between 1 and 9 by touching the  keys.
4. Touch the  key to activate the second outer section of the cooking zone.
5. Touching the  key again will activate the third section.
6. When working effectively in three sections, each time the  key is touched, one of the outer rings closes.

Key Lock

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

Activating the key lock:

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



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

Deactivating the key lock:

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

Timer function

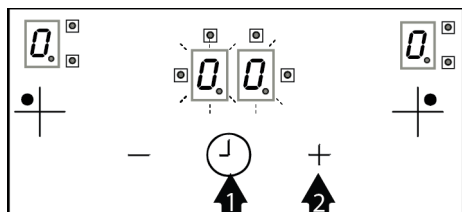
The timer can be used in two different ways, as an alarm and as a cooking zone timer.

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

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

Timer function as alarm:

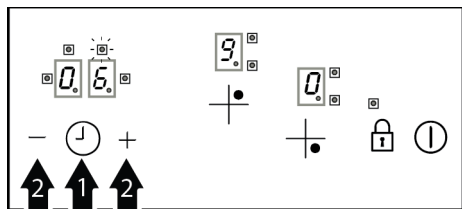
1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Activate the alarm timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the timer is activated.
3. Set the desired time value by touching the  and  keys. After setting the time, the timer starts counting down.
4. When the time is up, the audible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



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

Cooking zone timer function:

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



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

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

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

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

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

Turning off the timer

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

Turning off the timer early

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

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch the key to activate the timer.
3. Touch the key until "00" appears on the timer display.

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

Automatic turnoff (working time limitations)

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

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



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

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

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

7 General Information About Baking

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

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

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

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

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

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Inox - stainless surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

Plastic parts and painted surfaces

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

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

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

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

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

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

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

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

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

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	26	8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	47
1.1	Utilisation prévue.....	26	8.3	Nettoyage du bandeau de com- mande.....	47
1.2	Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques.....	26	9	Dépannage.....	48
1.3	Sécurité électrique.....	27			
1.4	Sécurité des transports.....	29			
1.5	Sûreté des installations	29			
1.6	Sécurité d'utilisation.....	30			
1.7	Alertes de température	31			
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	31			
1.9	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	31			
2	Instructions relatives à l'environne- ment	32			
2.1	Directive sur les déchets.....	32			
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets	32			
2.2	Informations sur l'emballage.....	32			
2.3	Recommandations pour écono- miser l'énergie	32			
3	Votre appareil	33			
3.1	Présentation de l'appareil	33			
3.2	Spécifications techniques	34			
4	Première utilisation.....	35			
4.1	Premier nettoyage	35			
5	Installation.....	35			
5.1	Avant l'installation	35			
5.2	Connexion électrique	36			
5.3	Installation des produits	37			
6	Utilisation de la table de cuisson	38			
6.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson.....	38			
6.2	Panneau de commande.....	40			
7	Informations générales sur la cui- sine.....	45			
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	45			
8	Entretien et nettoyage.....	46			
8.1	Consignes de nettoyage géné- rales.....	46			



1 Consignes de sécurité

FR

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



1.1 Utilisation prévue

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



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

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

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

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

1.4 Sécurité des transports

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

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

1.5 Sûreté des installations

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

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.



1.6 Sécurité d'utilisation

FR

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.7 Alertes de température

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

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

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

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

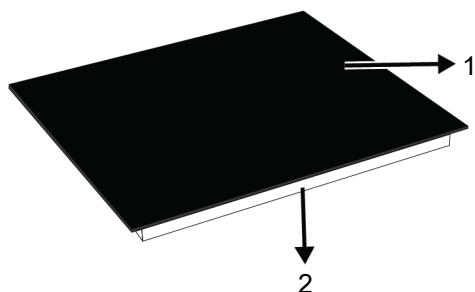
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

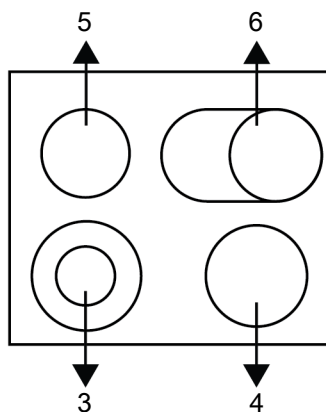
3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



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



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

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	39,5 * / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 / 490
Tension/fréquence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Consommation totale d'énergie (W)	6900

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

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



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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

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

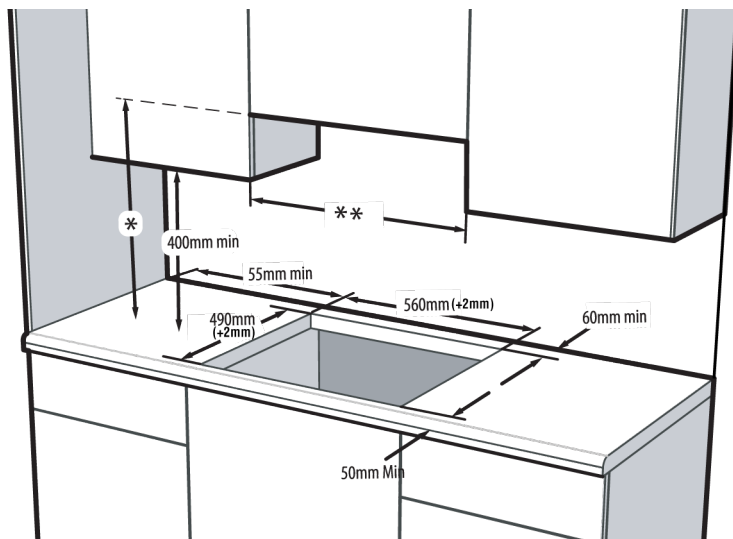
5 Installation

Avertissements généraux

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

5.1 Avant l'installation

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



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

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

5.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

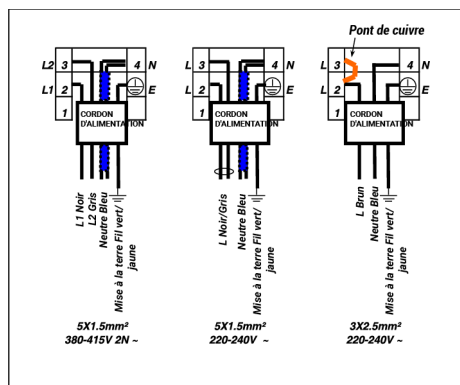
- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques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

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

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

Si le produit est fabriqué avec un câble et sans prise :

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



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

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

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

- Noir/Gris = L (Phase)

- Bleu = N (Neutre)

- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

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

- Noir = L1 (Phase)

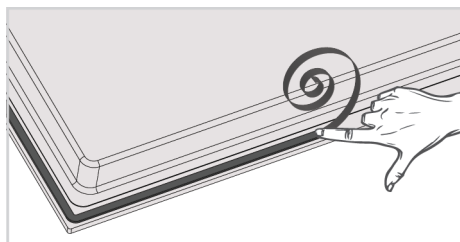
- Gris = L2 (Phase)

- Bleu = N (Neutre)

- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

5.3 Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



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

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



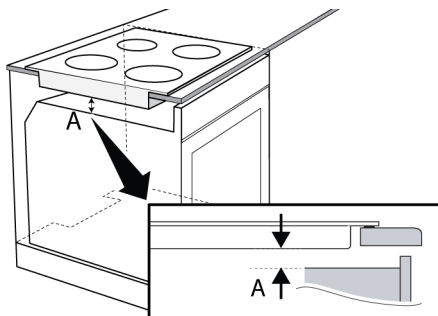
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



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

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

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

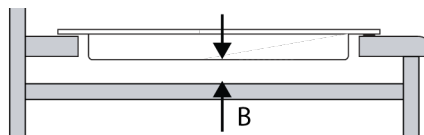


A min. 15 mm

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

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

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



B min. 15 mm

Vérification finale

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

6 Utilisation de la table de cuisson

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

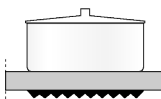
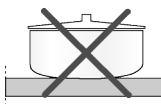
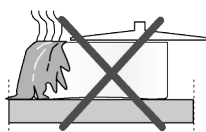
Avertissements généraux

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

exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.

- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.

- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.
- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.
- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



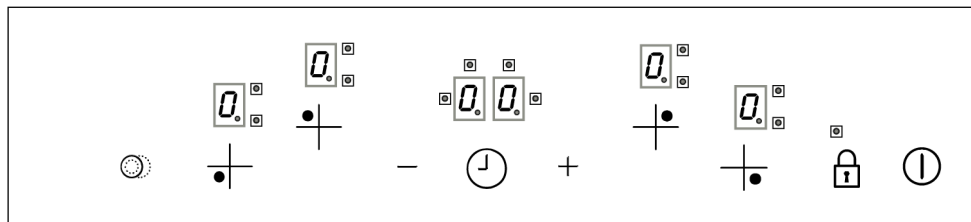
Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

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

6.2 Panneau de commande



Touches :

-  Touche marche/arrêt
 -  Touche d'augmentation de la valeur
 -  Touche de diminution de la valeur
 -  Touche de minuterie *
 -  Touche de verrouillage des touches *
 -  Touche de la zone de réchauffement *
- Touche de sélection du foyer arrière gauche
-  Touche de sélection du foyer avant gauche
 -  Touche de sélection du foyer avant droit *
 -  Touche de sélection du foyer arrière droit
 -  Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.
- * Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

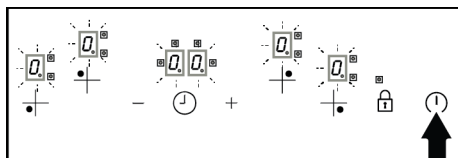
Avertissements généraux pour le panneau de commande

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

Allumer la plaque de cuisson

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

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



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

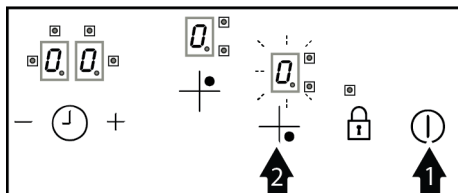
Éteindre la table de cuisson

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

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

Mise en marche des zones de cuisson (Section Cuisson)

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



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

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



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



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

Désactiver les zones de cuisson :

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

1. En réduisant la température au niveau « 0 » : Vous pouvez éteindre la zone en réduisant le réglage de température au niveau « 0 ».
2. En appuyant simultanément sur les touches  et  : Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre. Pour éteindre la zone, appuyez simultanément sur les touches  et .
3. Utilisation de la fonction d'arrêt de la minuterie pour la zone souhaitée : Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la zone à laquelle elle est connectée. Les affichages correspondants indiquent « 0 » ou « 00 ». Lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

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



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



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

Lorsque votre table de cuisson surchauffe ;

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

Réglage de puissance élevée (Chauffage rapide - Booster)

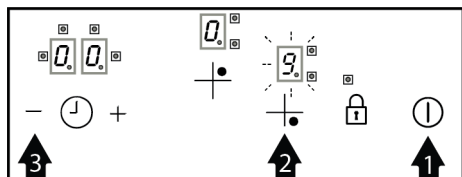
Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer rapidement. Si le chauffage rapide est activé, la cuisson fonctionnera à puissance maximale pendant une certaine période. Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Cependant, il est déconseillé de cuire pendant une longue période

dans cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones.

Activation du réglage de puissance élevée :

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

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



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



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

Désactiver le réglage de puissance élevée :

Une fois le temps de réglage de puissance élevée écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température réglée et seul le niveau de température apparaît sur l'écran. Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson au préalable, appuyez sur la touche — ou réglez le niveau de température sur « 0 ».

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

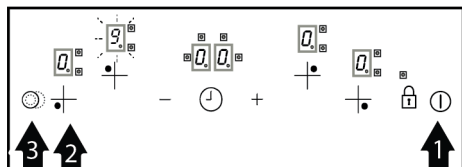
Tableau 1: Tableau 1 : Temps d'arrêt du réglage de puissance élevée

Activation de plusieurs zones de cuisson (doubles et triples)

Ouverture de la double zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la zone de cuisson double en appuyant sur les touches de sélection de la zone de cuisson.

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



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

Ouverture de la triple zone de cuisson :

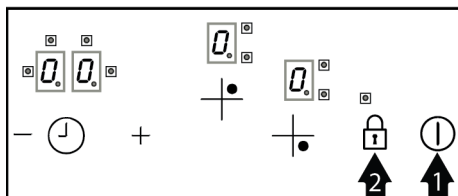
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la triple plaque chauffante en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Activez le réglage du niveau de température en appuyant sur la touche $\pm$. Réglez entre 1 et 9 en appuyant sur les touches $\pm$.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

Serrure à clé

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

Activation du verrouillage des touches :

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



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

Désactiver le verrouillage des touches :

1. Appuyez sur la touche $\mathbb{A}$ lorsque le verrouillage des touches est actif.
⇒ La LED de la touche $\mathbb{A}$ s'éteint et le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction minuterie

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

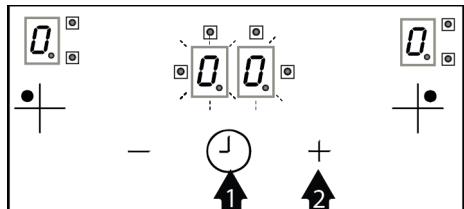
Utilisée comme minuterie de zone de cuisson, cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas besoin de rester constamment à côté de la table de cuisson pendant le processus de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après le temps sélectionné.

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

Fonction minuterie comme alarme :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Activez la minuterie d'alarme en appuyant sur la touche $\odot$. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et la minuterie est activée.

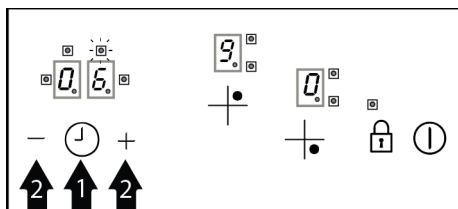
- Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches **+** et **-**. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence.
- Une fois le temps écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande tactile.



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

Fonction minuterie de la zone de cuisson :

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



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

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

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

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

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

Désactiver la minuterie

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

Désactiver la minuterie plus tôt que prévu

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

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

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

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

Arrêt automatique (limitation du temps de travail)

L'unité de commande est dotée d'une fonction d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées,

la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après un certain temps. (Voir Tableau-2)

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



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

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

Tableau 2: Tableau 2 : Heures d'arrêt automatique

7 Informations générales sur la cuisine

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

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, cou-

vrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.

- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.

- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

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

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

9 Dépannage

FR

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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



Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

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

Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-
ΜΑΝΣΗ**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Πίνακας Περιεχομένων

1	Οδηγίες ασφαλείας.....	52
1.1	Προβλεπόμενη χρήση	52
1.2	Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων.....	52
1.3	Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	53
1.4	Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	55
1.5	Ασφάλεια εγκατάστασης.....	55
1.6	Ασφάλεια χρήσης	56
1.7	Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	57
1.8	Ασφάλεια μαγειρέματος.....	57
1.9	Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού	57
2	Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....	58
2.1	Οδηγία περί αποβλήτων.....	58
2.1.1	Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	58
2.2	Πληροφορίες για τη συσκευασία .	58
2.3	Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	58
3	Το προϊόν σας.....	59
3.1	Παρουσίαση του προϊόντος.....	59
3.2	Τεχνικές Προδιαγραφές.....	60
4	Πρώτη Χρήση.....	61
4.1	Αρχικός Καθαρισμός	61
5	Εγκατάσταση	61
5.1	Πριν την εγκατάσταση	61
5.2	Ηλεκτρική σύνδεση.....	62
5.3	Εγκατάσταση των προϊόντων.....	63
6	Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	64
6.1	Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	64
6.2	Πίνακας χειρισμού	66
7	Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο.....	71
7.1	Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών	71
8	Συντήρηση και καθαρισμός	72
8.1	Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	72

8.2	Καθαρισμός της πλάκας εστιών...	73
8.3	Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου .	73
9	Επίλυση προβλημάτων.....	74



1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας για την προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτους για προσωπική χρήση ή για χρήση ως μεταχειρισμένο προϊόν, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες προϊόντος και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημίες που ενδέχεται να προκύψουν αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.



1.1 Προβλεπόμενη χρήση

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



1.2 Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

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

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



1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

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

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

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

θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.

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

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

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

1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

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

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

1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

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

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

1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της πλάκας εστιών είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν έχει σπάσει η γυάλινη επιφάνεια της πλάκας εστιών:
Απενεργοποιήστε όλες τις εστίες αερίου και (αν έχει εφαρμογή) τις ηλεκτρικές εστίες. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.

- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τηλεχειριστήριο ή εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

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

1.8 Ασφάλεια μαγειρέματος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Οι σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς διαρκή επιτήρηση, και αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Πρώτα αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου, και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες με ένα κάλυμμα ή πυράντοχο ύφασμα (κλπ.).
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

1.9 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

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

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



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυ-

τό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

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

2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία

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

2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

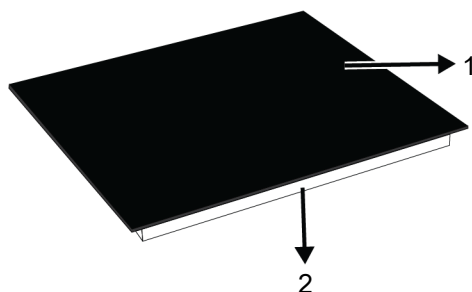
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

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

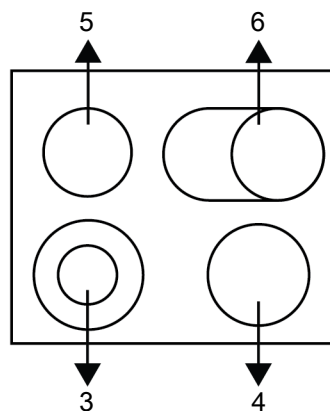
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Χρησιμοποιείτε καθαρόλες/ τηγάνια με το μέγεθος και το καπάκι που είναι κατάλληλα για τη ζώνη μαγειρέματος. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Με τα σκεύη λανθασμένου μεγέθους καταναλώνεται περισσότερη ενέργεια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

3 Το προϊόν σας

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



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



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

3.2 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές της πλάκας εστιών	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Διαστάσεις εγκατάστασης πλάκας εστιών (πλάτος / βάθος) (mm)	560 / 490
Τάση /συχνότητα	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / καταλληλότητα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm2 (2N)
Συνολική ισχύς ρεύματος (W)	6900

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

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



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



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



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

4 Πρώτη Χρήση

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

4.1 Αρχικός Καθαρισμός

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

5 Εγκατάσταση

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

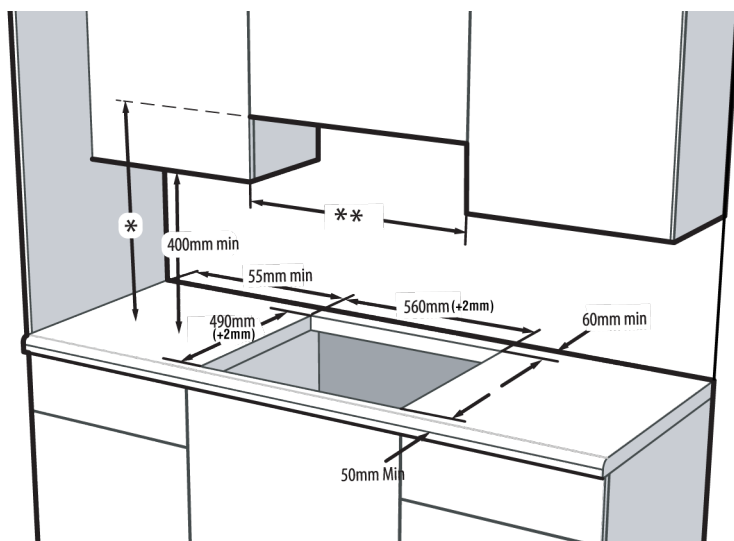
- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο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

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

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

5.1 Πριν την εγκατάσταση

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



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

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

5.2 Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

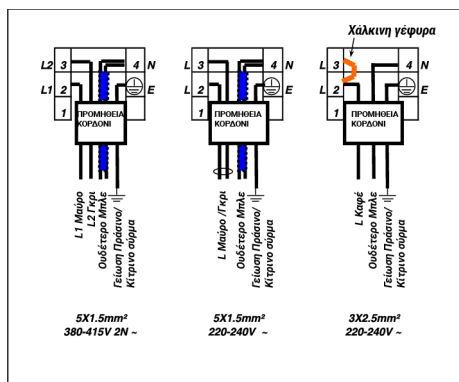
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται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

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

- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φισ που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φισ και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φισ και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.
- **Αν το προϊόν πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην παροχή ρεύματος:** Αν δεν είναι εφικτή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια μονάδα αποσύνδεσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς) και όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της IEE για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.
- Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο χωρίς φισ:

Συνδέστε το καλώδιο του προϊόντος στην παροχή ρεύματος όπως υποδεικνύεται παρακάτω:

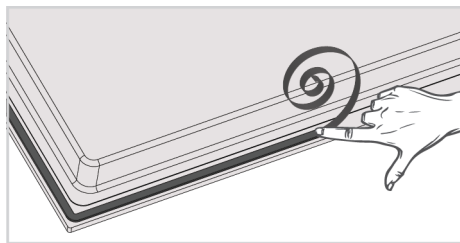


Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 3 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:

- Καφέ = L (Φάση)
 - Μπλε = N (Ουδέτερο)
 - Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E) (Γείωση)
- Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 5 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:
- Μαύρο/Γκρι = L (Φάση)
 - Μπλε = N (Ουδέτερο)
 - Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E) (Γείωση)
- Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 5 αγωγών, για διφασική σύνδεση:
- Μαύρο = L1 (Φάση)
 - Γκρι = L2 (Φάση)
 - Μπλε = N (Ουδέτερο)
 - Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E) (Γείωση)

5.3 Εγκατάσταση των προϊόντων

1. Αφαιρέστε τις εστίες αερίου, τα καπάκια εστιών αερίου και τις σχάρες από την πλάκα εστιών του προϊόντος.
2. Γυρίστε την πλάκα εστιών ανάποδα και τοποθετήστε τη σε επίπεδη επιφάνεια.
3. Κατά την εγκατάσταση της εστίας, εφαρμόστε το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα, το οποίο παρέχεται στη συσκευασία, γύρω από την εστία, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, διασφαλίζοντας ότι παραμένει 1 έως 2 mm εσωτερικά από την εξωτερική άκρη του γυαλιού.



4. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
5. Με τους σφιγκτήρες εγκατάστασης στερεώστε την πλάκα εστιών με εφαρμογή διαμέσου των ανοιγμάτων στο κάτω μέρος του περιβλήματος.

Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

Η θέση των οπών σύνδεσης που παρουσιάζεται στην παρακάτω εικόνα είναι σχηματική και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με

το μοντέλο του προϊόντος. Στερεώστε ανάλογα με τις οπές σύνδεσης στο προϊόν σας.



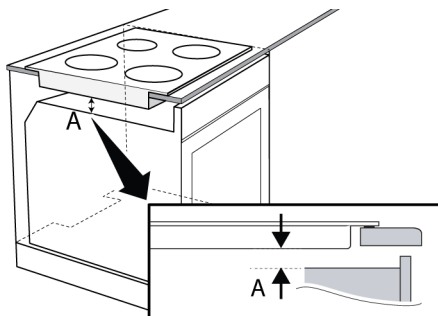
Η πραγματοποίηση συνδέσεων σε διαφορετικές οπές δεν είναι καλή πρακτική από άποψη ασφάλειας γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύστημα αερίου και στο ηλεκτρικό σύστημα.



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

Αν υπάρχει εντοιχισμένος φούρνος κάτω από την εστία;

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

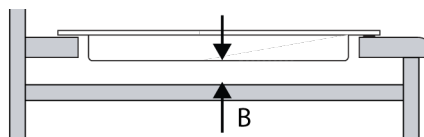


A ελάχισ. 15 mm

Εάν υπάρχει συρτάρι/ντουλάπι κάτω από την εστία;

Όταν εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών πάνω σε ντουλάπι, πρέπει 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 εντοιχισμένο φούρνο κάτω πάγκου.

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



B ελάχισ. 15 mm

Τελικός έλεγχος

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

6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις

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

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

- Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών κατσαρόλες/ γιγάνια που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.

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

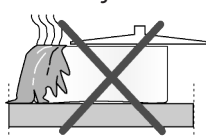
Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών

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

Συνιστώμενα μεγέθη κασαρολών/ τηγανιών

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

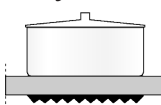
- Μη χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια για απόθεση αντικειμένων ή σαν επιφάνεια κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Τα αιχμηρά άκρα μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε κασαρόλες/ τηγάνια και σκεύη από αλουμίνιο.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



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



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



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



6.2 Πίνακας χειρισμού

EL

Πλήκτρα :



Πλήκτρο on/off



Πλήκτρο αύξησης



Πλήκτρο μείωσης



Πλήκτρο χρονοδιακόπτη *



Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων *



Κλειδί ζώνης θέρμανσης *

Πλήκτρο επιλογής πίσω αριστερής εστίας



Πλήκτρο επιλογής μπροστινής αριστερής εστίας



Πλήκτρο επιλογής μπροστινής δεξιάς εστίας *



Πλήκτρο επιλογής πίσω δεξιάς εστίας



Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

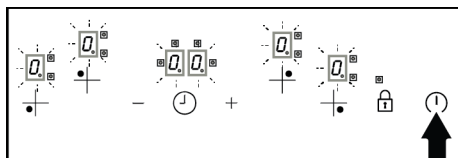
Γενικές προειδοποιήσεις για τον πίνακα ελέγχου

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

Ενεργοποίηση της εστίας

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

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



Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία εντός 10 δευτερολέπτων, η εστία επιστρέφει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

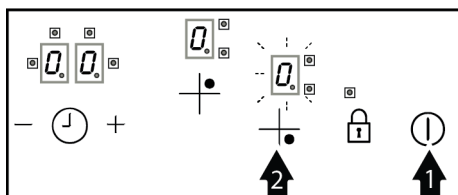
Απενεργοποίηση της εστίας

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ① για περισσότερα από 2 δευτερόλεπτα.

⇒ Η εστία απενεργοποιείται και επιστρέφει στη λειτουργία αναμονής.

Ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος (Τμήμα Μαγειρέματος)

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



⇒ Στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται το σύμβολο "0" και η οθόνη της σχετικής ζώνης ανάβει πιο φωτεινά.

3. Αγγίξτε το πλήκτρο **+** για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας. Αγγίξτε τα πλήκτρα **+/-** για να ρυθμίσετε μεταξύ 1 και 9.

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

i Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία εντός 10 δευτερολέπτων, η εστία επιστρέφει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος:

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

1. Μειώνοντας τη θερμοκρασία στο επίπεδο "0": Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μειώνοντας τη ρύθμιση θερμοκρασίας στο επίπεδο "0".
2. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **—**: Επιλέξτε τη ζώνη που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **—**.
3. Χρήση της λειτουργίας απενεργοποίησης χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή ζώνη: Όταν λήξει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιεί τη ζώνη που είναι συνδεδεμένη με αυτόν. Οι σχετικές οθόνες δείχνουν «0» ή «00». Όταν τελειώσει ο χρόνος, ηχεί ο ηχητικός συναγερμός. Για να σιγήσετε τον ηχητικό συναγερμό, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Εάν το σύμβολο "H" βρίσκεται στην οθόνη της εστίας, αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή και χρησιμοποιείται για να διατηρεί ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, το σύμβολο αλλάζει στο σύμβολο "0", που σημαίνει λιγότερο ζεστό.

i Εάν το σύμβολο "H" ή "0" ανάβει στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αυτό σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή. Μην αγγίζετε την εστία.

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

Όταν η εστία σας υπερθερμαίνεται.

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

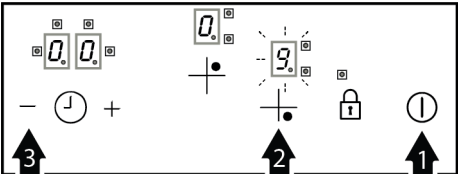
Ρύθμιση υψηλής ισχύος (Γρήγορη θέρμανση - Booster)

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

Ενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος:

- 1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
- 2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής μαγειρέματος.
- 3. Ρυθμίστε το στο επίπεδο "9" αγγίζοντας το πλήκτρο —.

⇒ Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «9» και «A» εναλλάξ. Στο επίπεδο θερμοκρασίας «9» ενεργοποιείται η ρύθμιση υψηλής ισχύος.



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

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

Απενεργοποίηση της ρύθμισης υψηλής ισχύος:

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

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

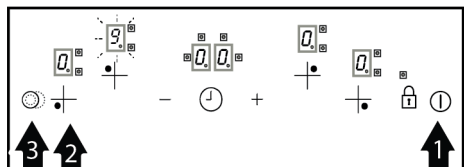
Πίνακας 1: Πίνακας-1: Χρόνοι απενεργοποίησης ρύθμισης υψηλής ισχύος

Ενεργοποίηση πολλαπλών (διπλών και τριπλών) ζωνών μαγειρέματος

Ανοιγμα της διπλής ζώνης μαγειρέματος:

- 1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
- 2. Επιλέξτε τη διπλή ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος.

- 3. Αγγίξτε το πλήκτρο + για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας. Αγγίξτε τα πλήκτρα +/— για να ρυθμίσετε μεταξύ 1 και 9.
- 4. Αγγίξτε το πλήκτρο ☉ για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο εξωτερικό τμήμα της διπλής ζώνης. Όταν αγγίξετε ξανά το πλήκτρο ☉, το εξωτερικό τμήμα θα απενεργοποιηθεί. Το εσωτερικό τμήμα θα συνεχίσει να λειτουργεί.



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

Ανοιγμα της τριπλής ζώνης μαγειρέματος:

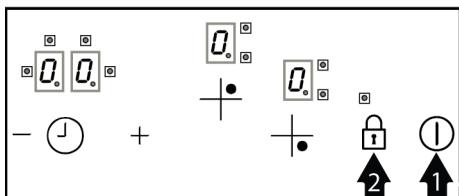
1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Επιλέξτε την τριπλή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.
3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση επιπέδου θερμοκρασίας αγγίζοντας το πλήκτρο $\pm$. Προσαρμόστε μεταξύ 1 και 9 αγγίζοντας τα πλήκτρα $\pm$.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο $\odot$ για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο εξωτερικό τμήμα της ζώνης μαγειρέματος.
5. Αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο $\odot$ θα ενεργοποιηθεί η τρίτη ενότητα.
6. Όταν εργάζεστε αποτελεσματικά σε τρία τμήματα, κάθε φορά που αγγίζετε το πλήκτρο $\odot$, ένας από τους εξωτερικούς δακτυλίους κλείνει.

Κλειδαριά με κλειδί

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

Ενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού:

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο $\mathbb{A}$ και ενεργοποιήστε το κλείδωμα του πλήκτρου.
⇒ Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων ενεργοποιείται και η λυχνία φως στο πλήκτρο $\mathbb{A}$ ανάβει.



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

Απενεργοποίηση κλειδώματος κλειδιού:

1. Αγγίξτε το πλήκτρο $\mathbb{A}$ ενώ το κλείδωμα του πλήκτρου είναι ενεργό.
⇒ Η λυχνία φως στο πλήκτρο $\mathbb{A}$ απενεργοποιείται και η κλειδαριά κλειδιού απενεργοποιείται.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους, ως συναγερμός και ως χρονοδιακόπτης ζώνης μαγειρέματος.

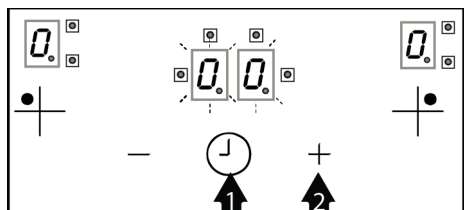
Όταν χρησιμοποιείται ως χρονοδιακόπτης ζώνης μαγειρέματος, αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα για εσάς. Δεν χρειάζεται να στέκεστε συνεχώς δίπλα στην εστία κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά την ώρα που επιλέγετε.

Όταν χρησιμοποιείται ως συναγερμός, δεν έχει καμία επίδραση στις ζώνες μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται ως προειδοποίηση. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος που έχετε ορίσει, ο χρονοδιακόπτης δίνει ένα ηχητικό σήμα.

Ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί ως συναγερμός:

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

2. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη συναγερμού αγγίζοντας το πλήκτρο . Το «00» εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και ο χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται.
3. Ορίστε την επιθυμητή τιμή ώρας αγγίζοντας τα πλήκτρα $+$ και $-$. Αφού ρυθμίσετε την ώρα, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα.
4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ηχησει ο ηχητικός συναγερμός. Για να σιγήσετε τον ηχητικό συναγερμό, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου αφής.

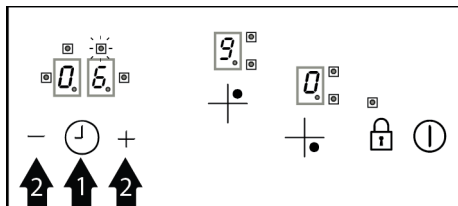


Οι λυχνίες φως κουκκίδων γύρω από την οθόνη του ρολογιού αντιπροσωπεύουν κάθε ζώνη μαγειρέματος. Εάν το onel ed αναβοσβήνει, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο για τη συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος. Εάν καμία από τις λυχνίες φως δεν είναι ενεργοποιημένη ή δεν αναβοσβήνει, η λειτουργία συναγερμού είναι ενεργή.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη ζώνης μαγειρέματος:

1. Ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο .
2. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής μαγειρέματος.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο $+$ για να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας. Αγγίξτε τα πλήκτρα $+/ -$ για να ρυθμίσετε μεταξύ 1 και 9.
4. Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη ζώνης μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο . Το «00» εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και η φωτεινή

ένδειξη φως γύρω από την οθόνη για τη σχετική ζώνη μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει.



5. Ορίστε την επιθυμητή τιμή ώρας αγγίζοντας τα πλήκτρα $+$ και $-$. Η ρύθμιση επιβεβαιώνεται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μόνο για ζώνες που λειτουργούν.

Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για άλλες ζώνες των οποίων τα χρονόμετρα θέλετε να ρυθμίσετε.

Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος και το επίπεδο θερμοκρασίας της ζώνης.

Όταν επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο αγγίζοντας ξανά το πλήκτρο . Οι καθορισμένοι χρόνοι εμφανίζονται με σειρά με κάθε άγγιγμα. Εάν έχει οριστεί συναγερμός, εμφανίζεται κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

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

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη νωρίς

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

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

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο  μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «00» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.

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

Αυτόματη απενεργοποίηση (περιορισμοί χρόνου εργασίας)

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

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



Εάν εμφανιστούν σφάλματα όπως AF10, AF20, AF30 στον πίνακα ελέγχου, συμβουλευτείτε το σέρβις.

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

Πίνακας 2: Πίνακας-2: Αυτόματοι χρόνοι απενεργοποίησης

7 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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

7.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα με πλάκα εστιών

- Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερ-

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

8 Συντήρηση και καθαρισμός

8.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.

- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστιών:

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

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

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

θαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

8.2 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

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

8.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιή-

στε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

9 Επίλυση προβλημάτων

EL

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

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

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

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΓΟΥ, ΑΛΙΜΟΣ
ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32
E-mail: seitanidis@otenet.gr



EL

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε αγοράζοντας τις συσκευές beko 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.....

.....

ΤΗΛ :

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύστιλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε ανωμαλία ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γεωμετρικά ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο 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.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτηση για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ

SERVICE ΔΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

ΑΘΗΝΑ ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	210 2116649 6932366733	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΓΙΑΓΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6947424284 6936065106
ΠΑΤΡΑ ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2610 640810 6932 437700	ΒΟΛΟΣ ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	22410 94130 6981972363
ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	26510 31947 6945 306990	ΚΟΜΟΤΗΝΗ ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	25310 33711 6932 587473

SERVICE ΘΛΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – HIFI

ΑΘΗΝΑ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΟΣ	210 8836512	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
ΠΑΤΡΑ ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	ΒΟΛΟΣ ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113



ΠΡΟΣ :



ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ