



Built-in Hob

User Manual

Table de cuisson encastrable

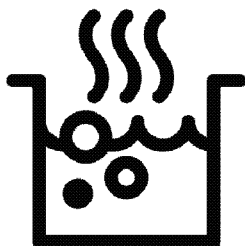
Manuel d'utilisation

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



HIC 64402 T

EN / FR / RU / KK

185.9102.97/R.AH/10.11.2023/2-1

7756286314



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 7

Overview	7
Technical specifications	7

3 Installation 8

Before installation	8
Installation and connection	8
Future Transportation.....	10

4 Preparation 11

Tips for saving energy	11
Initial use	11
First cleaning of the appliance.....	11

5 How to use the hob 12

General information about cooking	12
Using the hobs.....	12
Control panel	13

6 Maintenance and care 18

General information.....	18
Cleaning the hob.....	18

7 Troubleshooting 19

8 Guarantee Details 20

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held

responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.

The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

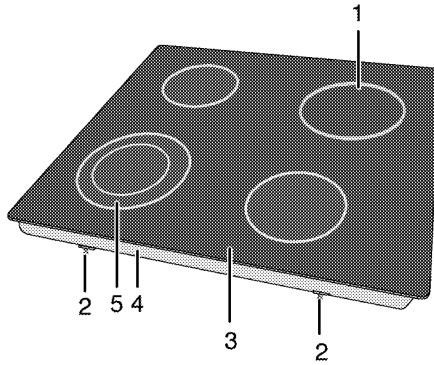
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



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

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6700 W
Fuse	25 A / 16 A x 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ² or equivalent
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm(For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W

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

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

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

3 Installation

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

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

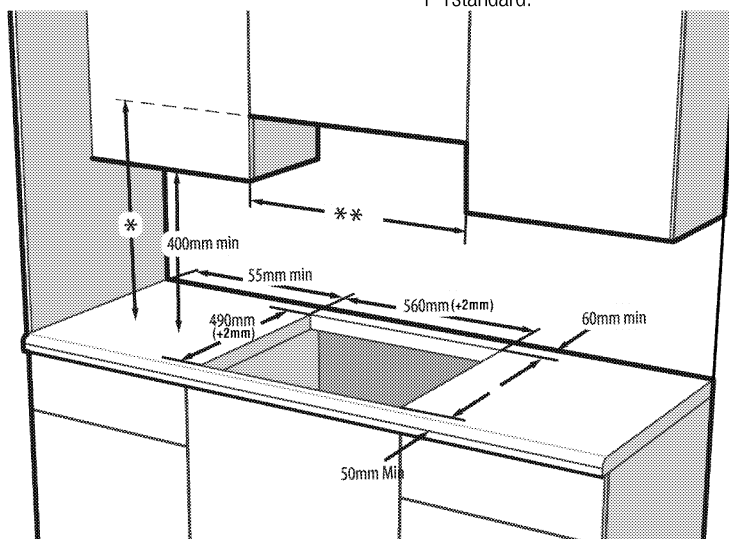
! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.



* 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

i Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable

for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable with a minimum requirement as stated in the Technical specifications table in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in the cable diagram.

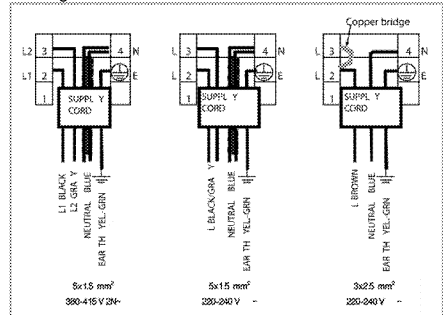
This product must only be connected by a qualified electrician such as a technician from the local electricity company or NICEIC registered contractor to a suitable double-pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles. This control unit must be installed accordance with the IEE regulation. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.

4. Connect the cables according to the supplied diagram.



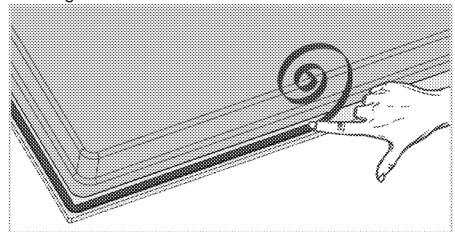
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not come into contact with the product and get squeezed between the product and the wall.



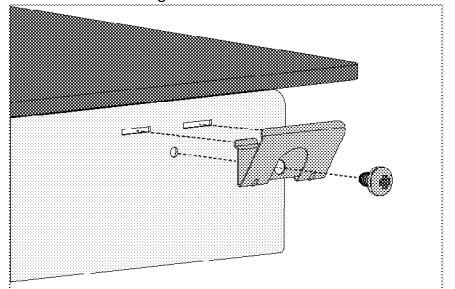
Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

Installing the product

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



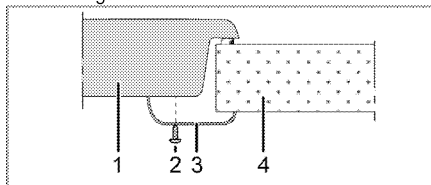
3. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

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

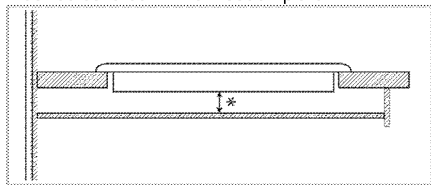
4. Place the hob on the counter and align it.
5. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



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

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

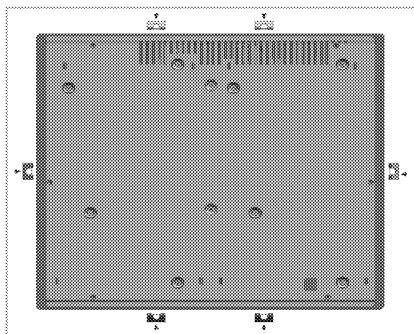
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i 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.

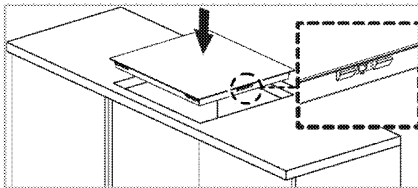


! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! 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

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

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



Final check

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

Future Transportation

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

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

- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



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

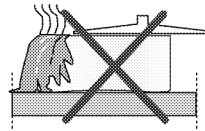
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

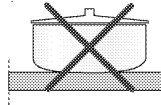
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

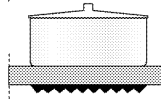
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels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



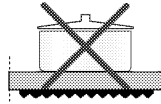
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



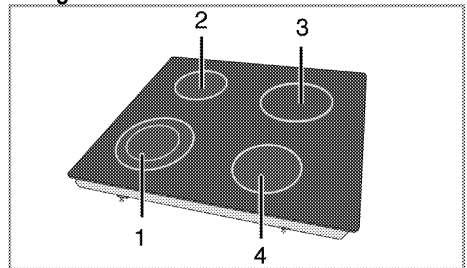
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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



Using the hobs



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



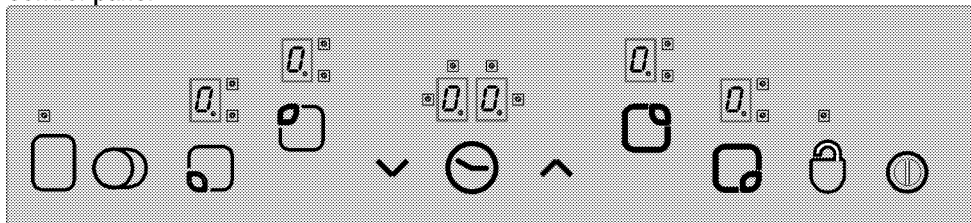
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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



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

Control panel



Specifications



Main key - ON/OFF key

*Keylock

Temperature setting/Increasing timer

Temperature setting/Decreasing timer

** Dual/Triple cooking zone selection key

* Enable/disable timer

** Enable/disable cooking zone

Cooking zone selection controls

Cooking zone display

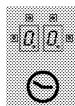
(temperature setting 0 ... 9)

Dual/triple cooking zone operation

LED (Cooking zone display)

* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)

i Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(*) If your hob is equipped with a timer.

**

If your hob is equipped with these functions



In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

Turning on the hob

Touch the "⏻" key on control panel for 1 second.

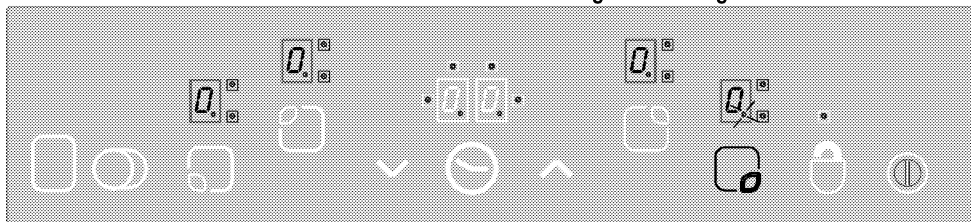
Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "⏻" is being operated.

"0" and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

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

If you press main key "⏻" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

Selecting the cooking zones



1. Turn on the hob.

2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the

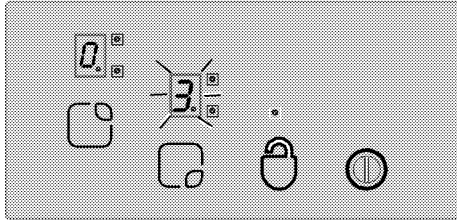
cooking zone of the hob, "0" decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

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

3. Touch " \wedge " or " \vee " keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1".

" \wedge " and " \vee " keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds.

If you start with " \wedge " key, "1" appears on display. If you start with " \vee " key, set value appears on display (e.g., half second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



When your hob gets overheated;

- If the active cooking zones are set to a higher than the 7th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 7 and the cooking zones can not be selected higher than this level.
- If overheating persists; if the active cooking zones are set to a higher than the 5th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 5 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If hob temperature rises excessively, it can turn itself off for protection and the cooking zones can not be operated.

Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9") One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

Enabling the Booster function:

1. Turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Use " \vee " key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made,

"9" and "A" will appear on the display alternately. This indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.

i If your hob gets overheated, booster function cannot be set for protection.

4. Then, use " \vee " key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use " \wedge " or " \vee " keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
5. "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

Turning off the Booster function:

- Touch " \vee " key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

Turn off the hob.

If you press main key " \odot " for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "H" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

Turning off cooking zones individually:

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

1. By touching " \wedge " and " \vee " keys simultaneously.
2. By decreasing the temperature level to "0" with " \vee " key.
3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

1.Touching " \wedge " and " \vee " keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key " \square ". Decimal point appears on " \square " cooking zone display. Touch " \wedge " and " \vee " keys simultaneously to turn off the cooking zone.

2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with " \vee " key

Furthermore, cooking zone can also be turned off by decreasing the temperature level to "0".

3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear

on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

Furthermore, when the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Turning on Dual/Triplet cooking zones**

Turning on the dual cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between **1 and 9** and touch "0" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"E" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "0" Status of the dual cooking zone will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off statuses.

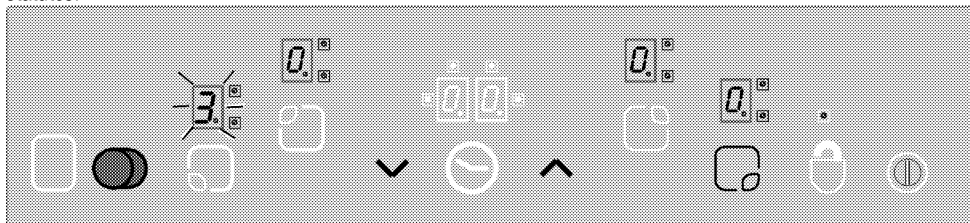
Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

Turning on the triplet cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between **1 and 9** and touch "0" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"E" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "0" key again, "E" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "0" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.



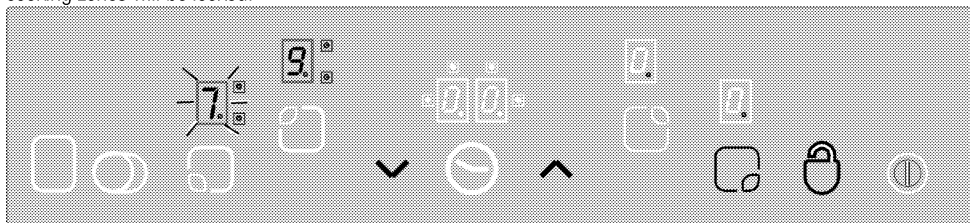
Enabling the double and triplet zones by touching the "0" key of the selected cooking zone.

Keylock * (in models with clock)

Touch the "L" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "L" LED will flash and all cooking zones will be locked.

Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main

key "L" can be operated. "L" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



"L" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.

Touch "L" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.

Then, "L" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Locking the module:

1. Touch main key "ⓘ" to turn on the hob.
 2. Touch "∧" and "∨" keys simultaneously for at least 2 seconds.
 3. Then, touch "∧" key once again.
- » Child Lock function is activated and "🔒" appears on all cooking zone displays.

Disabling the Child Lock: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "ⓘ" to turn on the hob.
 2. Touch "∧" and "∨" keys simultaneously for at least 2 seconds.
 3. Then, touch "∨" key once again.
- » "🔒" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "🔒" will disappear when the lock is deactivated successfully.

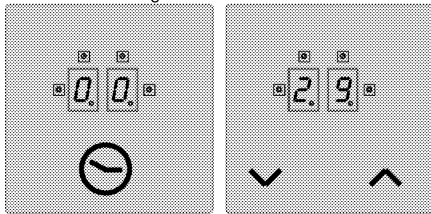
Timer function * (in models with clock)

This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected. Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.

1. Touch "⊖" key to enable the alarm timer. "00" and "🕒" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
2. Then, set the desired time value by touching "∧" and "∨" keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



- » When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "⊖" key. "00" and "🕒" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "⊖" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "∧" and "∨" keys.

To set the hob timers:

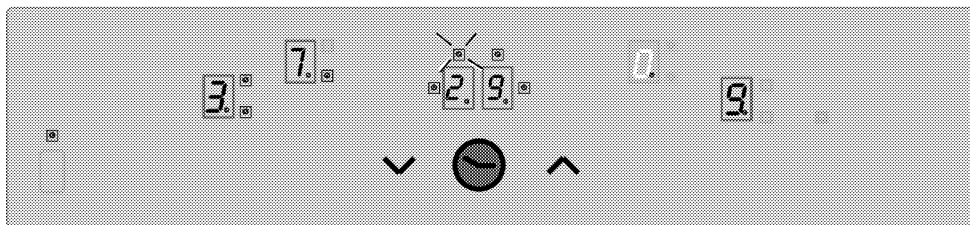
1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "⊖" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "🕒" LED.
2. Set the desired time value by touching "∧" and "∨" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "🕒" LED.
 - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⊖" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "🕒" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
 - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of "⊖" key. A flashing front right "🕒" LED always shows an assignment. If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⊖" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:


- By decreasing the value step by step to "00" by touching "∨" key.
- By touching "∧" and "∨" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.



When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch " key to activate the Keep Warm function.

Then, " LED flashes. Touch " key again to disable the cooking zone.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1). Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on).


Then, timer display is turned off.

After disabling the cooking zone automatically as described above, it becomes operational again and maximum operation time is applied for this temperature setting.


Table-1: Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds


Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a " (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display. When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual

heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

 When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration.

 If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the product screen, consult the service.

6 Maintenance and care

General information

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



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

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

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

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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



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

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

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

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

8 Guarantee Details

BEKO UK AND IRELAND STANDARD MANUFACTURER GUARANTEE TERMS AND CONDITIONS

Your new Beko product is guaranteed against faulty materials, defective components or manufacturing defects.

The standard guarantee starts from the date of original purchase of the product, and lasts for a period of twelve (12) months unless Beko plc (the "Manufacturer") agrees to extend the guarantee for the product in writing.

If you have purchased an American style Fridge freezer, the standard guarantee starts from the date of original purchase of the product, and lasts for a period of twenty four (24) months unless Beko plc (the "Manufacturer") agrees to extend the guarantee for the product in writing.

If you have any questions about the guarantee on your product (including how long it is valid), please contact your retailer or our contact centre on **0333 207 9710** (UK and Northern Ireland) or 01 862 3411 (Republic of Ireland)

This guarantee does not in any way diminish or affect your statutory rights in connection with the product. This guarantee is in addition to your statutory rights as a consumer. If you have any questions about these rights, please contact the retailer from which you purchased the product. In certain circumstances, it is possible that your statutory rights may offer additional or higher levels of protection than those offered under the terms of this guarantee.

What is covered by this guarantee?

- Repairs to the product required as a result of faulty materials, defective components or manufacturing defects.
- Functional replacement parts to repair a product.
- The costs of a Beko Approved Engineer to carry out the repair.

What is not covered?

- Transit and delivery damage.
- Cabinet or appearance parts, including but not limited to control knobs, flaps and handles.
- Accessories and/or consumable items including but not limited to ice trays, scrapers, cutlery baskets, filters and light bulbs.
- Repairs necessary as a direct or indirect result of:
 - Accidental damage, misuse or abuse of a product.
 - An attempted repair of a product by anyone other than a Beko Approved Engineer (the "Engineer").
 - Installation or use of a product where such installation or use fails to meet the requirements contained in this guarantee or the User Instructions Booklet.
- Repairs to a product operated at any time on commercial or non-residential household premises (unless we have previously agreed to the installation environment).

This guarantee is limited to the cost of repairing the product. To the extent permitted by law, the Manufacturer does not accept and will not be held liable for any financial loss incurred in connection with the failure of any product to operate in accordance with the expected standards. Such financial loss includes but is not limited to loss arising from:

- Time taken off work.

- Damaged food, clothing or other items.
- Meals taken at restaurants or from takeaways.
- General compensation for inconvenience.

Important Notes

1. Your product is designed and built for domestic household use only.
2. The guarantee will automatically be void if the product is installed or is used in commercial or non-residential domestic household premises, unless we have previously agreed to the installation environment.
3. The product must be correctly installed, located and operated in accordance with the instructions contained in the User Instructions Booklet provided with your product.
4. Professional installation by a qualified Electrical Domestic Appliance Installer is recommended for all Washing Machines, Dishwashers and Electric Cookers (as incorrect installation may result in you having to pay for the cost of repairing the product).
5. Gas Cookers must be professionally installed by a Gas Safe (or Gas Networks Ireland for Republic of Ireland) registered gas installer.
6. This guarantee is given in respect of products purchased and used within the United Kingdom and the Republic of Ireland.
7. This guarantee is effective from the initial date of purchase of a new product from an authorised retailer and will be void if the product is resold.
8. This guarantee does not apply to graded sales (where the product is purchased as a "second").
9. Possession of a copy of these terms and conditions does not necessarily mean that a product has the benefit of this guarantee. If you have any questions, please call our Call Centre on the number set out above.
10. The Manufacturer reserves the right to terminate the guarantee if its staff or representatives are subjected to physical or verbal abuse in the course of carrying out their duties.
11. Optional extras, where available (i.e. extendable feet) are supplied on a chargeable basis only.

Does Beko offer replacements?

This is a repair-only guarantee. On occasion, the Manufacturer may at its sole discretion, replace your product with a new product instead of carrying out a repair. Where a replacement is offered, this would normally be an identical model but when this is not possible, a model of similar specification will be provided. The Manufacturer will cover the costs and arrange for the delivery of the new product and for the return of the old product. Any costs related to disconnecting the faulty product and installing the replacement product will not be borne by the Manufacturer unless previously agreed to in writing. The original guarantee will continue to apply to the replacement product; the new product will not come with a new guarantee.

When will the repair take place?

Our Engineers work Monday to Friday 9.00am to 5.00pm. Appointments outside these hours may be possible at the sole discretion of the Manufacturer but cannot be guaranteed. Whilst our Engineers will endeavour to minimize inconvenience and to meet requests for specific timed appointments, this cannot be guaranteed. We will not be liable for delays or if it is unable to carry out a repair because a convenient appointment cannot be arranged.

Will there be any charge for the repairs?

It is your responsibility to provide evidence to the Engineer that your product is covered by this guarantee with a proof of purchase. The Manufacturer reserves the right to charge for the reasonable cost of any service call if:

- You cannot provide evidence that your product is covered by this guarantee.
- Where a service call has been made and the engineer finds that there is no fault with your product.
- That your product has not been installed or operated in accordance with the User Instructions Booklet.
- That the fault was caused by something other than faulty materials, defective components or manufacturing defects.
- For missed appointments.

Payment of these costs are due immediately upon the Engineer providing you with an invoice. The Manufacturer reserves the right to terminate the guarantee if you fail to pay the costs for the service call in a timely manner.

If you are a resident of the United Kingdom, this guarantee will be governed by English law and subject to the English Courts, save where you live in another part of the United Kingdom, in which case the law and courts of that location will apply.

If you are resident in the Republic of Ireland, this guarantee will be governed by Irish law and the Irish courts will have jurisdiction.

This guarantee is provided by Beko plc. Beko House, 1 Greenhill Crescent, Watford, Hertfordshire. WD18 8QU.

Beko plc is registered in England and Wales with company registration number 02415578.

BEKO UK AND IRELAND BUILT-IN APPLIANCES GUARANTEE TERMS AND CONDITIONS

If you have purchased a built-in or integrated appliance, and registered it within 90 days of purchase by completing the online registration form, then the standard 12 month guarantee will be extended to 24 months, under the same terms and conditions as detailed in our Standard Guarantee Terms and Conditions.

BEKO UK AND IRELAND PROSMART INVERTER MOTOR GUARANTEE TERMS AND CONDITIONS

This 10 year guarantee relates to Beko products that feature the ProSmart Inverter Motor.

The ProSmart Motor guarantee terms and conditions are in addition to our Standard guarantee terms and conditions detailed in the previous section.

In order to activate the 10 year guarantee you MUST register the appliance within 90 days of the original purchase date. You can register by first visiting Beko.co.uk/register and by following the online instructions.

Beko Free standing appliances come with a 12 month parts and labour guarantee as standard,

Beko Built-in appliances come with a 12 month parts and labour guarantee as standard. This is extended to 24 months, free of charge, upon registration of the appliance. When you register your appliance for additional guarantee, you will automatically activate the ProSmart Motor 10 year guarantee. You do not need to register twice. (beko.co.uk/guarantee-terms).

To make a claim against your Beko ProSmart Inverter Motor Guarantee (the "Guarantee"), all customer and product details must be registered with Beko plc using the procedure outlined below.

1. This extra 9 years (for free standing appliances) or 8 years (for built-in or integrated appliances) guarantee is only effective after the expiration of the standard manufacturer's guarantee.
2. It is only valid for the ProSmart Inverter motors of selected washing machines, washer-dryers, tumble dryers and dishwashers. It does not cover any labour charge or any other components of the product.

In addition, it is only valid for one replacement of the ProSmart motor during the extra 9-year (for free standing appliances) or 8 year (for built-in appliances) guarantee period.

3. To activate your guarantee, you MUST register your appliance within 90 days of the original purchase date, by visiting beko.co.uk/register.
4. Customers will receive a unique reference code as proof of guarantee validation by email or post, which must be quoted at the time of a claim being made.
5. Any repair/replacement of the ProSmart Inverter motor must only be carried out by an authorised Beko Service Agent (the "Service Agent").
6. Labour for the repair/replacement of the ProSmart Inverter motor is not included in this guarantee and is chargeable directly by the Service Agent.
7. Any additional components fitted to the product at any time will not be covered by this guarantee and will be chargeable directly by the Service Agent.
8. The guarantee is not transferable and cannot be exchanged for cash.
9. There are no alternative or additional offers to this Guarantee.
10. The guarantee is exclusive of the manufacturer's standard guarantee.
11. The Terms and Conditions shown above are in addition to the standard terms and conditions of your product guarantee. Please read and refer to such Terms and Conditions when making any claim.
12. We may use the information you provide for marketing purposes and to analyse your purchasing preferences. We may keep your information for a reasonable period for these purposes in accordance with the applicable Data Protection Laws and General Data Protection Regulations (GDPR). You can opt into this service during the registration process. Further details are available at <http://www.beko.co.uk/cookie-and-privacy>.
13. These Terms and Conditions are governed by the laws of England and Wales; manufacturer: Beko plc, Beko House, 1 Greenhill Crescent, Watford WD18 8QU. Company Registration Number: 02415578.

HOW TO OBTAIN SERVICE FOR YOUR APPLIANCE

Please keep your purchase receipt or other proof of purchase details in a safe place; you will need to have this documentation available should the product require attention under guarantee.

Please take a few moments to complete the details below, as you will need this information when you call us, or to use our online services. When you call us you may be required to input your serial number into your telephone keypad. For help please visit beko.co.uk/support/model-finder

- The product model number is printed on the Operating Instruction Booklet / User guide
- The product model and serial number is printed on the Rating Label affixed to the appliance.
- The Retailer (Purchased from) and Date of purchase will be printed on your purchase receipt or other proof of purchase paperwork

Recording of these details alone will not count as proof of purchase. A valid proof of purchase is required for requesting service under guarantee.

Model number	Serial number	Purchased from	Date of purchase

For service under guarantee or for product advice please call our Contact centre

Before requesting service please check the troubleshooting guide in the Operating Instructions booklet, as a charge may be levied where no fault is found, and even though your product may still be under guarantee.

After arranging service the area around the product must be easily accessible to the Engineer, without the need for cabinets or furniture to be removed or moved.

It is your responsibility to ensure our Engineers have a clean and safe environment to carry out any repairs.

Please have your Model number and Serial number available when you call us, as you may be required to input your serial number into your telephone keypad during your call.

UK Mainland & Northern Ireland:

0333 207 9710

Landline or mobile calls to 0333 numbers cost no more than calls to geographic numbers 01 or 02, and are charged at the basic rate. Calls from landlines and mobiles are included in free call packages but please check with your telephone service provider for exact call charges.

Republic of Ireland:

01 862 3411

Service once the manufacturers guarantee has expired

If you have purchased an extended guarantee please refer to the instructions contained within the extended guarantee agreement document, otherwise please call us using the appropriate number above, where service can be obtained at a charge.

Should you experience any difficulty in obtaining service please call us on **0333 207 9710** or **01 862 3411**

Contact us through our website

Send us a secure message through our online contact us form. Please visit our website, click Contact Us and choose a product support topic from the list of options. Complete the required details and click send message.

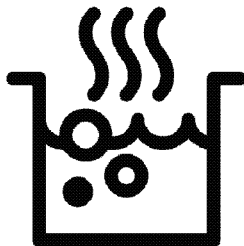
Product registrations

For UK registrations please visit beko.co.uk/register and for the Republic of Ireland visit beko.ie/register.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

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

Chère cliente, cher client,

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

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

Sécurité générale..... 4
 Sécurité électrique..... 5
 Sécurité du produit..... 6
 Utilisation prévue..... 7
 Sécurité des enfants..... 8
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 8
 Elimination des emballages 8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble 9
 Caractéristiques techniques 10

3 Installation 11

Avant l'installation..... 11
 Installation et branchement 12
 Déplacement ultérieur 14

4 Préparation 15

Conseils pour faire des économies d'énergie 15
 Première utilisation 15
 Premier nettoyage de l'appareil 15

5 Utilisation de la table de cuisson 16

Généralités concernant la cuisson..... 16
 Utilisation des tables de cuisson..... 17
 Bandeau de commande 17

6 Maintenance et entretien 24

Généralités 24
 Nettoyage du brûleur 24

7 Recherche et résolution des pannes 25

I Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

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

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- **ATTENTION** : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi. N'utiliser que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par

des personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **MISE EN GARDE** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- **ATTENTION** : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris de vitre de la plaque chauffante : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et coupez

l'alimentation électrique de l'appareil. Ne touchez pas la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- **MISE EN GARDE** : MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de détérioration

de l'appareil, le transporter dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- **ATTENTION** : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par

exemple le chauffage du local.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive ROHS :

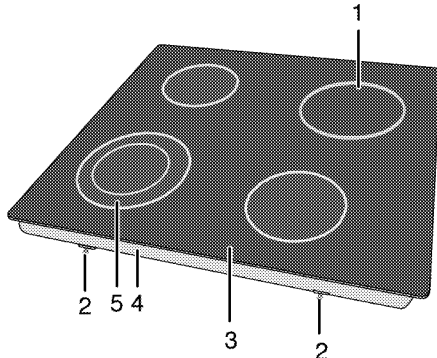
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Plaque de cuisson
- 2 Bride de montage
- 3 Plaque d'âtre

- 4 Fond
- 5 Plaque de cuisson à circuit double

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6700 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm(Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.)
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Avant gauche	Plaque de cuisson à circuit double
Dimension	210/120 mm
Puissance	2200/750 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Avant droit	Plaque de cuisson
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W

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

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

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

3 Installation

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

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

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

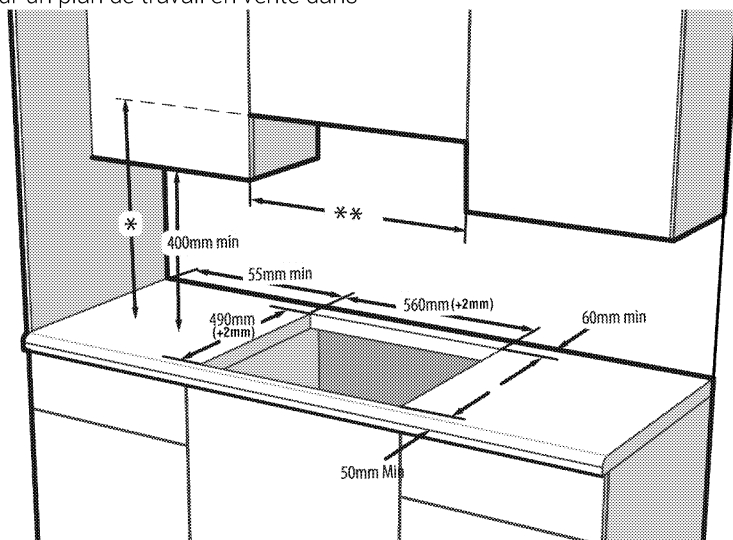
! Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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).

- 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.
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.



- * 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.

Installation et branchement

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



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

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ».

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



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



Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



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

Raccordement du câble d'alimentation

1. **Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation**, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau en conformité avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions sur le diagramme du câble.

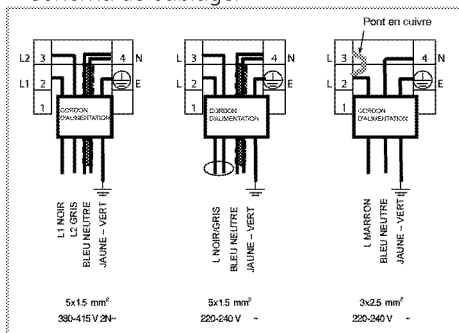
Ce produit doit être raccordé uniquement par un électricien qualifié, technicien de la compagnie électrique locale ou entrepreneur agréé NICEIC pour une unité de commande bipolaire adéquate dotée d'un ouverture minimale de 3 mm entre les pôles. Cette unité de commande doit être installée conformément à la réglementation IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.



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

2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.

- Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne et fixez-le au corps principal avec la vis intégrée sur le collier de serrage.
- Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.

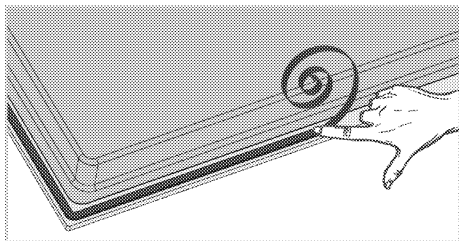


- Après avoir effectué les connexions électriques, refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
- Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.

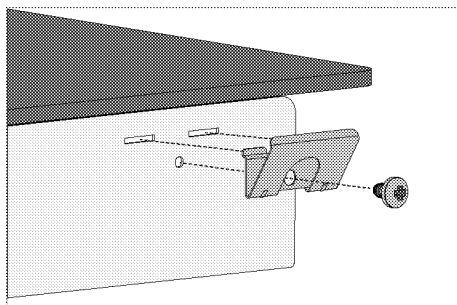
i Le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 m pour des raisons de sécurité.

Installation des produits

- Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
- Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquer le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.

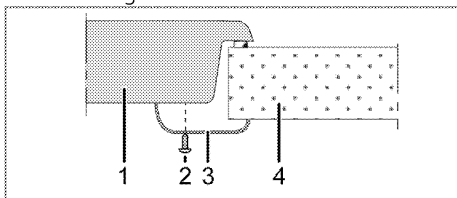


- Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



- i** Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.
- i** Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

- Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
- Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.

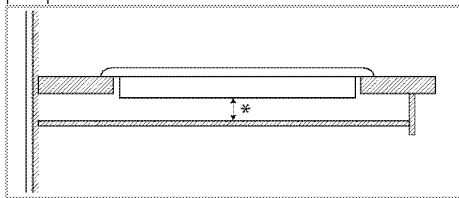


- Table de cuisson
- Vis
- Colliers de serrage de l'installation
- Plan de travail

i 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.

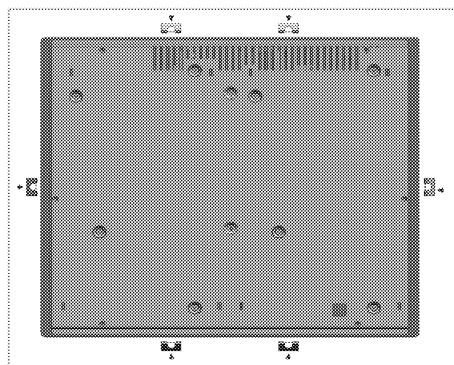


* min. 15 mm

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.

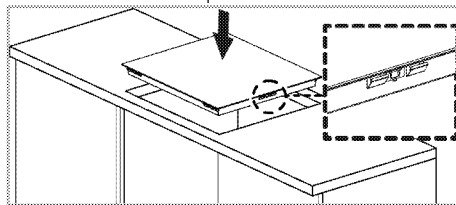


La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure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



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

Installation facile: certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attaché au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où le produit sera placé comme indiqué sur la figure ci-dessous. Pour ces modèles, considérez les mesures de largeur et de profondeur écrites dans le manuel d'utilisation comme 10 mm de plus.



Vérification finale

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

Déplacement ultérieur

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



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiels dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie


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

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

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

-  La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
 2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile.

Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !**

Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

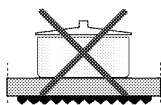
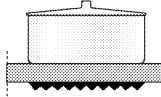
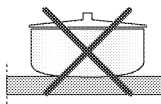
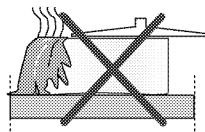
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière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

Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

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

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

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



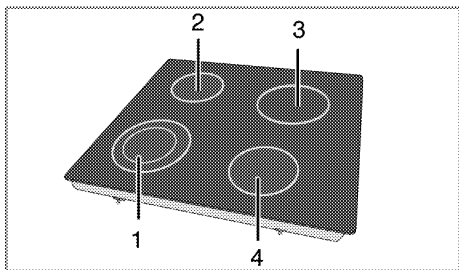
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

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

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



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

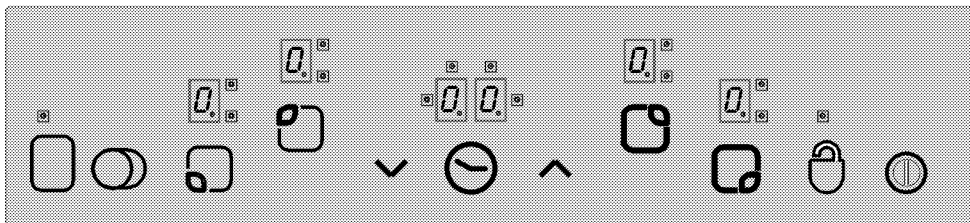


Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson. Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.











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

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

-  Touche d'alimentation - Touche ON/OFF
-  *Verrouillage des touches
-  Réglage de la température/Augmenter la minuterie
-  Réglage de la température/Diminuer la minuterie
-  ** Touche de sélection de foyer double/triple
-  * Activer/désactiver la minuterie
-  ** Activer/désactiver le foyer
-  Commandes de sélection de foyer



Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)



Témoin de fonctionnement de foyer double/triple (Ecran de foyer)



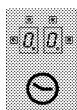
* Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)



Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



i Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.



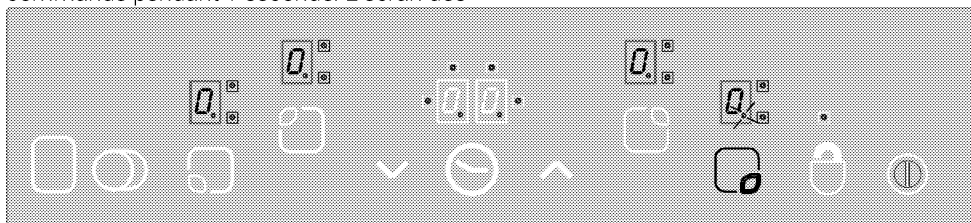
Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions

Sur les modèles équipés d'une horloge

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des



1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "0." clignote sur l'écran du foyer approprié.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

3. Appuyez sur les touches "▲" ou "▼" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

Les touches "▲" et "▼" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,4 secondes.

foyers s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation "⏻".

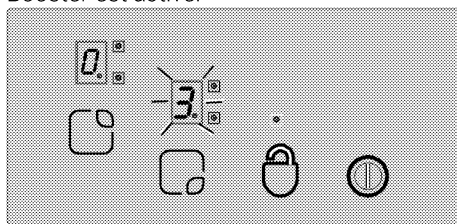
"0." et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Sélection des foyers

Si vous commencez par la touche "▲", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "▼", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde "9"). Cela indique que le Booster est activé.



Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du

niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Utilisez la touche "▼" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.
4. Utilisez ensuite la touche "▼" dans les 10 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "▲" ou "▼" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
5. "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

Arrêt de la fonction Booster :

- Appuyez sur la touche "▼" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

Arrêtez la table de cuisson.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la

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

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole "🔥" reste affiché à l'écran du foyer approprié.

Arrêt des foyers séparément :

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En appuyant sur les touches "▲" et "▼" simultanément.
2. En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "▼".
3. A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

1. Appuyer sur les touches "▲" et "▼" simultanément.

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "🔥". Le chiffre décimal s'affiche à l'écran du foyer "0.0". Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pour arrêter le foyer.

2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "▼"

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

De plus, lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage de foyers doubles/triples**

Allumage du foyer double :

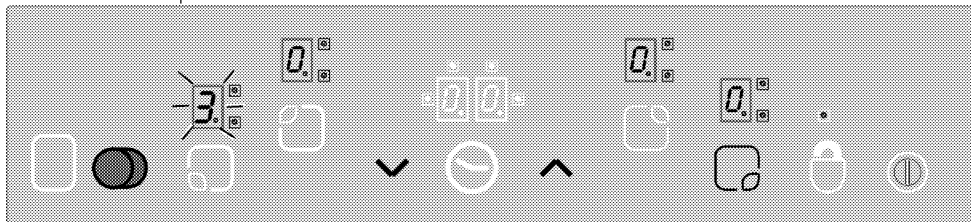
Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "🔥" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "8." du foyer double approprié clignote alors en continu. "O" L'état du foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêté (ON et OFF).

Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un niveau de température compris entre "1" et "9".

Allumage du foyer triple :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer triple. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre



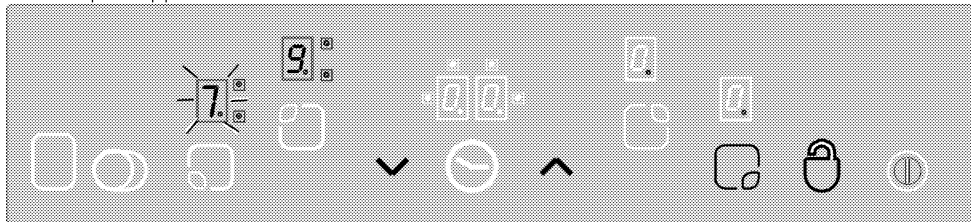
Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "O" du foyer sélectionné.

Verrouillage des touches * (sur les modèles équipés d'une horloge)

Appuyez sur la touche "O" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore confirme l'opération. Le

voyant "O" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonc-



"O" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "O" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

1 et 9 et appuyez sur la touche "O" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "8." du foyer double approprié s'allume également en continu. Si vous appuyez à nouveau sur la touche "O", "8." le voyant du foyer triple clignote et ce dernier est activé.

Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "O", le foyer triple du foyer s'arrête. L'opération ci-dessus modifie l'état des foyers doubles/triples.

tionnement. Si les foyers sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "O" fonc-

tionne. Le voyant "O" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

Le voyant "O" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "Ⓜ" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "∧" et "∨" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "∧" encore une fois.

» La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "🔒" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "Ⓜ" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "∧" et "∨" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "∨" encore une fois.

» "🔒" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "🔒" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

Fonction Minuterie * (sur les modèles équipés d'une horloge)

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer

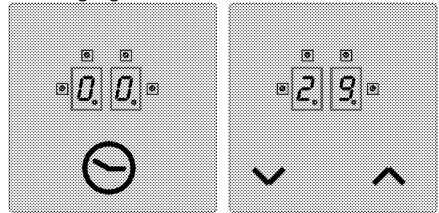
s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "🕒" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de foyer :

Les minuteries des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers actifs.

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "⌚". "00" et "🕒" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur

droit. La minuterie du foyer est donc activée.

- Vous devez appuyer sur la touche "⊖" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.
- Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "▲" et "▼".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

- Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche "⊖". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "⊠" clignotant.
 - Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "▲" et "▼".
 - Un voyant "⊠" clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
- D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "⊖".
 - Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.

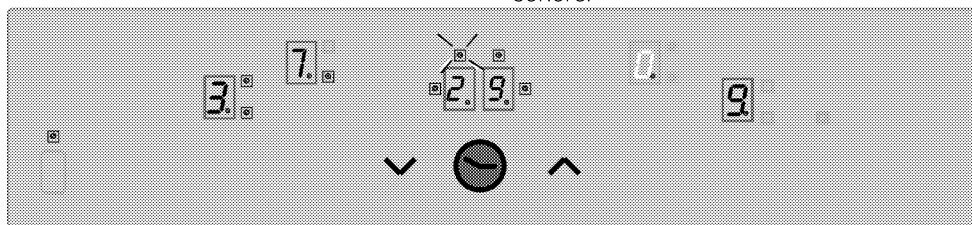
- Les voyants "⊠" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
- Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "⊖". Un voyant "⊠" clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la position de la touche "⊖" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "▼".
- En appuyant sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.



Affichez la valeur de temps restant de la minuterie du foyer 3 (le voyant clignote) sur l'écran de la minuterie (le voyant des minuteries des foyers actifs 1 et 4 ne sont en fait pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

La fonction garde-au-chaud du foyer de cuisson permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche "⊠" pour activer la fonction garde-au-chaud.

Le voyant "⊠" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "⊠" pour désactiver le foyer.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00"

s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume). L'écran de la minuterie s'éteint ensuite.

Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

Tableau-1 : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes



Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - secondes	Limite de durée de fonctionnement - heure	Durée Booster - secondes
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "H" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la durée maximale de chaleur rési-

duelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

-  Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage.
-  Si des erreurs telles que AF10, AF20, AF30 apparaissent sur l'écran du produit, consultez le service.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



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

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

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

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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



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

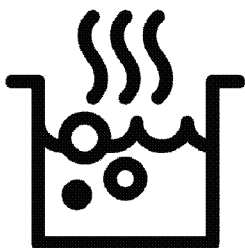


Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности .	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	9
Утилизация старого изделия.....	9
Утилизация упаковочных материалов .	9

2 Общие сведения 10

Обзор	10
Технические характеристики.....	11

3 Установка 12

До начала установки	12
Установка и подключение	13
Для будущей транспортировки.....	16

4 Подготовка к эксплуатации 17

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к эксплуатации.....	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17

5 Правила эксплуатации варочной панели 18

Общие сведения о приготовлении пищи	18
Эксплуатация варочных панелей.....	19
Панель управления.....	19

6 Уход и техническое обслуживание 27

Общие сведения.....	27
Чистка варочной панели.....	27

7 Поиск и устранение неисправностей 28

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

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

Общие правила техники безопасности

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

устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только

представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к

заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену

- должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия**
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при

- соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

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

использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

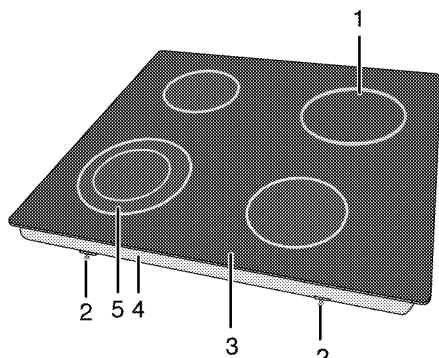
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- 1 Одноконтурная зона нагрева
- 2 Монтажный зажим
- 3 Варочная поверхность

- 4 Нижний корпус прибора
- 5 Двухконтурная зона нагрева

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6700 Вт
Тип кабеля/сечение	мин.H05V2V2-F 3 x 2,5 мм ² / 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	210/120 мм
Мощность	2200/750 Вт
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1800 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт
Класс защиты - I	

Степень защиты IP 44

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

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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



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

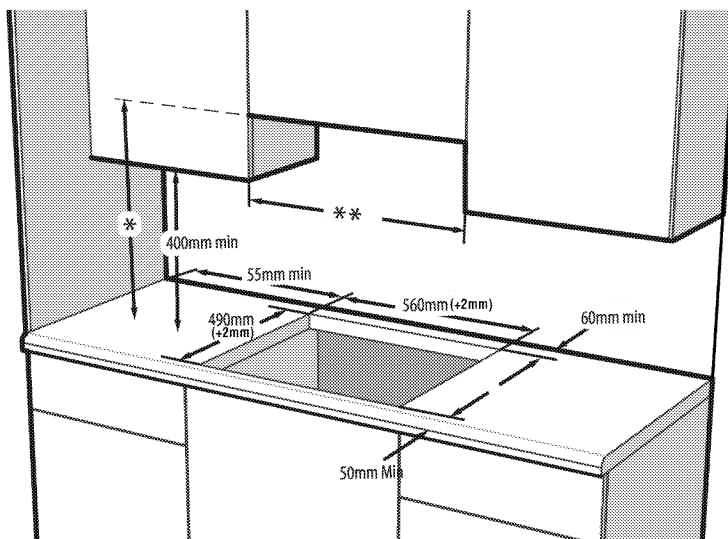


Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукт. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

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

- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.



- * Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.
- ** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

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

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

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за

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



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



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

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



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

Подключение кабеля питания

1. Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

Прибор должен подключать квалифицированный электрик, например, из местной энергокомпании или зарегистрированный подрядчик NICEiC. Прибор следует подключать к двухполюсному выключателю-прерывателю с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Блок управления следует устанавливать в соответствии с нормами и правилами МЭК. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

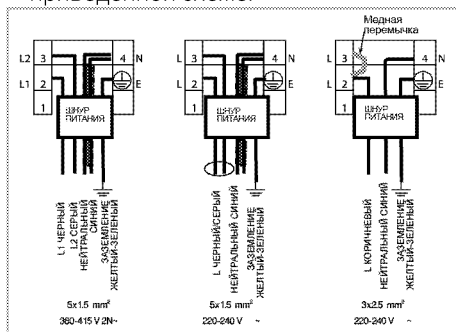


В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и

закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.

4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



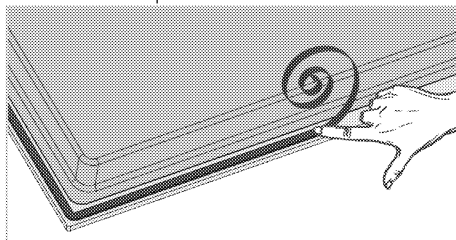
5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.



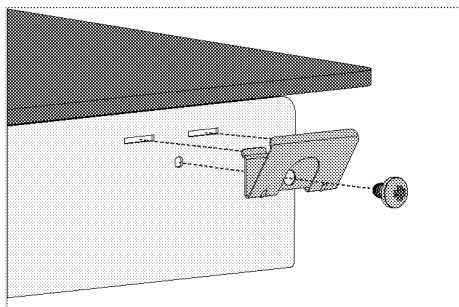
По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

Инструкция по монтажу

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



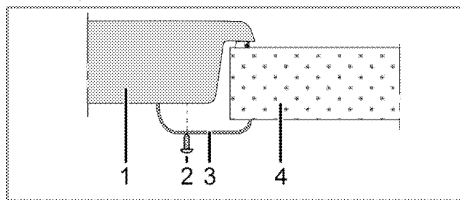
3. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и завинтите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



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

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

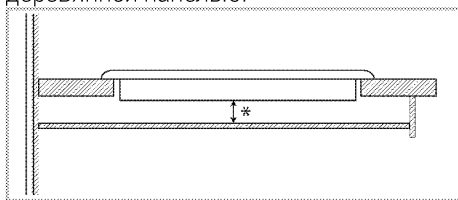
4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано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



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

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

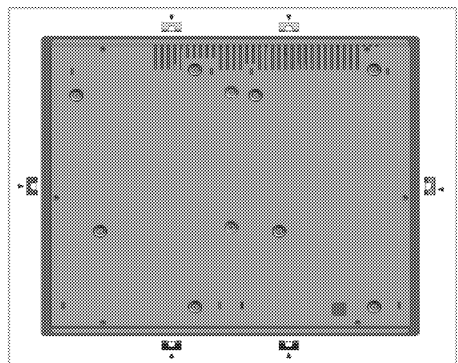
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

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



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



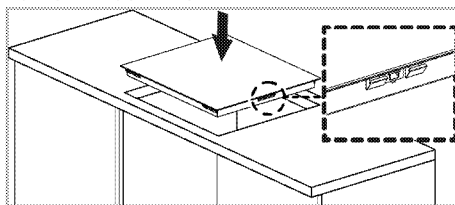
Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном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



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

Простая установка: некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию. Для этих моделей игнорируйте монтажные пружины и инструкции по установке кронштейна, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где оно будет размешено, как показано

на рисунке ниже. Для этих моделей считайте размеры ширины и глубины, указанные в руководстве пользователя, на 10 мм больше.



Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

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

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



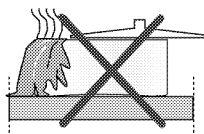
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

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

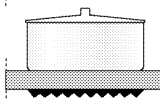
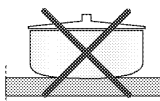
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размешайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

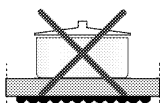
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.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



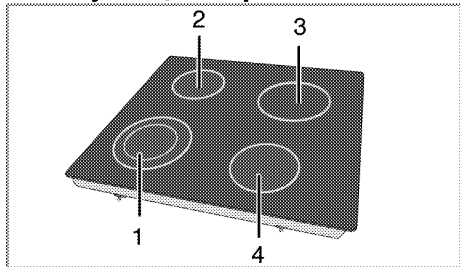
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.



Эксплуатация варочных панелей



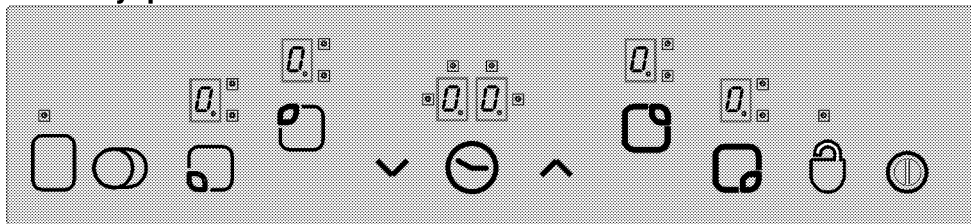
- 1 Двухконтурная зона нагрева 21-23/12-14 см
 - 2 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
 - 3 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
 - 4 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см
- Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствующих конфорках.

! Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

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

i Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не следует смотреть на яркий свет.

Панель управления



Технические характеристики

-  Главный выключатель
-  *Блокировка кнопок
-  Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
-  Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
-  ** Включение двух или трех контуров нагрева
-  * Включение/отключение таймера
-  ** Включение/отключение конфорки
-  Кнопки выбора конфорок



Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)



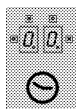
Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)



* Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора _ для каждой из четырех конфорок)

i Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. В моделях с таймером каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

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



(* В моделях с таймером

**



В моделях, где есть эти функции

В моделях с часами

Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид прибора и его функции могут отличаться от описанных.

Включение варочной панели

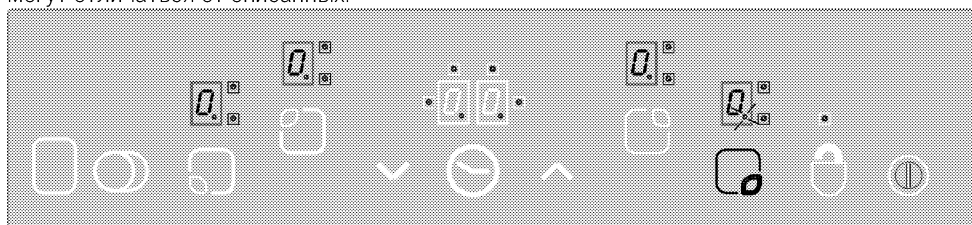
Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "⏻" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время нажатия главного выключателя "⏻" другие элементы управления использовать нельзя.

На цифровых индикаторах всех конфорок будет отображаться мигающий символ "0." и десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Если нажимать главный выключатель "⏻" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

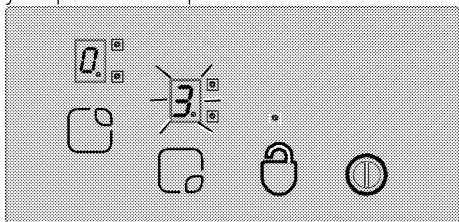
Выбор конфорок



1. Включите варочную панель.
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора. После выбора конфорки варочной панели "0." на цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.
3. Установите нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9",

повышая его с помощью кнопки "▲" или понижая с помощью кнопки "▼". Кнопки "▲" и "▼" имеют функцию повтора ввода. Это означает, что при длительном нажатии кнопки уровень температуры будет постоянно повышаться или понижаться с интервалом 0,4 секунды. Если начать настройку с нажатия кнопки "▲" на индикаторе конфорки появится цифра "1". Если же начать настройку с нажатия кнопки "▼", на индикаторе появится заданный уровень температуры (например, будут попеременно отображаться символ "A" и

цифра "9" с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



Ускоренный нагрев

Эта функция облегчает приготовление пищи. При включении режима ускоренного нагрева конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности (см. таблицу 1). Период ускоренного нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Это отображается чередованием мигающего символа "А" и мигающего значения заданной температуры (например, полсекунды отображается символ "А" и полсекунды _ цифра "9"). По окончании периода ускоренного нагрева мощность конфорки снизится, а значение температуры будет светиться постоянно. Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках.

Включение режима ускоренного нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите уровень температуры "9" с помощью кнопки "v". После установки температуры на цифровом индикаторе начнут попеременно отображаться цифра "9" и символ "А". Это означает, что задан уровень температуры "9" и включена функция ускоренного нагрева.
4. Затем в течение 10 секунд с помощью кнопки "v" нужно выбрать уровень температуры, который будет использоваться для приготовления пищи по окончании периода

- ускоренного нагрева. Для установки уровня температуры конфорки (от "1" до "9") используйте кнопки "^" и "v". Предположим, что задан уровень 6.
5. Во время действия режима ускоренного нагрева на индикаторе будут попеременно отображаться символ "А" и цифра "6", а по окончании периода ускоренного нагрева на индикаторе будет постоянно светиться цифра "6".

Выключение режима ускоренного нагрева

- Чтобы выключить режим ускоренного нагрева раньше времени, установите с помощью кнопки "v" уровень нагрева "0".
- Если для продолжения приготовления пищи после завершения периода ускоренного нагрева не установлен более низкий уровень температуры, а выбран уровень "9", то через 10 секунд мигание прекратится. Это означает, что режим ускоренного нагрева выключен.

Выключение варочной панели

Если нажимать главный выключатель "0" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Символ "H" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки указывает на наличие остаточного тепла, которое можно использовать после выключения варочной панели.

Выключение отдельных конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. одновременное касание кнопок "^" и "v";
2. снижение уровня температуры до "0" с помощью кнопки "v";
3. выключение конфорки по таймеру (при наличии).

1. Одновременное касание кнопок "^" и "v".

Выбрать нужную конфорку с помощью кнопки выбора конфорок (например, "3"). При этом на цифровом индикаторе

выбранной конфорки "0" появится десятичная точка. Затем одновременно коснуться кнопки "▲" и "▼". Конфорка выключится.

2. Снижение уровня температуры конфорки до "0" с помощью кнопки "▼".

Отдельную конфорку можно выключить, снизив уровень температуры до "0".

3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "00" и "00". Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут.

Кроме того, по истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Включение конфорок с двумя или тремя контурами нагрева**

Включение двухконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с двумя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

Установите уровень температуры от 1 до 9 и включите второй контур нагрева кнопкой "○".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "0" начнет непрерывно мигать. "○" При каждом прикосновении к кнопке режим работы двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается. Дополнительный контур нагрева можно включить только в том случае, если для основного контура установлен уровень температуры от "1" до "9".

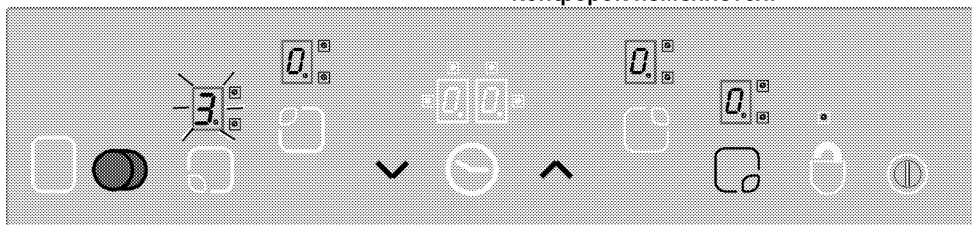
Включение трехконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

Установите уровень температуры от 1 до 9 и включите второй контур нагрева кнопкой "○".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "0" начнет светиться постоянно. При повторном прикосновении к кнопке "○" включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "0" третьего контура.

При следующем прикосновении к кнопке "○" третий контур конфорки отключится. Каждый раз при выполнении этого действия режим работы двух- или трехконтурных конфорок изменяется.



Включение второго и третьего контура выбранной конфорки с помощью кнопки "○".

Блокировка кнопок* (в моделях с часами)

Если прикоснуться к кнопке "⌚" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой

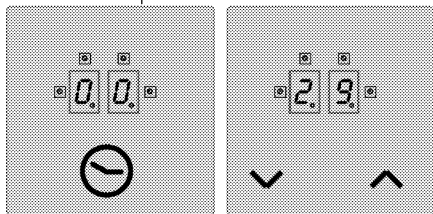
Таймер * (в моделях с часами)

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически. Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

Сигнальный таймер

Сигнальный таймер действует независимо от конфорок, поэтому не имеет значения, выбрана ли какая-либо конфорка или нет.

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки "⌚". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0:00", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.
2. Затем задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".
3. После установки времени таймер начнет обратный отсчет.



» По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Таймер конфорки

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

1. Сначала включите варочную панель и нужную конфорку (для конфорки должен быть установлен уровень температуры от 1 до 9).

2. Включите таймер конфорки, так же как и сигнальный таймер, — кнопкой "⌚". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0:00", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что таймер конфорки готов к работе.
3. Чтобы включить таймер конфорки, нужно снова нажать кнопку "⌚". После этого можно задать время таймера.
4. Задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".

Включение таймеров конфорок

1. После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "⌚". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер. Светодиодный индикатор "Ⓜ" указанной конфорки начнет мигать.
2. Задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".
3. Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "Ⓜ", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.
 - Можно установить таймеры и для других включенных конфорок — для этого нужно снова коснуться кнопки "⌚".
 - Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для конфорки, которую нужно выключить раньше всех.
 - Светодиодные индикаторы "Ⓜ" рядом с цифровым индикатором таймера, которые светятся постоянно, указывают работающие таймеры.
 - Изменяя положение кнопки "⌚", можно увидеть показания таймеров конфорок и сигнального таймера. Светодиодный индикатор "Ⓜ" соответствующего таймера при этом начнет мигать. Если ни один из светодиодных индикаторов не мигает, значит, на цифровом индикаторе таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

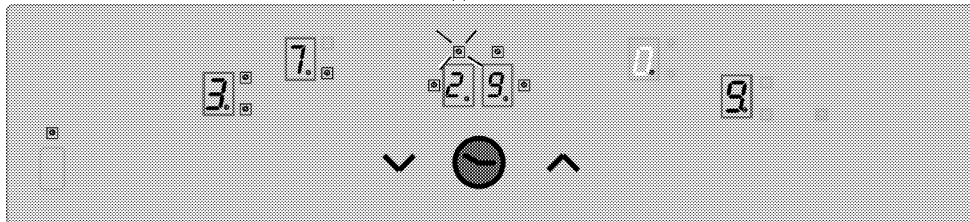
Отключение таймеров

Сначала необходимо отобразить показания таймера, изменяя положение кнопки "⊖", пока на цифровом индикаторе не появятся показания нужного таймера. После этого можно отменить отсчет одним из двух способов:

- постепенно уменьшая время до значения "00" с помощью кнопки "√";;

- одновременно прикоснуться на полсекунды к кнопкам "∧" и "√", после чего на цифровом индикаторе таймера появится значение "00".

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.



На цифровом индикаторе таймера отображается обратный отсчет времени для таймера 3-й конфорки (светодиодный индикатор мигает) (светятся индикаторы таймеров для конфорок 1 и 4, однако их показания не отображаются на цифровом индикаторе).

Функция подогрева (при наличии)

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1. Прикоснитесь к кнопке "0", чтобы включить функцию подогрева.

При этом начнет мигать светодиодный индикатор "0". Чтобы выключить конфорку, снова коснитесь кнопки "0".

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок непреднамеренно остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. Таблицу 1). Предельное время работы конфорки зависит от выбранной настройки температуры. Если для конфорки был установлен таймер, на 10 секунд на индикаторе таймера появятся цифры "00" (а еще через 10 секунд включится индикатор остаточного тепла).

После этого таймер выключится.

После такого автоматического отключения конфорку можно включить снова. При этом предельное время работы будет установлено в зависимости от выбранного уровня температуры.

Таблица 1: Параметры регулирования температуры; продолжительность цикла 47,0 секунд

Уровень температуры	Цикл выключения (секунды)	Цикл включения (секунды)	Предельное время работы (часы)	Период ускоренного нагрева (секунды)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Индикация остаточного тепла

Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе температура конфорки превышает 60°C, на цифровом индикаторе отображается символ "H". Когда температура опустится ниже 60°C, на цифровом индикаторе появится цифра "0". При восстановлении электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, температура которых до отключения превышала 60°C, будет отображаться мигающий символ остаточного тепла. Эти символы будут мигать до окончания периода остывания или до включения конфорки.

i При включения электропитания система управления варочной панелью выполняет калибровку датчика с учетом состояния окружающей среды. Во время калибровки нельзя накрывать стеклянную поверхность в месте размещения датчика.

i Если на экране продукта появляются такие ошибки, как AF10, AF20, AF30, обратитесь в сервисную службу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



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



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов!

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении. Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п. Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



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

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

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности — это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.
- Продукт не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.
- Если дисплей не загорается при повторном включении варочной поверхности. >>> Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

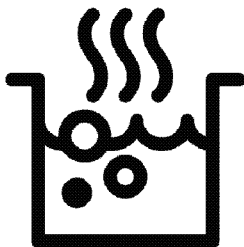
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две _ месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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



Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



КК



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз. Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



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

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	5
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі.....	7
Ескі өнімді тастау.....	8
Орама материалдарын тастау.....	8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу	9
Техникалық сипаттамалары	10

3 Орнату 11

Орнатудан бұрын	11
Орнату және қосу	12
Келешекте тасымалдау	14

4 Дайындық 15

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер.....	15
Алғашқы қолдану	15
Құрылғыны алғаш рет тазалау	15

5 Кемпіректі қолдану жолы 16

Пісіру туралы жалпы мәліметтер.....	16
Кемпіректерді қолдану	17
Басқару тақтасы.....	17

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 25

Жалпы мәліметтер.....	25
Пісіру тақтасын тазалау.....	25

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 26

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар

қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.

- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұлғаштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қосылым кабелін пайдаланыңыз.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.

- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеңіз. Жабдықты пайдаланбаңыз.

- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, плитаның беті мен кәстрөлдердің түбінің үнемі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.

- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тиеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.

- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EО WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.

Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары

сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

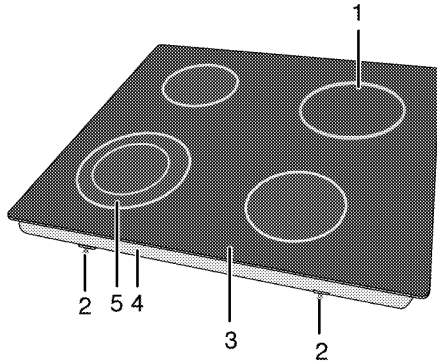
Сіз сатып алған өнім EО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Бір контурлы пісіру табасы | 4 Негізгі жабыны |
| 2 Біріктіру қысқышы | 5 Екі контурлы пісіру табасы |
| 3 Жанарғы тақтасы | |

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	6700 Вт
Сым түрі / қимасы	мин.Н05V2V2-F 3 x 2,5 мм ² / 5 x 1,5 мм ² немесе баламасы
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	55 мм/580 мм/510 мм(Өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағышпен бірге келетін модельдер үшін ені мен тереңдігін өлшеуді осы өлшемдерге қарағанда 10 мм артық деп санаңыз.)
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Жанарғылары	
Алдыңғы сол жақ	Екі контурлы пісіру табасы
Өлшемі	210/120 мм
Қуаты	2200/750 Вт
Артқы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1800 Вт
Алдыңғы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	160 мм
Қуаты	1500 Вт

i Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

i Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

i Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеру мүмкін.

3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

i Орынды және электр қондырғыларын дайындау тұтынушы жауапкершілігінде.

! Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.

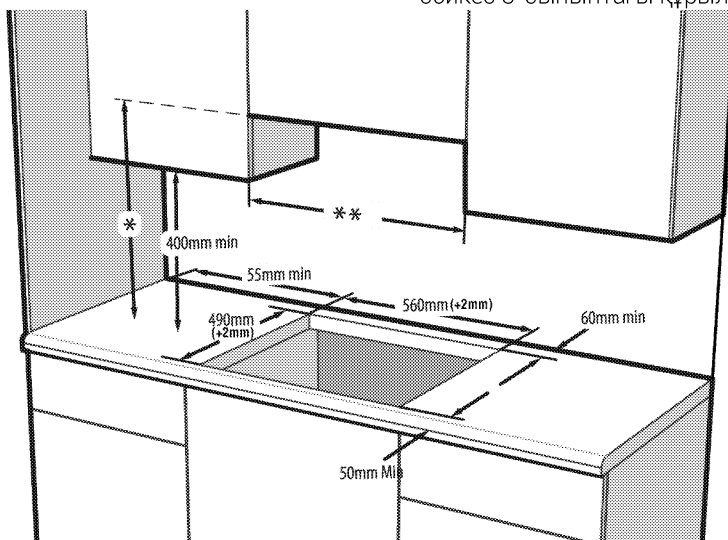
! Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз.
Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында

қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы ас бөлме плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз. Егер сорғыштың нұсқаулығында қандай-да бір өлшем анықталмаса, онда бұл биіктік кем дегенде 650 мм болуы керек.
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді (кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлдеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.
- Бұл өнім EN 30-1-1 стандартына сәйкес 3-сыныптағы құрылғы.



- * Сорып алу құралының пайдаланушы нұсқаулығында ұсынылғандай сору құралының ең аз биіктігі. Егер сорғышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта ұсынылмаған болса, онда оның биіктігі кемінде мин.650 мм болуы керек.
- ** Жиһаз арасындағы ең аз қашықтық пісіру тақтасының еніне тең болуы керек

Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.

i Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз. Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.

! Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

! Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

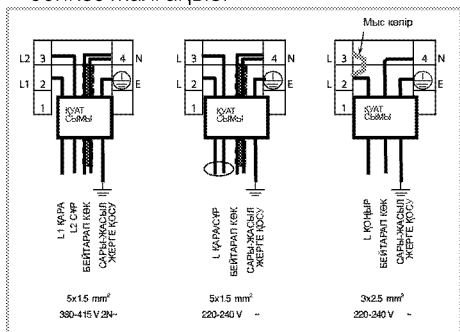
! Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын қосу

1. **Қуат сымы құрылғымен бірге жабдықталмаса**, үйдегі электрикалық орнатуға сәйкес, кестеден таңдайтын қуат сымы құрылғыға сым диаграммасындағы ережелерді орындау арқылы жалғануы қажет. Бұл құрылғы жергілік электрикалық мекеменің немесе NICEIC тіркелген мәрдігер мекемесінің техник маманы секілді білікті электр маманымен барлық түйіспелерді ең азы 3мм түйіспелі саңылауымен екіполюсті басқару құралына жалғануы қажет. Бұл басқару құралы ЭИИ ережелеріне сәйкес орнатылуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

i Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

- Сым негізі қақпағын бұрағышпен ашыңыз.
- Қуат сымын сым қысқыш арасына кіргізіп, қысқыш астымен жүргізіңіз және оны сым қысқыш құралындағы жалпы бұрамамен басты бөлігіне бекітіңіз.
- Сымдарды берілген диаграммаға сәйкес жалғаңыз.

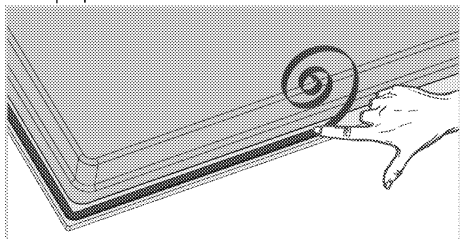


- Сым жалғауларын аяқтаған соң, сым негізі қақпағын жабыңыз.
- Қуат сымын құрылғыға тимейтіндей және құрылғы мен қабырға арасында қысылып қалмайтындай етіп жүргізіңіз.

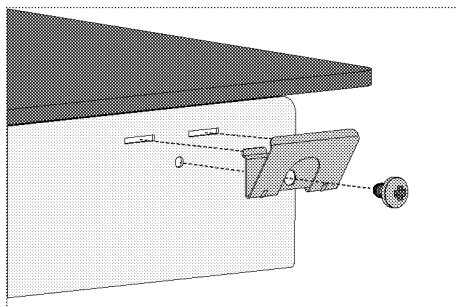
i Қауіпсіздік мақсатында қуат сымы 2 метрден ұзын болмауы қажет.

Өнімді орнату

- Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
- Пісіру панелін орнату кезінде қаптамада көзделген тығыздағыш төсемді келесі суретте көрсетілгендей, шынының сыртқы шетінен ішінде 1-ден 2 мм-ге дейін қалатынына кепілдік беріңіз.

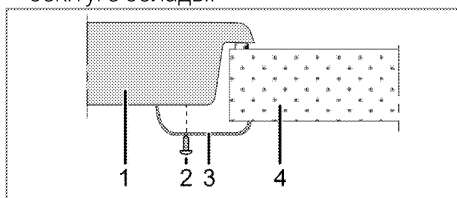


- Орнату серіппелерін төменгі корпусстың саңылаулары арқылы суретте көрсетілгендей енгізіп бұрау арқылы бекітіңіз.



- i** Кейбір үлгілер үшін өнім әлдеқашан бекітілген бекіту серіппелерімен келуі мүмкін.
- i** Өнімдегі бекіту серіппелерінің саны өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

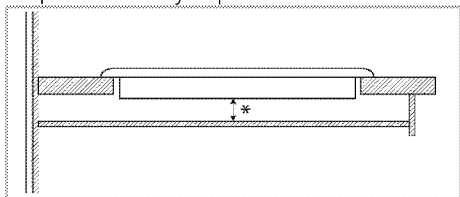
- Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.
- Конфорка асүйлік тағанға орналастырылғанда, ол қысқыштардың көмегімен оңай бекітіледі. Егер асүйлік тағанның өлшемдері жарамсыз болса, 2 орнату қысқышын өнімнің алдыңғы жағына төмендегі суретте көрсетілгендей бекітуге болады.



- Темірпеш қақпағы
- Бұрама
- Орнату қысқышы
- Тұтқыш

- i** Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

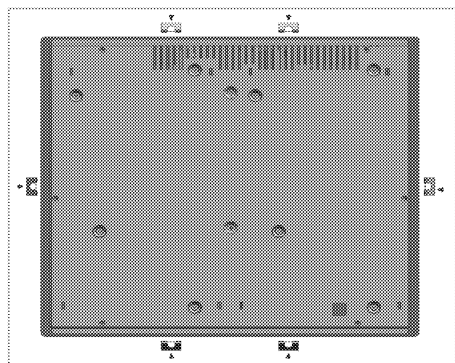
Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



* мин. 15 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

i Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.

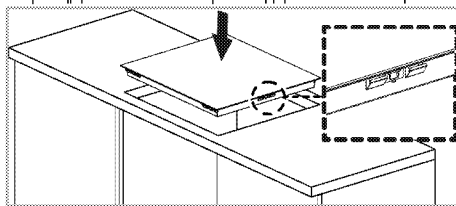


! Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.

! Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

i Өнімдегі бекіту серіппелерінің саны өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

Жеңіл орнату: Кейбір модельдерде өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағыш бар. Осы модельдер үшін нұсқаулықта сипатталған бекіту серіппелері мен кронштейнді орнату нұсқауларын ескермеңіз. Төмендегі суретте көрсетілгендей өнімді тікелей өнім орналастырылатын жерге қойыңыз. Осы модельдер үшін пайдаланушы нұсқаулығында жазылған ені мен тереңдігін 10 мм артық деп есептеңіз.



Соңғы тексеру

1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

i Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн.
Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.

- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.
- Ұзақ пісірілетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде қалған қызуды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.
- ЕО 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпаратты өніммен бірге берілген тауарлар кестесінен табуға болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау

i Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



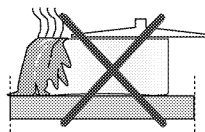
Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосуды кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан,

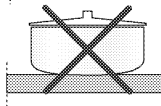
ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

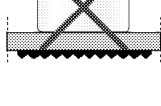
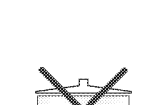
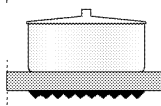
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бүлдіреді.



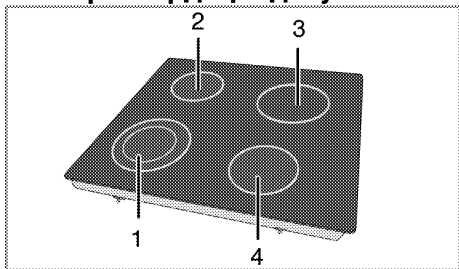
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз. Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады. Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.



Кемпіректерді қолдану



- 1 Екі контурлы пісіру табасы 21-23/12-14 см
- 2 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 3 Бір контурлы пісіру табасы 18-20 см
- 4 Бір контурлы пісіру табасы 16-18 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



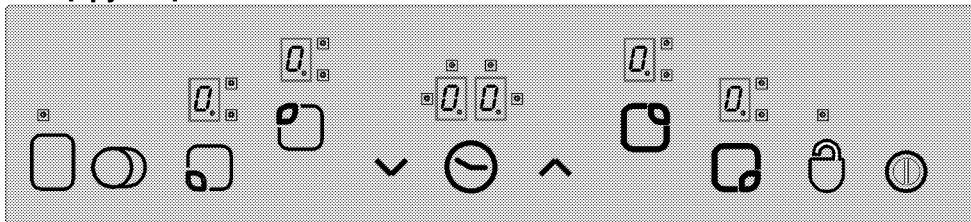
Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін.

Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.



Жылдам қызатын шыны керамиканың кемпіректері қосылған кезде ашық жарық беріп тұрады. Ашық жарыққа тура қарамаңыз.

Басқару тақтасы



Сипаттамалар



Басты түймешік -
Қосу/Өшіру түймешігі
*Түймешіктерді құлттау



Температураны орнату/таймерді көбейту
Температураны орнату/Таймерді азайту
** Қос/Үштік пісіру аймағын таңдау түймешігі



* Таймерді қосу/өшіру
** Пісіру аймағын қосу/өшіру
Пісіру аймағын таңдау басқару құрылғылары



Пісіру аймағы бейнебеті (температураны орнату 0 ... 9)

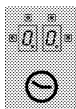


Қос/үштік пісіру аймағын іске қосу жарық диоды (Пісіру аймағы бейнебеті)
* Таймер бейнебеті (4 түрлі пісіру аймақтарына арналған 4 жарық диодтары бар)



Құрылғы түртпелі басқару құралы арқылы басқарылады. Түртпелі басқару құралында таймер бар болған жағдайда түртпелі басқару құралында жасалған кез келген әрекет дыбыс сигналымен расталады.

i Басқару тақталарын әрқашан таза және құрғақ күйде ұстаңыз. Ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін.



(*) Пісіру тақтасында таймер бар болған жағдайда.

**



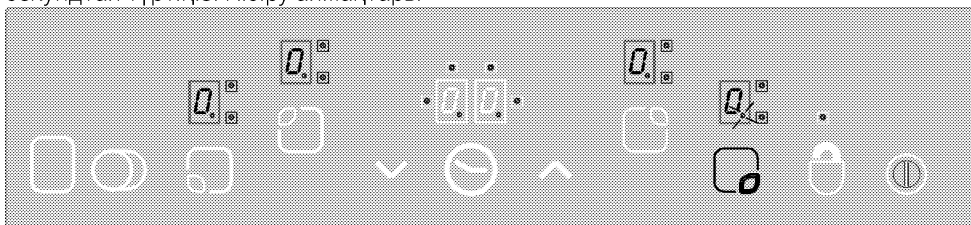
Егер пісіру тақтасына келесі функциялар бар болған жағдайда

Сағаты бар құрылғы үлгілерінде

Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көрінісі немесе функциялары әр түрлі болуы мүмкін.

Пісіру тақтасын іске қосу

Басқару тақтасындағы "0" түймешігін 1 секундтай түртіңіз. Пісіру аймақтары



1. Пісіру тақтасын іске қосыңыз.
2. Қажетті пісіру аймағын іске қосу үшін, пісіру аймағы басқару құралдарының бірін түртіңіз. Пісіру тақтасының пісіру аймағын таңдаған соң, "0" ондық бөлгіші қажетті пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтайды.

10 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

3. "∧" немесе "∨" түймешігін температура деңгейін "1" және "9" немесе "9" бен "1" арасындағы мәнге орнату үшін түртіңіз.

"∧" және "∨" түймешіктері қайталау функциясымен бірге жабдықталған. Осы түймешіктердің кез келгенін ұзық түртсеңіз, температура деңгейі әрбір 0,4 секундта жағырып немесе төмендеп тұрады.

бейнебеті жарықтандырылады. Пісіру тақтасы қолдануына дайын. Басқа пісіру аймағын келесі 10 секунд ішінде таңдауға болады. Басқа басқару құралдары "0" басты түймешігі іске қосылып тұрғанда жұмыс істемейді.

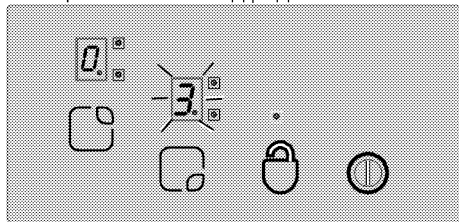
"0" және барлық қажетті ондық бөлгіштері барлық пісіру аймақтары бейнебетінде жыпылықтап тұрады.

10 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

"0" басты түймешігін 2 секундтан ұзық басқан жағдайда, пісіру тақтасы өшіп Күту режиміне қайта ауысады.

Пісіру аймақтарын таңдау

"∧" түймешігін түртіп іске қоссаңыз, бейнебетте "1" мәні көрсетіледі. "∨" түймешігін түртіп іске қоссаңыз, орнатылған мән дисплейде көрсетіледі (мысалы, жарты секунд "A" және жарты секунд "9"). Бұл Көмекші функциясының іске қосылғанын білдіреді.



Жылдам қыздыру

Бұл функция пісіруге көмектеседі. Көмекші қосылып тұрғанда, пісіру ең үлкен қуатпен нақты уақыт аралығында іске асады (1-кестені қараңыз). Көмекші

уақыты орнатылған температура деңгейіне байланысты. Бұл "А" және пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтап көрсетілетін орнатылған температура мәнімен көрсетіледі (мысалы, жарты секунд "А", жарты секунд "9") Көмекшінің уақыты шыққан жағдайда, пісіру аймағының қуаты азаяды, ал температураның мәні көрсетіліп тұра береді.

Пісіру аймақтарының барлығында Көмекші функциясы бар.

Көмекші функциясын іске қосу:

1. Пісіру тақтасын іске қосыңыз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "✓" түймешігін температураны "9" мәніне орнату үшін пайдаланыңыз. Температура орнатылған соң, "9" және "А" мәндері бейнебетте көрсетіледі. Бұл температураның "9" мәніне орнатылғанын және Көмекші функциясының іске қосылғанын білдіреді.
4. Одан кейін Көмекші функциясының уақыты шыққан соң, пісіру үрдісін еске салатын құрылғыны іске қосыңыз. Ол үшін температура мәнін таңдап, "✓" түймешігін 10 секунд ішінде басыңыз. "∧" немесе "∨" түймешіктерін пісіру аймағын "1" немесе "9" аралығындағы мәнге орнату үшін пайдаланыңыз (мысалы, 6-деңгей таңдалуы мүмкін).
5. Көмекші функциясы қосылып тұрғанда "А" және "Б" мәндері бейнебетте көрсетіледі (Көмекші функциясының уақыты шыққан соң, "Б" мәні көрсетіліп тұра береді).

Көмекші функциясын өшіру:

- Көмекші функциясын ертерек өшіру үшін, "∨" түймешігін температура деңгейі "0" мәніне төмендегенше түртіңіз.
- "9" мәні Көмекші функциясының уақыты шыққан соң қосылатын температура деңгейі ретінде таңдалады. Бұдан басқа төменгі деңгей таңдалмайды. Бейнебеттің

жыпылықтауы 10 секундтан кейін тоқталады. Көмекші функциясы өшірулі.

Пісіру тақтасын өшіріңіз.

"⏻" басты түймешігін 2 секундтан ұзық басқан жағдайда, пісіру тақтасы өшіп Күту режиміне қайта ауысады. Пісіру тақтасы өшкеннен кейін пайдалануға болатын температура сақталса, бұл қажетті пісіру аймағы бейнебетінде "A" белгісімен көрсетіліп тұрады.

Пісіру аймақтарын жеке өшіріңіз:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. "∧" және "∨" түймешіктерін бір уақытта түрту арқылы.
2. Температура деңгейін "0" мәніне "∨" түймешігін түртіп төмендету арқылы.
3. Қажетті пісіру аймағы үшін таймер функциясын (егер болса) қолдану арқылы

1. "∧" және "∨" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз

"⏻" пісіру аймағын таңдау түймешігі арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.

Ондық бөлгіш "0" пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіледі. Пісіру аймағын өшіру үшін, "∧" және "∨" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.

2. Қажетті пісіру аймағының температура деңгейін "0" мәніне "∨" түймешігін түртіп төмендету

Одан кейін, пісіру аймағын температура деңгейін "0" мәніне төмендету арқылы өшіруге болады.

3. Қажетті пісіру аймағына қатысты таймерді өшіру функциясын (кез келген үлгілерде) қолдану

Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" және "00" мәндері барлық бейнебеттерде көрсетіледі. Қос/үштік пісіру аймағы мен таймерге қосылып тұрған жарық диодтары өшеді.

Одан кейін, уақыт аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, түртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

Қос/үштік пісіру аймақтарын іске қосу**

Қос пісіру аймағын іске қосу:

Қос аймағы бар қажетті пісіру аймағын таңдаңыз. Қажетті пісіру аймағының ондық бөлгіші жыпылықтай бастайды. Пісіру аймағының қос аймағын іске қосу үшін, температура деңгейін **1 және 9** аралығындағы мәнге орнатып, "0" түймешігін түртіңіз.

Қажетті қос аймақтың "0" жарық диоды жыпылықтап тұрады. "0" Түймешікті екінші рет түрткенде, қос пісіру аймағының күйі өзгереді: қос пісіру аймағы "қосулы" және "өшірулі" күйлеріне ауысады.

Кеңейту аймағы пісіру аймағының басты аймағы температурасының деңгейі "1"

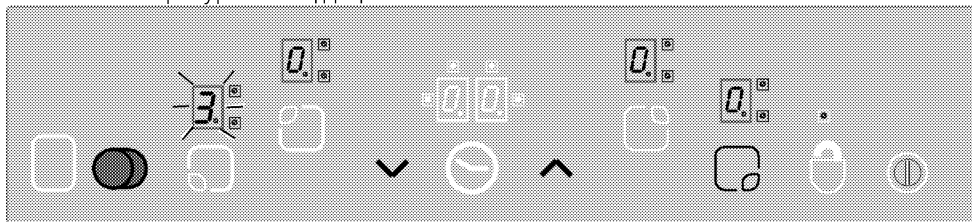
және "9" аралығындағы мәнге орнатылған жағдайда ғана іске қосылады.

Үштік пісіру аймағын іске қосу:

Үштік аймағы бар қажетті пісіру аймағын таңдаңыз. Қажетті пісіру аймағының ондық бөлгіші жыпылықтай бастайды. Пісіру аймағының қос аймағын іске қосу үшін, температура деңгейін **1 және 9** аралығындағы мәнге орнатып, "0" түймешігін түртіңіз.

Қажетті қос аймақтың "0" жарық диоды жыпылықтап тұрады. "0" түймешігін қайта түртсеңіз, үштік аймақтың "0" жарық диоды жыпылықтайды және үштік пісіру аймағы іске қосылады.

"0" түймешігін қайта түркенде, пісіру аймағының үштік аймағы қайта өшеді. Айтылған әрекет әрқашан қос/үштік пісіру аймақтарының күйін өзгертп тұрады.



Таңдалған пісіру аймағының "0" түймешігін түрту арқылы қос және үштік аймақтарды іске қосу.

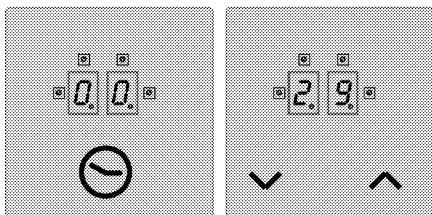
Түймешіктерді құлттау * (сағаты бар үлгілерде)

Түртпелі басқару тақтасын құлттау үшін, "0" түймешігін 2 секундтан ұзақ түртіңіз. Әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

Одан кейін, "0" жарық диоды жыпылықтап, пісіру аймақтарының барлығы құлтталады.

Пісіру аймақтары әрекет режимінде ғана құлтталады. Пісіру аймақтары құлтталса: "0" басты түймешігі ғана жұмыс істейді.

"0" жарық диоды жыпылықтап, түймешіктің құлтталған күйін көрсетеді. Түймешіктер құлтталған кезде пісіру тақтасын өшірсеңіз, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта іске қосқан кезде жұмыс істейді. Түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасы әрекет ету мақсатында өшіп тұруы керек.



» уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, түртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

Пісіру аймағының таймері: Пісіру аймақтарының таймерін пісіру аймақтары жұмыс істегенде ғана орнатуға болады.

1. Алдымен пісіру тақтасын іске қосып, одан кейін қажетті пісіру аймағын қосыңыз. (пісіру аймағы **1** және **9** аралығындағы мәнге орнатылуы қажет)
2. Сигналы бар таймердегідей, пісіру аймағының таймерін "⏻" түймешігін басып, іске қосыңыз. "00" және "0:00" мәндері таймер бейнебетінде, ал нүкте төменгі оң жағында көрсетіледі. Сонда пісіру аймағы іске қосылады.
3. Пісіру аймағының таймерін іске қосу үшін, "⏻" түймешігін бір секунд түртуіңіз керек. Енді уақытты тағайындауға болады.
4. Қажетті уақытты "⏲" және "⏴" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.

Пісіру тақтасының таймерлерін орнату үшін:

1. Бірінші пісіру аймағының таймерін іске қосқан соң, "⏻" түймешігін қайта түртіңіз. Басқару тақтасы таймерге тағайындалған келесі белсенді пісіру аймағына қарай сағат тілімен бұралады. Тағайындау уақыты "⏻" жарық диодының жыпылықтауымен көрсетіледі.

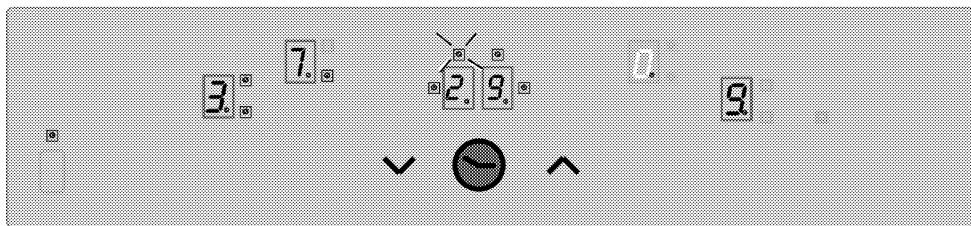
2. Қажетті уақытты "⏲" және "⏴" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.
3. Бірінші орнатылған пісіру аймағы үшін іске қосылған таймер "⏻" жарық диодының жыпылықтап тұруымен көрсетіледі.
 - Қосымша таймерлер басқа белсенді пісіру аймақтарына "⏻" түймешігін қайта түрту арқылы белгіленеді.
 - 10 секунд өткен соң, таймер дисплейі бірінші аяқталатын таймер көрінісіне оралады.
 - Таймер бейнебетіндегі жыпылықтап тұрған "0:00" жарық диодтары таймердің уақытты санап жатқанын көрсетеді.
 - Пісіру аймақтары таймерлерінің және үш минуттық құм сағатының орнатылған мәндерін "⏻" түймешігінің күйін өзгертіп, көрсетуге болады. Алдыңғы оң жақтағы жыпылықтап тұрған "⏻" жарық диоды әрқашан уақытты көрсетіп тұрады. Ешбір жарық диоды жыпылықтап тұрмаса, үш минуттық құм сағатының мәні таймер бейнебетінде көрсетіледі.

Таймерлерді өшіру:

Алдымен таймерді көрсетуіңіз керек. Ол үшін "⏻" түймешігінің күйін таймер белгісі пайда болғанша өзгертіңіз. Бұл мәнді кейін 2 түрлі жолмен жоюға болады:

- Мәнді біртіндеп "00" мәніне дейін "⏴" түймешігін түртіп, төмендетіңіз.
- "⏲" және "⏴" түймешіктерін бір уақытта жарты секунд "00" мәні таймер бейнебетінде пайда болғанша түртіңіз.

Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, түртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.



3- пісіру аймағы таймерінің қалған уақытын (жарық диоды көрсеткіші жыпылықтайды) таймер бейнебетінен көрсетіңіз (1- және 4-пісіру аймақтарының белсенді таймерлерінің жарық диодтарының көрсеткіші таймер бейнебетінен көрінбейді).

Жылы ұстау функциясы (кез келген үлгілерде)

Пісіру аймағының Жылы ұстау функциясы тағамды жылы күйінде сақтауға көмектеседі. Ол үшін қосымша температура деңгейін 0 және 1 аралығын таңдаңыз. "0" түймешігін Жылы ұстау функциясын іске қосу үшін түртіңіз.

Одан кейін, "0" жарық диоды жыпылықтайды. Пісіру аймағын өшіру үшін, "0" түймешігін қайта түртіңіз.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймақтары абайсызда қалдырылған кезде, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткеннен кейін өшеді (1-кестесін қараңыз). Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура параметріне байланысты. Пісіру аймағына тағайындалған таймер болса, "00" мәні таймер бейнебетінде 10 секунд көрсетіледі (10 секундтан соң, сақталған қызу индикаторы қосылады). Одан кейін, таймер бейнебеті өшеді. Жоғарыда сипатталғандай пісіру аймағын автоматты түрде өшіргеннен кейін, ол қайта іске қосылып, әрекет ету уақыты орнатылған температура үшін қолданылады.

1-кесте: Температураны орнату параметрлері; Айналым уақыты 47.0 секунд

Температураны орнату	ӨШІРУ уақыты - секунд	ҚОСУ уақыты - секунд	Әрекет ету уақытының шегі - сағат	Көмекші функциясының уақыты - секунд
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Сақталған ыстық функциялары

Бет температурасы 60°C жоғары температураға шыдайтын немесе бейнебеті 60°C жоғары мәнді көрсететін пісіру аймағын өшіру үшін, "H" (сақталған ыстық) белгісі бейнебетте пайда болады. Сақталған ыстық температурасы 60°C-ден төмен түскенде, "0" мәні бейнебетте көрсетіледі.

Жұмыс тоқталып, қуат сақталғанда және қажетті пісіру аймағының сақталған ыстығы жұмыс тоқталғанға дейін 60°C жоғары болғанда, сақталған ыстық бейнебеті жыпылықтайды. Бейнебет сақталған ыстықтың ең жоғарғы уақыты аяқталғанша немесе пісіру аймағы

таңдалып іске қосылғанда, жыпылықтайды.

i Қосымша қуат қолданылғанда, пісіру тақтасының басқару жүйесі сенсорға, шыныға және қоршаған орта шарттарына байланысты теңшеледі. Теңшелім барысында сенсордың шыны бөлігін ештеңемен жаппаңыз.

i Өнім экранында AF10, AF20, AF30 сияқты қателер пайда болса, қызметпен кеңесіңіз.

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!



Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы бет

Шыны керамикалы бетті (ситалл) тазалағыш зат қалдықтарын қалдырмауға көңіл бөле отырып салқын сумен сүртіңіз, сөйтіп жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін. Шыны керамикалы бетте (ситалл) кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүздерімен, болат қырғышпен немесе ұқсас құралдармен тазалауға болмайды. Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді қақ кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Ысыту мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> Бұл ақаулық емес.

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қорапшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*

i Осы бөлімде келтірілген нұсқауқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.