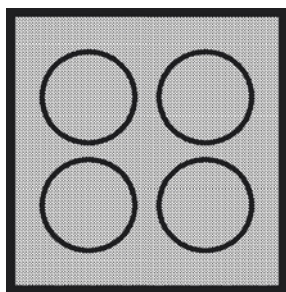


Built-in Hob

User manual



HIC 64402 E

EN | PT | RU | EL

185.9102.93/R.AF/12.03.2019/2-2

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 Sultüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

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

General safety4
Electrical safety4
Product safety5
Intended use6
Safety for children.....6
Disposing of the old product.....7
Package information7
Future Transportation.....7

2 General information 8

Overview8
Technical specifications8

3 Installation 9

Before installation9
Installation and connection9

4 Preparation 12

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

5 How to use the hob 13

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

6 Maintenance and care 20

General information..... 20
Cleaning the hob..... 20

7 Troubleshooting 21

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 oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The

use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

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

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

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

Future Transportation

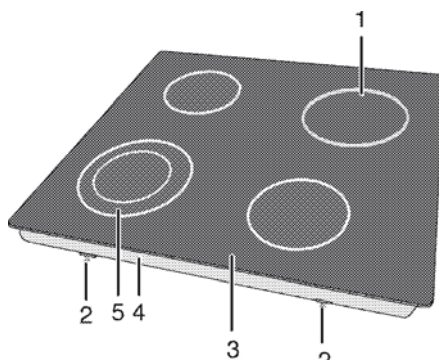
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



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

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
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 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.



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



DANGER:

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



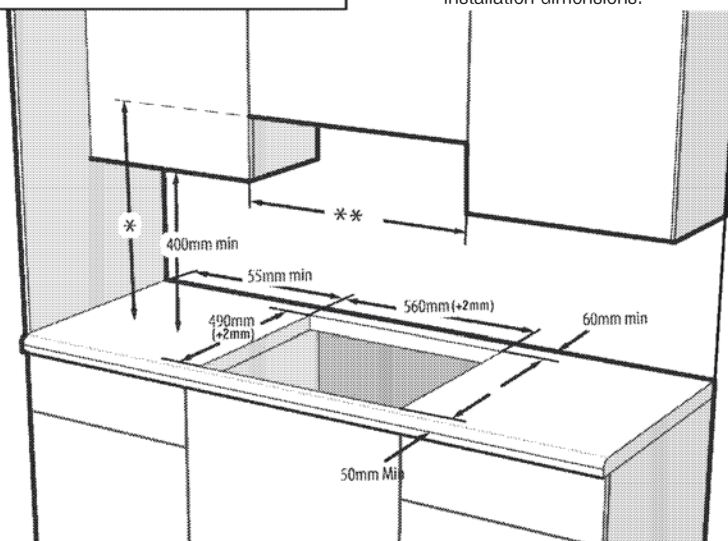
DANGER:

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

Before installation

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

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

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

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable



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

1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 8*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

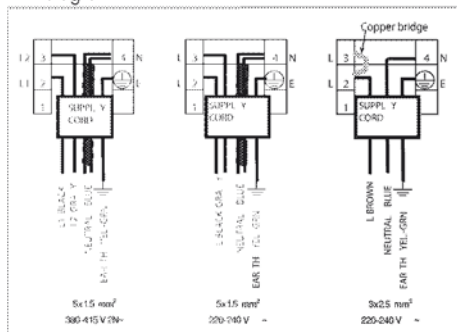
If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to

obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

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.



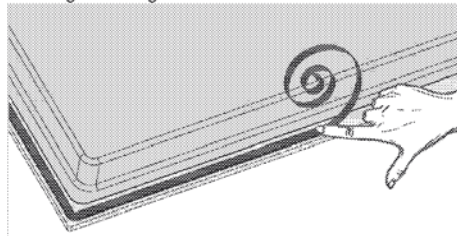
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



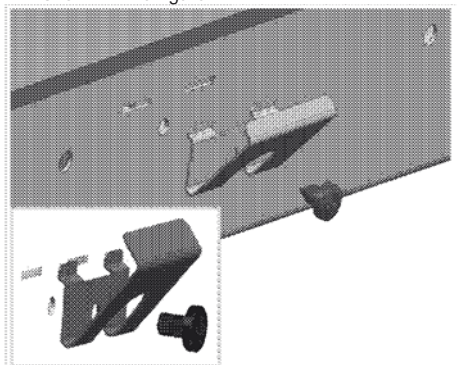
Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

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.



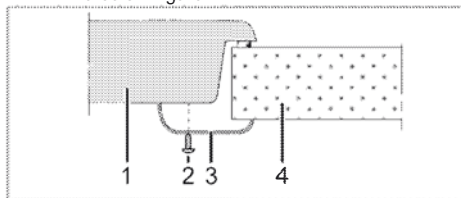
3. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



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.

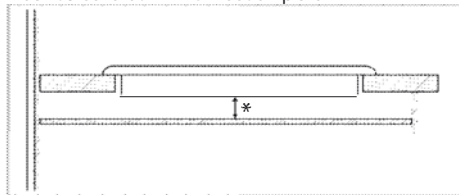
4. Place the hob on the counter and align it.
5. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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

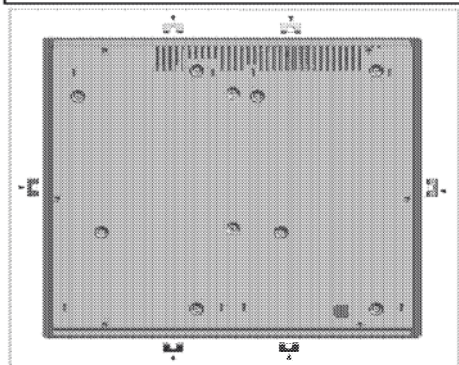
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* 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.



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

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

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

Final check

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

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.

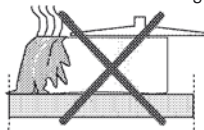
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. 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.

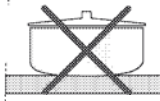
Tips about glass ceramic hobs

- 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.

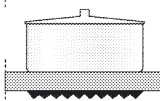
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



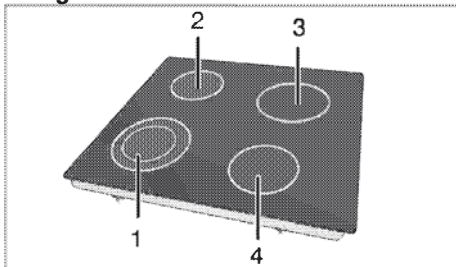
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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 12-14/21-23 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.



DANGER:

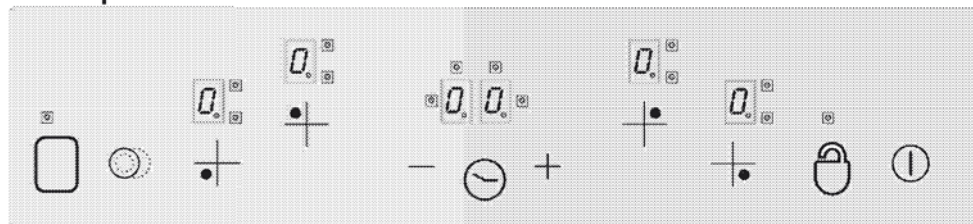
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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



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

Control panel



Specifications



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)



This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



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

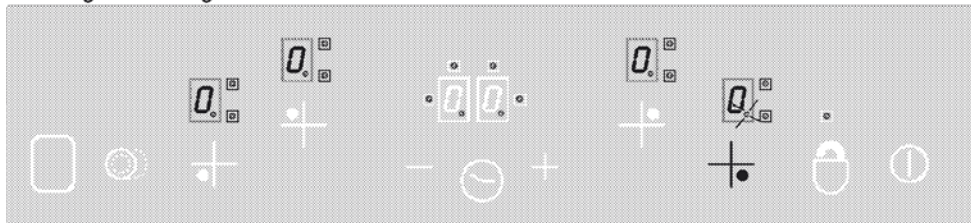
Touch the "1" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "1" is being operated.

"1" 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 "1" 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, "D" decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

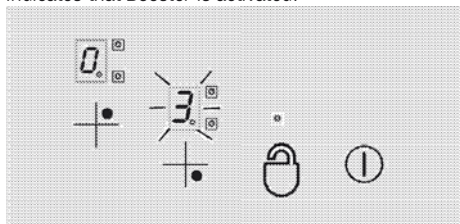
If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

3. Touch "+" or "-" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1".

"+" and "-" 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 "+" key, "1" appears on display. If you start with "-" 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 "—" 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.



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

4. Then, use "—" 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 "+" or "—" 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 "—" 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 "①" 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 "+" and "-" keys simultaneously.
2. By decreasing the temperature level to "0" with "-" key.
3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

1.Touching "+" and "-" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "1-4". Decimal point appears on "0" cooking zone display. Touch "+" and "-" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

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

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

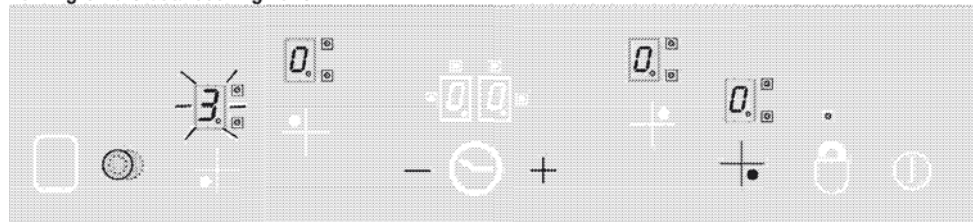
3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

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:



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

Keylock * (in models with clock)

Touch the "0" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an

audible signal. Then, "0" LED will flash and all cooking zones will be locked.

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.

"0" 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:

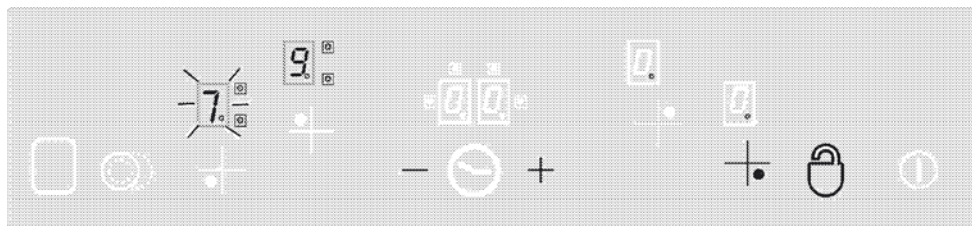
Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "0" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"0" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "0" key again, "0" 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.

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

key "0" can be operated. "0" 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.



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

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

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

Child Lock

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 **"L"** appears on all cooking zone displays.

Disabling the Child Lock:

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.

» **"L"** appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. **"L"** will disappear when the lock is deactivated successfully.

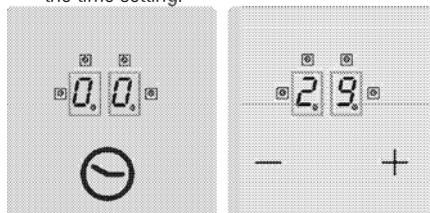
Timer function * (in models with clock)

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.
- "LED" 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" LED always shows an assignment.

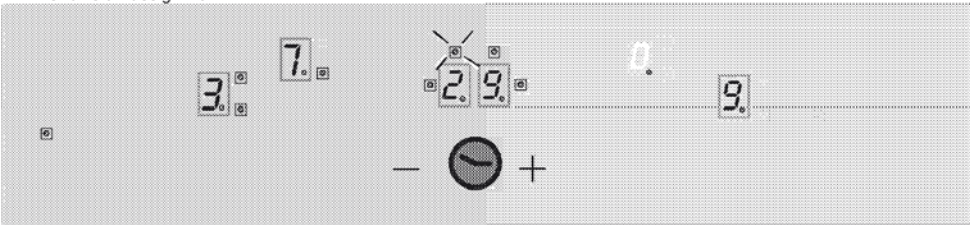
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

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.

Sensor Calibration and Error Messages

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. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

Table-2:Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Fluorescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright substance	F3
Ambient light is fluctuating strongly	F4

Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful calibration, it is warranted that the hob will operate as intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W).

If an error occurs, calibration is repeated until the ambient conditions allow for a successful calibration. Hob control system can only be operated when the calibration of all sensors are successful.

You must remove all substances on the hob during calibration. Also the ambient illumination should not be too strong during calibration. If one of the F1, F2 or F4 messages is obtained, user must turn off all light sources or close the window during the calibration process at first connection to the supply power. When the calibration is completed successfully, control system can tolerate high amount of ambient light. Hob control system adopts and recalibrates itself according to the changes in ambient conditions while it is in use.



Touch control is equipped with a sensor ensuring protection against overheating. Relevant cooking zone will be deactivated when reacting to this sensor. To obtain more information about the error messages, please see the table.
If a key is activated repeatedly (for longer than 10 seconds), all control system is deactivated and audio signal is given.

6 Maintenance and care

General information

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

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 be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect 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 Sütüççe, 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.

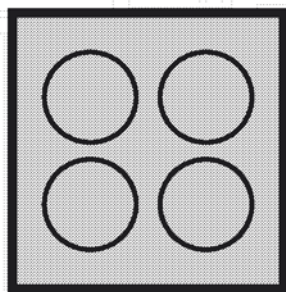
For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

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.

<https://masternix.ru/>

Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

beko

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

ÍNDICE

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente 4

Segurança geral	4
Segurança eléctrica	4
Segurança do produto	5
Utilização pretendida	6
Segurança para crianças	7
Eliminação do produto velho	7
Eliminação do material da embalagem	7
Eliminação do produto velho	7

2 Informação geral 8

Visão geral	8
Especificações técnicas	8

3 Instalação 9

Instalação prévia	9
Instalação e ligação	9

4 Preparações 13

Conselhos para poupar energia	13
Uso inicial	13
Primeira limpeza da unidade	13

5 Como utilizar a placa 14

Informações gerais sobre a cozedura	14
Usar as placas	14
Painel de controlo	15

6 Manutenção e cuidados 22

Informações gerais	22
Limpar a placa	22

7 Resolução de problemas 23

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações

técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- Use apenas o cabo de ligação indicado nas "Especificações técnicas".
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de

acordo com os regulamentos de construção.

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus

lados podem ficar quentes durante a utilização.

- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.

- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

Eliminação do produto velho

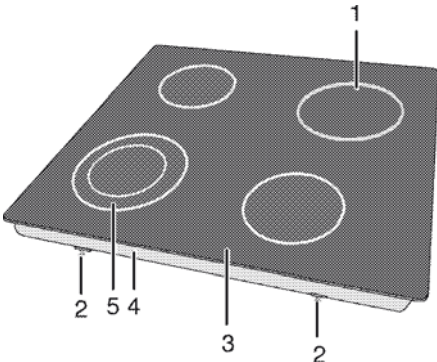
- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

2 Informação geral

Visão geral



- 1

Disco de cozedura de circuito único
- 2

Grampo de montagem
- 3

Disco do queimador
- 4

Tampa base
- 5

Disco de cozedura de circuito duplo

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo total de energia	6700 W
Fusível	25 A / 16 A x 2
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 mm/490 mm
Queimadores	
Esquerdo frontal	Disco de cozedura de circuito duplo
Dimensão	120/210 mm
Potência	750/2200 W
Esquerdo traseiro	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Direito traseiro	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	180 mm
Potência	1800 W
Direito frontal	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	160 mm
Potência	1500 W

As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



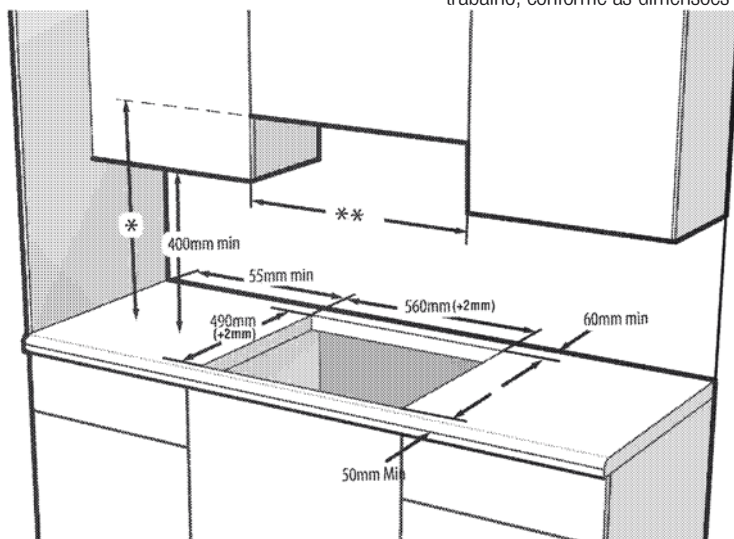
PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.



- * Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor
- ** A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.



Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos. Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

Ligar o cabo de alimentação



Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

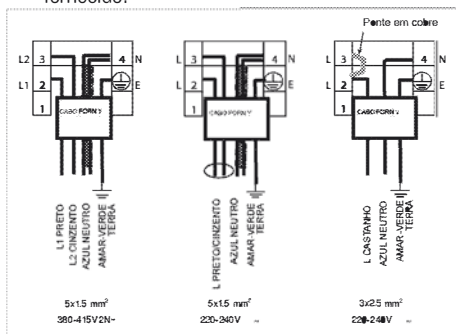
1. Se não for fornecido um cabo eléctrico juntamente com o produto, deverá ser ligado um cabo ao seu produto, que seleccionará da tabela (*Especificações técnicas, página 8*) de acordo com a instalação eléctrica de sua casa, seguindo as instruções apresentadas no diagrama do cabo.

Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.



É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

2. Abra a tampa do bloco de terminais com uma chave de fendas.
3. Introduza o cabo de alimentação através do grampo para cabo por baixo do terminal e prenda-o à estrutura principal com o parafuso integrado no componente de grampagem do cabo.
4. Ligue os cabos de acordo com o diagrama fornecido.



5. Após concluir as ligações dos fios, feche a tampa do bloco de terminais.
6. Encaminhe o cabo de alimentação de forma que ele não fique em contacto com o produto e fique esmagado entre o produto e a parede.

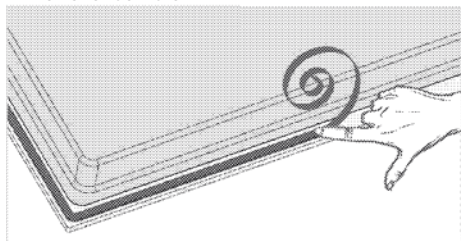


Por razões de segurança, o cabo de alimentação não deverá ter um comprimento superior a 2 m.

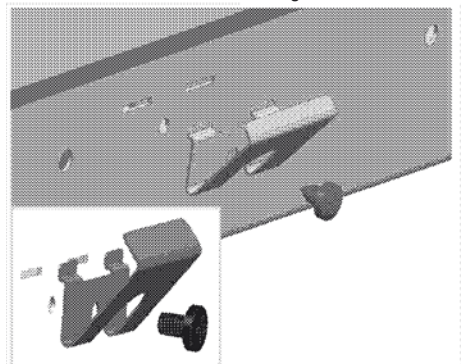
Instalar o produto

1. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.

2. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



3. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.

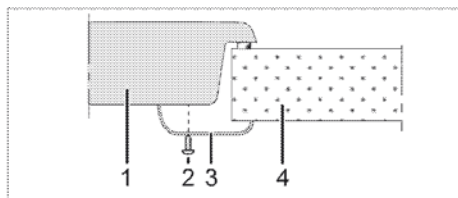


Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

4. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
5. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.

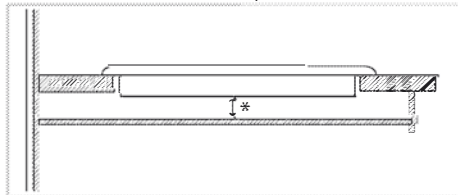


- 1 Placa
2 Parafuso
3 Grampo de instalação
4 Bancada



Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.

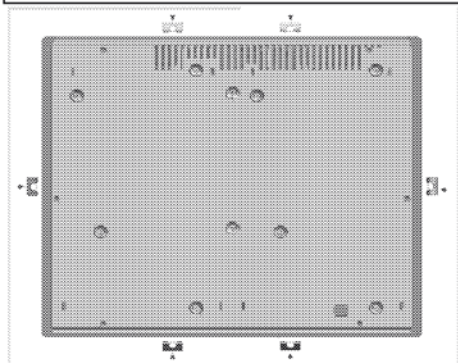


* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)



A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrija-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.





PERIGO:

Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.



PERIGO:

A placa contém componentes que funcionam a gás e eletricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.

- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

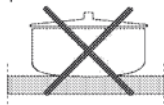
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.
- Não use tachos ou panelas de alumínio. O alumínio danifica a superfície de vitrocerâmica.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



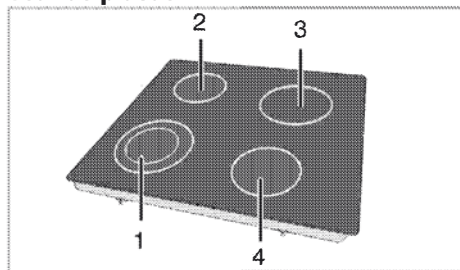
Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor. Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno, o gasto de energia será maior.



Usar as placas



- 1 Disco de cozedura de circuito duplo 12-14/21-23 cm
- 2 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm
- 3 Disco de cozedura de circuito único 18-20 cm
- 4 Disco de cozedura de circuito único 16-18 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



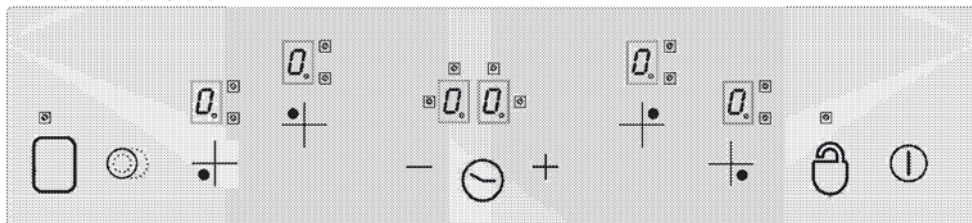
PERIGO:

Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa. Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito. No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.



As placas vitrocerâmica de aquecimento rápido emitem uma luz brilhante quando são ligadas. Não olhe fixamente para a luz brilhante.

Painel de controlo



Especificações



Tecla principal - Tecla ON/OFF



Bloqueio das teclas



Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador



Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador



** Tecla de selecção da zona de cozedura dupla/tripla



* Activar/desactivar temporizador



* Activar/desactivar zona de cozedura



Controlos de selecção da zona de cozedura



Visor da zona de cozedura (ajuste da temperatura 0 ... 9)



LED de funcionamento da zona de cozedura dupla/tripla (visor da zona de cozedura)



* Visor do temporizador (há 4 LEDs para 4 diferentes zonas de cozedura)



Esta unidade é controlada através da unidade de controlo digital. Cada operação que efectuar no controlo digital será confirmada por um sinal audível, se a sua unidade de controlo digital estiver equipada com um temporizador.



Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos. A humidade e a sujeira podem causar problemas nas funções.



(*) Se a sua placa estiver equipada com um temporizador.



Se a sua placa estiver equipada com essas funções.



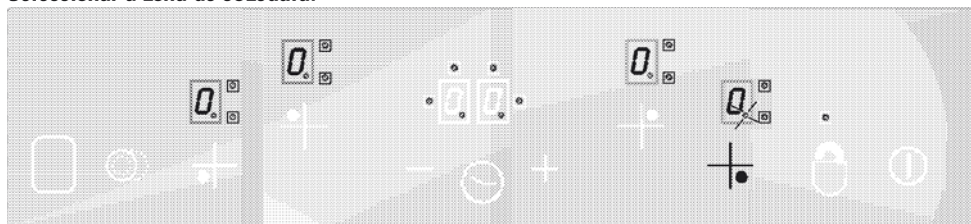
Em modelos com um relógio

Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. A aparência actual ou as funções podem variar.

Ligar a placa

Toque na tecla "Ⓢ" do painel de controlo por 1 segundo. Os visores da zona de cozedura acendem.

Seleccionar a zona de cozedura.



1. Ligue a placa.
2. Toque num dos controlos de selecção da zona de cozedura para ligar a zona de cozedura pretendida. Após seleccionar a zona de cozedura da placa, "0." o ponto decimal piscará no visor da zona de cozedura correspondente.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

3. Toque nas teclas "+" ou "-" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou entre "9" e "1".

As teclas "+" e "-" são equipadas com a função de repetição. Se tocar qualquer dessas teclas durante bastante tempo, o nível da temperatura aumentará ou diminuirá continuamente a cada 0,4 segundos. Se iniciar pela tecla "+", "1" aparecerá no visor. Se iniciar pela tecla "-", o valor ajustado aparecerá no visor (por ex: meio segundo "A" e meio segundo "9"). Isto indica que Booster está activado.

Agora a placa está pronta a ser utilizada. Pode seleccionar diferentes zonas de cozedura dentro dos próximos 10 segundos. Outros controlos não funcionam quando a tecla principal "Ⓢ" está a ser operada.

"0." e todos os pontos decimais correspondentes piscarão em todos os visores de zona de cozedura.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Se premir a tecla principal "Ⓢ" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.



Booster

Esta função facilita a cozedura. Quando Booster está activado, a cozedura ocorrerá na potência máxima por um certo período de tempo (ver Tabela-1). O tempo do Booster depende do nível de temperatura seleccionado. Isto é indicado com "A" e o valor da temperatura ajustado que pisca alternadamente no visor da zona de cozedura (por ex: meio segundo "A", meio segundo "9") Uma vez terminado o tempo do Booster, a potência da zona de cozedura será reduzida e o valor da temperatura será exibido continuamente. Todas as zonas de cozedura são equipadas com a função Booster.

Activar a função Booster:

1. Ligue a placa.

2. Selecione a zona de cozedura pretendida tocando nas teclas de selecção da zona de cozedura.
3. Use a tecla "—" para ajustar o valor da temperatura da zona de cozedura para "9". Uma vez efectuado o ajuste da temperatura, "9" e "A" aparecerão alternadamente no visor. Isto indica que o valor da temperatura está ajustado para "9" e a função Booster está activada.
4. Em seguida, use a tecla "—" dentro de 10 segundos para seleccionar o ajuste de temperatura que quer activar no resto do processo de cozedura após o tempo do Booster ter terminado. Use as teclas "+" ou "-" para ajustar a zona de cozedura para um valor entre "1" ou "9" (é suposto que o nível 6 está seleccionado como exemplo).
5. "A" e "6" aparecem alternadamente no visor durante a função Booster (no fim do período do Booster, "6" será exibido continuamente).

Desligar a função Booster:

- Toque na tecla "—" até que o nível da temperatura diminua para "0" para desactivar antes a função Booster.
- Se "9" for seleccionado como o nível de temperatura que será activado após o período do Booster e nenhum outro nível inferior for seleccionado, então o ecrã deixará de piscar dentro de 10 segundos. O Booster está agora desactivado.

Desligue a placa.

Se premir a tecla principal "Ⓢ" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.

Se houver temperatura residual que possa ser usada após a placa ter sido desligada, isso será indicado com o símbolo "H" que aparece continuamente na zona de cozedura correspondente.

Desligar as zonas de cozedura individualmente:

Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

1. Tocando nas teclas "+" e "-" simultaneamente.
2. Diminuindo o nível da temperatura para "0" com a tecla "-".
3. Usando a função de temporizador (se houver) para a zona de cozedura correspondente

1.Tocando nas teclas "+" e "-" simultaneamente

Selecione a zona de cozedura pretendida com a tecla de selecção da zona de cozedura "Ⓢ". Os pontos decimais aparecem no "Q" visor da zona de

cozedura. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" para desligar a zona de cozedura.

2. Diminuindo o nível da temperatura da zona de cozedura pretendida para "0" com a tecla "-".

Além disso, a zona de cozedura também pode ser desligada diminuindo o nível da temperatura para "0".

3. Usando a função de desligamento temporizado (se houver) para a zona de cozedura correspondente

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" e "00" aparecerão em todos os visores. A zona de cozedura dupla/tripla e os LEDs ligados ao temporizador serão desactivados.

Além disso, decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

Ligar as zonas de cozedura dupla/tripla**

Ligar a zona de cozedura dupla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona dupla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar.

Ajuste o nível de temperatura para um valor entre 1 e 9 e toque na tecla "Ⓢ" para activar a zona dupla da zona de cozedura.

O LED "Q" da zona dupla correspondente também piscará continuamente. "Ⓢ" O estado da zona de cozedura dupla mudará quando tocar na tecla por uma segunda vez: a zona de cozedura dupla alternará entre os estados de ligada e desligada.

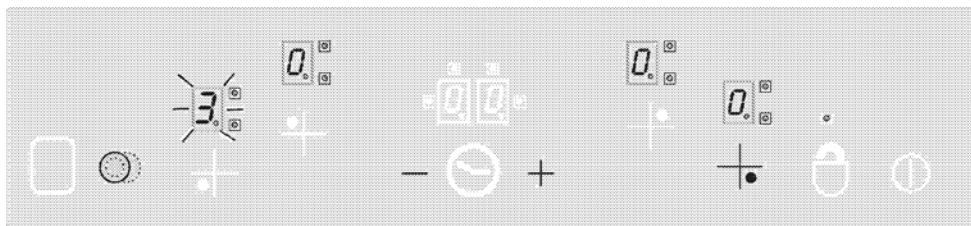
A zona de expansão será activada apenas se a zona principal da zona de cozedura estiver ajustada para um nível de temperatura entre "1" e "9".

Ligar a zona de cozedura tripla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona tripla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar. Ajuste o nível de temperatura para um valor entre 1 e 9 e toque na tecla "Ⓢ" para activar a zona dupla da zona de cozedura.

O LED "Q" da zona dupla correspondente também piscará continuamente. Se tocar novamente na tecla "Ⓢ", o LED "Q" da zona tripla pisca e a zona de cozedura tripla é activada.

Quando tocar na tecla "Ⓢ" mais uma vez, a zona tripla da zona de cozedura desliga-se novamente. A operação acima mudará sempre o estado das zonas de cozedura dupla/tripla.



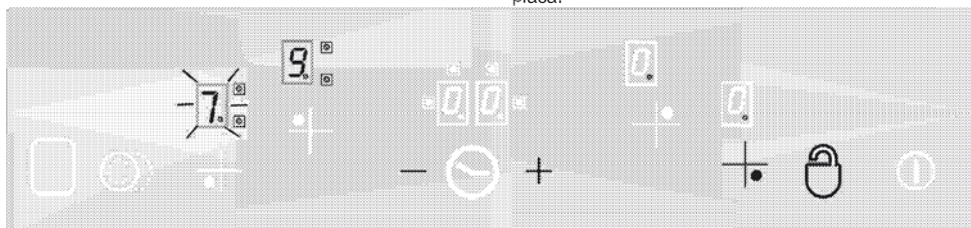
Activar as zonas de cozedura dupla e tripla tocando na tecla "0" da zona de cozedura seleccionada.

Bloqueio de teclas * (em modelos com um relógio)

Toque na tecla "0" por mais de 2 segundos para bloquear o controlo digital. O funcionamento será confirmado com um sinal audível. Depois, o LED "0" piscará e todas as zonas de cozedura serão bloqueados.

As zonas de cozedura só podem ser bloqueadas no modo de funcionamento. Se as zonas de cozedura estiverem bloqueadas: apenas a tecla principal "0" pode ser operada.

O LED "0" piscará e indicará um módulo de bloqueio de tecla. Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.



"0" A tecla permitirá que bloqueie ou desbloqueie o controlo digital no modo de funcionamento.

Toque na tecla "0" por 2 segundos para desbloquear as zonas de cozedura. O funcionamento será confirmado com um sinal audível.

Em seguida, o LED "0" apaga-se. Agora, o controlo digital está desbloqueado e pode ser operado normalmente.

Bloqueio para crianças

Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças contém alguns passos complexos para bloquear a unidade de controlo digital. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

Bloquear o módulo:

1. Toque na tecla principal "0" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "+".

» A função de bloqueio para crianças está activada e "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.

Desactivar o bloqueio para crianças:

Pode desactivar o bloqueio para crianças da mesma forma que o activou:

1. Toque na tecla principal "0" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "-".

» "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura assim que o bloqueio para crianças é activado. "L" desaparecerá quando o bloqueio for desactivado com sucesso.

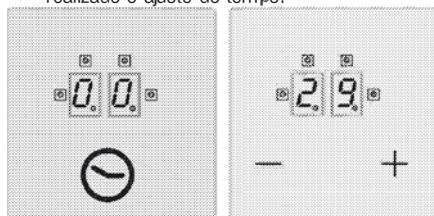
Função do temporizador * (em modelos com um relógio)

Esta característica facilita-lhe a cozedura. Não terá que atender continuamente a placa durante o processo de cozedura e a zona de cozedura desligará automaticamente no final do tempo que seleccionou. O temporizador possui as seguintes características: O controlo digital pode comandar, ao mesmo tempo, até um máximo de 4 temporizadores de zona de cozedura e um alarme de temporizador de cozedura atribuído. Todos os temporizadores só podem ser usados no modo de funcionamento.

O temporizador como um alarme

O temporizador-alarme funciona independentemente das outras zonas de cozedura. Portanto, não é importante se uma zona de cozedura está seleccionada ou não.

1. Toque na tecla "⏸" para activar o temporizador-alarme. "00" e "⏸" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador-alarme é activado.
2. Em seguida, ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".
3. O temporizador começará a contagem após ter realizado o ajuste do tempo.

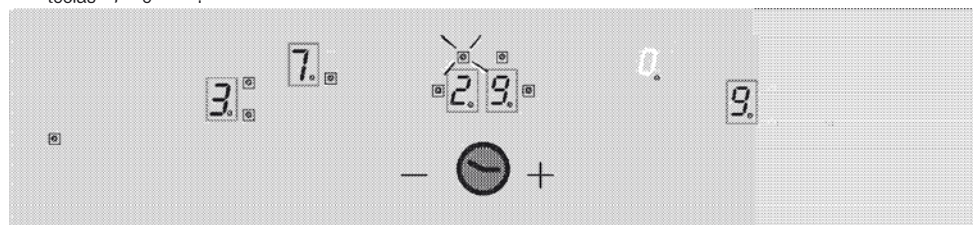


» Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

Temporizador da zona de cozedura:

Os temporizadores da zona de cozedura só podem ser ajustados para as zonas de cozedura que estão activadas.

1. Primeiro ligue a placa e depois active a zona de cozedura pretendida. (a zona de cozedura deve ser ajustada para um valor entre 1 e 9)
2. Como um temporizador-alarme, active o temporizador da zona de cozedura tocando na tecla "⏸". "00" e "⏸" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador da zona de cozedura é activado.
3. Tem que tocar na tecla "⏸" por uma segunda vez para activar o temporizador da zona de cozedura. Agora pode atribuir o temporizador.
4. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".



Para ajustar os temporizadores da placa:

1. Após activar o temporizador da primeira zona de cozedura, toque novamente na tecla "⏸". O controlo rodará em sentido relógio até a próxima zona de cozedura activa atribuída ao temporizador. Será exibida uma proposta de atribuição com o LED "⏸" a piscar.
2. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".
3. O temporizador activado para a zona de cozedura que foi ajustado primeiro, é indicado com um LED "⏸" a piscar continuamente.
 - Mais temporizadores podem ser atribuídos a outras zonas de cozedura activas, tocando novamente na tecla "⏸".
 - Após 10 segundos, o visor do temporizador retrocede ao temporizador que terminar primeiro.
 - Os LEDs "⏸" que acendem continuamente no visor do temporizador, indicam o temporizador que está a contar no momento.
 - Pode exibir os valores ajustados para os temporizadores da zona de cozedura e a ampolheta, alterando a posição da tecla "⏸". Um LED "⏸" a piscar na parte frontal à direita exibe sempre uma atribuição. Se nenhum LED estiver a piscar, o valor da ampolheta será exibido no ecrã do temporizador.

Desactivar os temporizadores:

Primeiro tem que exibir o temporizador alterando a posição da tecla "⏸" até aparecer o temporizador. Este valor pode ser cancelado mais tarde com 2 maneiras diferentes:

- Diminuindo o valor passo-a-passo para "00" tocando na tecla "-".
- Tocando simultaneamente nas teclas "+" e "-" por meio segundo até que "00" apareça no visor do temporizador.

Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

Exiba o valor do tempo restante do temporizador da zona de cozedura 3 (o indicador LED pisca) para o visor do temporizador (os LEDs indicadores dos temporizadores activos das zonas de cozedura 1 e 4 não serão visíveis no visor do temporizador).

Função de manutenção do calor (se houver)

A função de manutenção do calor das zonas de cozedura ajudam-na a manter os alimentos aquecidos, ao seleccionar um nível adicional de temperatura entre 0 e 1. Toque na tecla "□" para activar a função de Manutenção do calor.

Em seguida, o LED "□" começa a piscar. Toque novamente na tecla "□" para desactivar a zona de cozedura.

Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas acidentalmente, a zona de cozedura será automaticamente desligada após um certo período de tempo. (ver, Tabela-1). O limite do tempo de funcionamento depende do ajuste de temperatura seleccionado. Se houver um temporizador atribuído para a zona de cozedura, "00" aparece no visor do temporizador por 10 segundos (10 segundos depois, o indicador do calor residual apaga-se).

Em seguida, o o visor do temporizador apaga-se. Após desactivar automaticamente a zona de cozedura como descrito acima, ela torna-se novamente operacional e um tempo máximo de funcionamento é aplicado para este ajuste da temperatura.

Tabela-1: Parâmetros de ajuste da temperatura; Tempo do ciclo de 47.0 segundos

Ajuste da temperatura	Tempo de desligamento (OFF) - segundos	Tempo de ligação (ON) - segundos	Limite do tempo de funcionamento - hora	Tempo do booster - segundos
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	-

Funções de calor residual

Para uma zona de cozedura desactivada cuja temperatura de superfície é percebida como superior a 60°C ou cujo visor indica um valor superior a 60°C, aparece no visor um símbolo "H" (calor residual). Quando o calor residual baixa dos 60°C, aparece "0" no visor.

Quando é restabelecida a alimentação eléctrica após uma falha de energia e se o calor residual de uma zona de cozedura correspondente estava acima dos 60°C antes da falha, o visor do calor residual pisca. O visor continua a piscar até que o tempo de calor residual máximo esteja terminado ou a zona de cozedura seja seleccionada e desactivada.

Calibração do sensor e Mensagens de erro

Quando a alimentação eléctrica é aplicada, o sistema de controlo da placa executa uma calibração dependendo do sensor, do vidro e das condições ambientais. Não cubra a parte de vidro do sensor com

nada durante a calibração. O sistema de controlo da placa também não deverá ser exposto a fontes luminosas fortes como luz solar, lâmpadas de halogénio fortes, etc.

Tabela-2: Códigos de erro e fontes de erro

Causa do erro	Visor
A luz ambiente é demasiado alta	F1
Lâmpada fluorescente	F2
O sensor está coberto com uma substância brilhante	F3
A luz ambiente está fortemente instável	F4

Exemplo de aplicação:

As seguintes condições de iluminação possibilitarão uma calibração suave:

Iluminação com uma lâmpada sem um reflector (100W, fosca) 70 cm acima da placa de vitrocerâmica. Após uma calibração com sucesso, é garantido que a placa funcionará como pretendido mesmo sob uma forte iluminação como foco de halogénio com reflector (50 W).

Se ocorrer um erro, a calibração é repetida até que as condições ambientais permitam uma calibração bem sucedida. O sistema de controlo da placa apenas pode ser operada quando a calibração de todos os sensores for bem sucedida.

Deverá remover todas as substâncias sobre a placa durante a calibração. Também a iluminação ambiente não deverá ser demasiado forte durante a calibração. Se for obtida uma das mensagens F1, F2 ou F4, o utilizador deverá desligar todas as fontes luminosas ou fechar a janela durante o processo de calibração na primeira ligação à alimentação eléctrica. Quando a calibração estiver concluída com êxito, o sistema de controlo pode tolerar uma elevada quantidade de luz ambiente.

O sistema de controlo da placa adopta e volta a auto-calibrar-se de acordo com as mudanças nas condições ambientais enquanto se encontra em uso.



O controlo digital está equipado com um sensor que assegura a protecção contra o sobreaquecimento. A zona de cozedura correspondente será desactivada quando reagir a este sensor. Para obter mais informações acerca das mensagens de erro, por favor, consulte a tabela. Se uma tecla for repetidamente activada (durante mais do que 10 segundos), todo o sistema de controlo é desactivado e é emitido um sinal sonoro.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queiem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar a placa

Superfícies vitrocerâmicas

Limpe a superfície vitrocerâmica usando uma peça de pano humedecida em água fria, de forma a não deixar qualquer agente de limpeza sobre ela. Depois passe um pano seco e macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas em gancho, palha de aço ou instrumentos semelhantes.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com pequenas quantidades de agentes descalcificantes tais como vinagre ou sumo de limão. Também pode usar produtos apropriados disponíveis no mercado. Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afectará o funcionamento do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

7 Resolução de problemas

0 produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

0 produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*

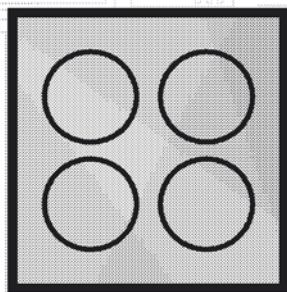


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

<https://masternix.ru/>

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

beko

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.

СОДЕРЖАНИЕ

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.....	7
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	8
	Утилизация упаковочных материалов.....	8
	Для будущей транспортировки.....	8
2	Общие сведения	9
	Обзор.....	9
	Технические характеристики.....	9
3	Установка	10
	До начала установки.....	10
	Установка и подключение.....	11
4	Подготовка к эксплуатации	14
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	14
	Подготовка к эксплуатации.....	14
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	14
5	Правила эксплуатации варочной панели	15
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	15
	Эксплуатация варочных панелей.....	16
	Панель управления.....	16
6	Уход и техническое обслуживание	23
	Общие сведения.....	23
	Чистка варочной панели.....	23
7	Поиск и устранение неисправностей	24

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

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

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

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

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

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

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

Электробезопасность

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

заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем 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 и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с

горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- **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 представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



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

его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

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

Утилизация упаковочных материалов

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

Для будущей транспортировки

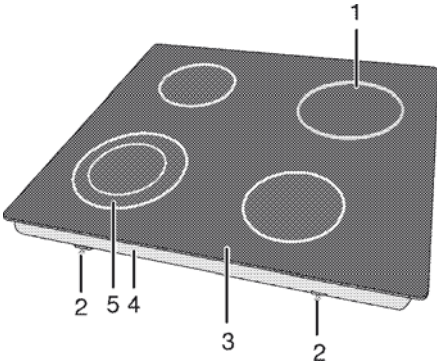
- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

2 Общие сведения

Обзор



- 1

Одноконтурная зона нагрева
- 2

Монтажный зажим
- 3

Крышка конфорки
- 4

Основная крышка
- 5

Двухконтурная зона нагрева

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6700 Вт
Предохранитель	25 А / 16 А x 2
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 2,5 мм² / 5 x 1,5 мм²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	120/210 мм
Мощность	750/2200 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 -1	
Степень защиты IP 44	

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



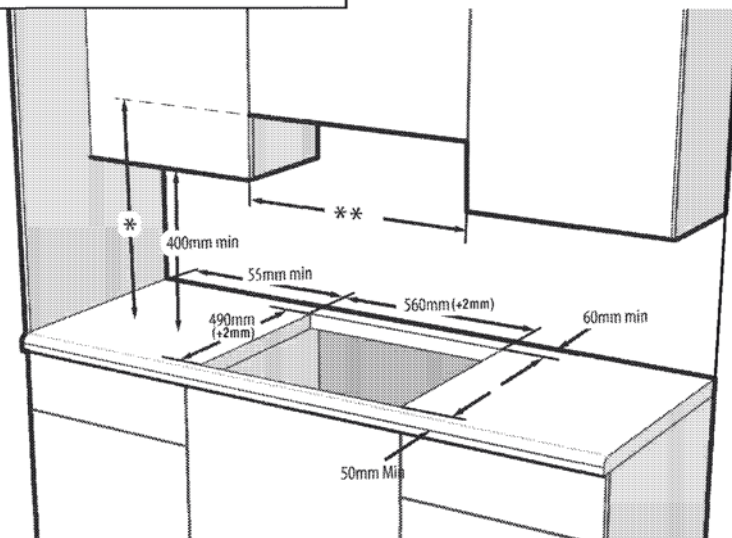
ОПАСНО:

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

До начала установки

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

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



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

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

Установка и подключение

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



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

Подключение к электросети

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

Подключение кабеля питания



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

- Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (Технические характеристики, стр. 9) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

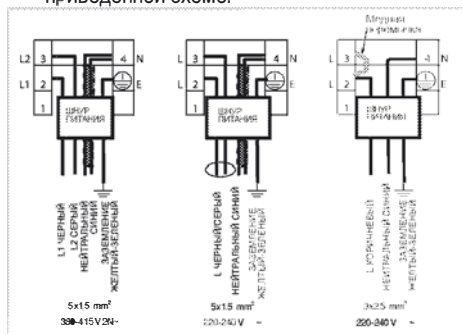
Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом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



В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

- Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
- Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.

4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.

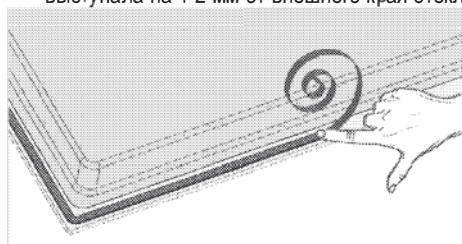


5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.

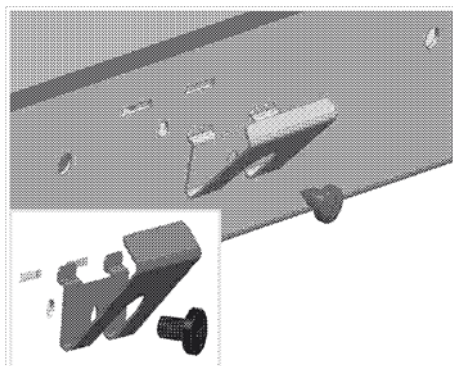
i По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

Инструкция по монтажу

1. Проверьте 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.



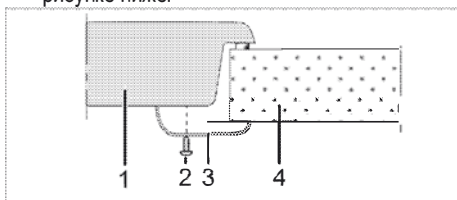
3. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



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.

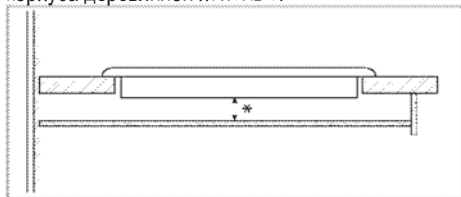
4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано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

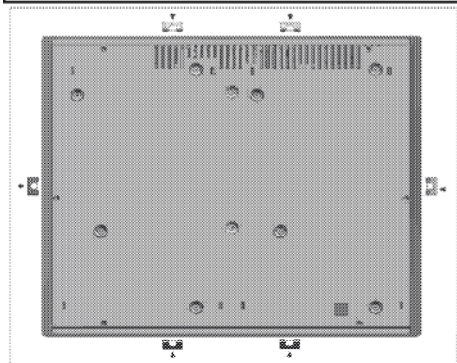


* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)



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.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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



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

Окончательная проверка

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

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



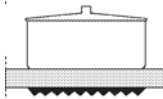
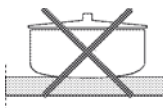
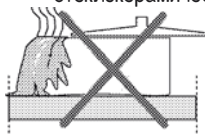
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
 - Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
 - Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
 - Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
 - Не оставляйте 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.

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

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

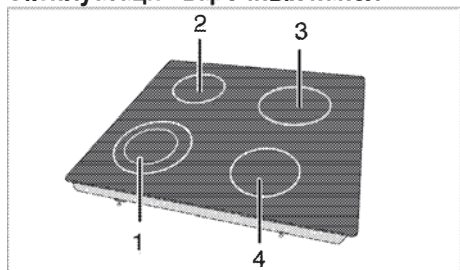
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.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

Эксплуатация варочных панелей



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



ОПАСНО:

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

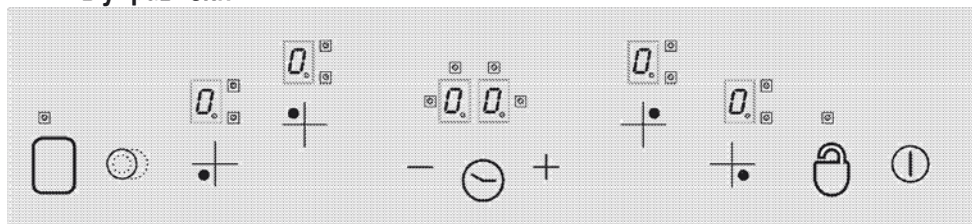
Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

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



Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите 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)



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



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



(*) 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

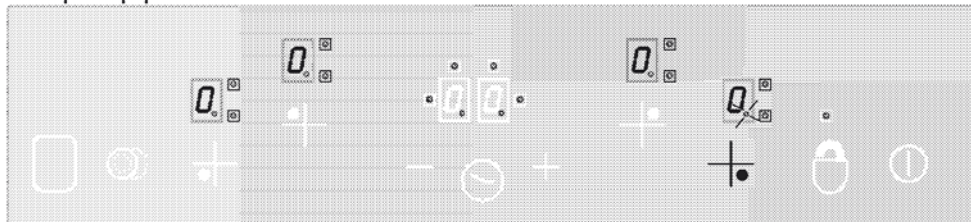
Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "1" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время нажатия главного выключателя "1" другие элементы управления использовать 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 "1" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Выбор конфорок



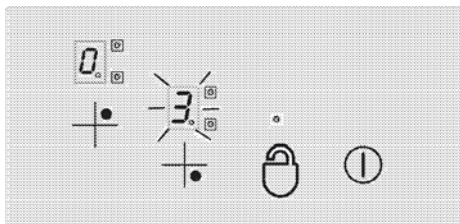
1. Включите варочную панель.
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора. После выбора конфорки варочной панели "0" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

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

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 "—". 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 "+" 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 "—". 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 "+" 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 "1" 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 "—";
2. снижение уровня температуры до "0" с помощью кнопки "—";
3. выключение конфорки по таймеру (при наличии).

1. Одновременное касание кнопок "+" и "—".

Выбрать нужную конфорку с помощью кнопки выбора конфорок (например, "+."). При этом на цифровом индикаторе выбранной конфорки "0." появится десятичная точка. Затем одновременно коснуться кнопок "+" 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 "0" 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 конфррк 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 "8." 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

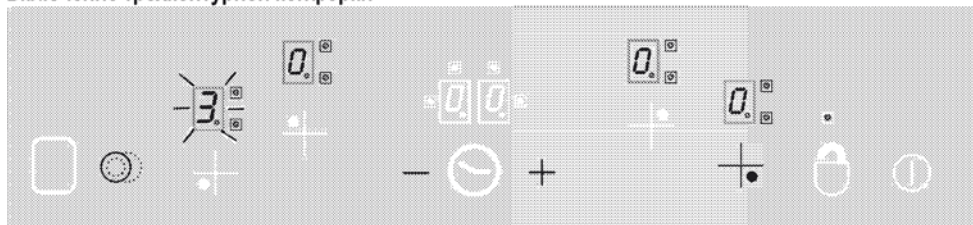
Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "⌚".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей

конфорки "8." начнет светиться постоянно. При повторном прикосновении к кнопке "⌚"

включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "8." 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)

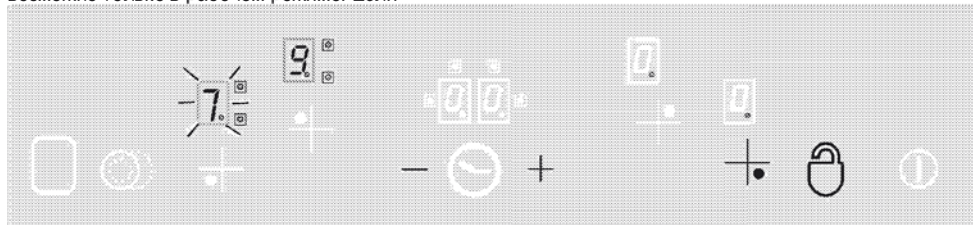
Если прикоснуться к кнопке "⌚" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого

начинает мигать светодиодный индикатор "⌚" и кнопки всех конфорок блокируются.

Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в рабочем режиме. Если

конфорки заблокированы: действует только главный выключатель "⌚". Пока кнопки

заблокированы, светодиодный индикатор "⌚" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



"⌚" В рабочем режиме блокировка и отмена блокировки кнопок сенсорной панели управления выполняется с помощью кнопки .

Чтобы снять блокировку кнопок управления конфорками, прикоснитесь к кнопке "⌚" на 2 секунды. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом.

После этого светодиодный индикатор  погаснет. Это означает, что сенсорная панель управления разблокирована и ею можно пользоваться, как обычно.

Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Для блокировки доступа детей к сенсорной панели предусмотрена специальная усложненная процедура. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки сенсорной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя .
2. Одновременно коснитесь кнопок "+" и "-" и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "+".

» Функция блокировки от детей включена и  отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

Отключение блокировки от детей

Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя .
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-" и не отпускайте их не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "-".

» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ . Символ  исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

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.

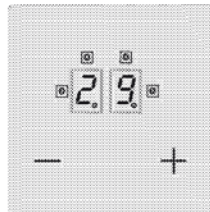
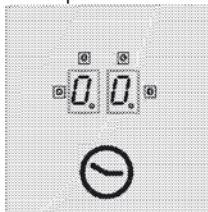
Сигнальный таймер

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

, 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, также как и сигнальный таймер, – кнопкой . На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и , 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

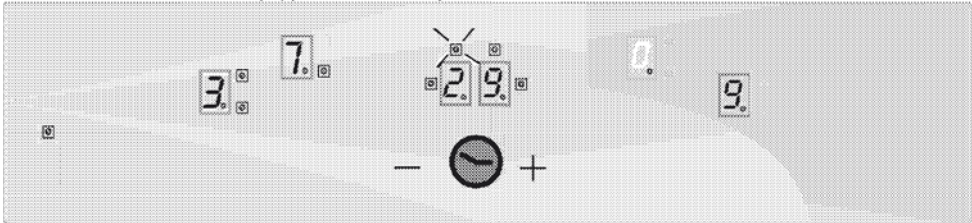
таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

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 "⬢", чтобы включить функцию подогрева. При этом начнет мигать светодиодный индикатор "⬢". Чтобы выключить конфорку, снова коснитесь кнопки "⬢".

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.

Калибровка датчика и индикация ошибок

При включении электропитания система управления варочной панелью выполняет калибровку датчика с учетом состояния датчика и стеклокерамической поверхности, а также условий окружающей среды. Во время калибровки нельзя накрывать стеклянную поверхность в месте размещения датчика. Кроме того, нельзя допускать освещения панели управления ярким солнечным светом, галогеновыми лампами и другими сильными источниками света.

Таблица 2.Индикация ошибок и их причины

Причина ошибки	Индикация
Слишком яркое внешнее освещение	F1
Лампа дневного света	F2
Датчик накрыт светоотражающим материалом	F3
Значительные колебания яркости внешнего освещения	F4

Практические примеры

Калибровка выполняется нормально при таких условиях освещения:

варочная панель освещается лампой без отражателя (100 Вт матовая), расположенной на высоте 70 см от поверхности панели. Если калибровка прошла успешно, варочная панель будет нормально функционировать даже при очень ярком освещении, например, галогеновой лампой направленного света с рефлектором мощностью 50 Вт.

В случае ошибки калибровка будет повторяться до тех пор, пока внешние условия не изменятся, и можно будет выполнить калибровку. Система управления варочной панелью может функционировать только после калибровки всех датчиков.

Во время калибровки на поверхности варочной панели не должно быть никаких предметов или материалов. Кроме того, внешнее освещение должно быть не слишком ярким. Если во время выполнения калибровки при первом включении электропитания возникают ошибки F1, F2 или F4, необходимо выключить все источники света или закрыть окно шторы. После выполнения калибровки яркое освещение уже не будет влиять на работу системы управления.

Во время эксплуатации система управления автоматически выполняет подстройку и повторную калибровку в соответствии с изменениями внешних условий.



Сенсорная панель управления оснащена датчиком защиты от перегрева. При срабатывании этого датчика соответствующая конфорка отключается. Подробную информацию о сообщениях об ошибках см. в таблице.
При длительном нажатии на какую-либо кнопку (более 10 секунд) система управления полностью отключается и выдается звуковой сигнал.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением 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 кислоты 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 пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

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

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

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

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



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь 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, которое не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортёр на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

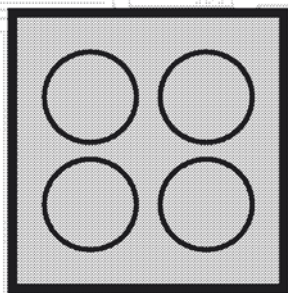
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

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.

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

beko

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

Σημασία των συμβόλων

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



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση για καταστάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον **4**

Γενικά για την ασφάλεια	4
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	5
Ασφάλεια προϊόντος.....	6
Προβλεπόμενη χρήση.....	7
Ασφάλεια παιδιών	7
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	8
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	8
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	8

2 Γενικές πληροφορίες **9**

Γενική επισκόπηση.....	9
Τεχνικές προδιαγραφές.....	9

3 Εγκατάσταση **10**

Πριν την εγκατάσταση	10
Εγκατάσταση και σύνδεση	10

4 Προετοιμασίες **14**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	14
Αρχική χρήση	14
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	14

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιών **15**

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα.....	15
Χρήση των πλακών εστιών.....	16
Πίνακας χειρισμού	16

6 Συντήρηση και φροντίδα **23**

Γενικές πληροφορίες	23
Καθαρισμός της πλάκας εστιών	23

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων **24**

[illegible]

•

●

●

●

•

•

•

Ασφάλεια προϊόντος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή τοξικών ουσιών.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί

μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. **ΠΟΤΕ** μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φτώχεια:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταυριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται υπερβολικές θερμότητες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιές ή είναι κομμένα, ούτε καλώδια οιοδήποτε είδους.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υπερένταση στην πρίζα στην οποία έχετε συνδέσει το προϊόν.
- Προβλεπόμενη Χρήση: Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρικής. Δεν επιτρέπεται η χρήση της για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη ή πρόκληση ζημιάς προκύψει από την χρήση ή χείρισμό. Ασφάλεια παιδιών: Τα ΠΡΟΕΙΔΟΤΟΙΧΙΣΗ: Τα προϊόντα έχουν σχεδιαστεί με την πρόθεση να αποκτήσουν υψηλή ποιότητα.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μεσω μαγνητικού πεδίου ή Χημικών ουσιών. Η χρήση της ως καταλύτης ή για τη προστάτευση των προϊόντων ή για άλλους σκοπούς που είναι ενσωματωμένα στην συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προϊόντων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μεσω μαγνητικού πεδίου ή Χημικών ουσιών. Η χρήση της ως καταλύτης ή για τη προστάτευση των προϊόντων ή για άλλους σκοπούς που είναι ενσωματωμένα στην συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προϊόντων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΤΟΙΧΙΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προϊόντα στεγνά.
- Η πίεση των ατμών είναι πολύ υψηλή και το κάτω μέρος των συσκευών είναι πολύ ζεστό. Για το λόγο αυτό, να βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια του υφύρνου και το κάτω μέρος των συσκευών είναι στεγνά και καθαρά. Η πίεση των ατμών είναι πολύ υψηλή και το κάτω μέρος των συσκευών είναι πολύ ζεστό. Για το λόγο αυτό, να βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια του υφύρνου και το κάτω μέρος των συσκευών είναι στεγνά και καθαρά.
- Η πίεση των ατμών είναι πολύ υψηλή και το κάτω μέρος των συσκευών είναι πολύ ζεστό. Για το λόγο αυτό, να βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια του υφύρνου και το κάτω μέρος των συσκευών είναι στεγνά και καθαρά.
- Η πίεση των ατμών είναι πολύ υψηλή και το κάτω μέρος των συσκευών είναι πολύ ζεστό. Για το λόγο αυτό, να βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια του υφύρνου και το κάτω μέρος των συσκευών είναι στεγνά και καθαρά.

- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίπτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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



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

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να

επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

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

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

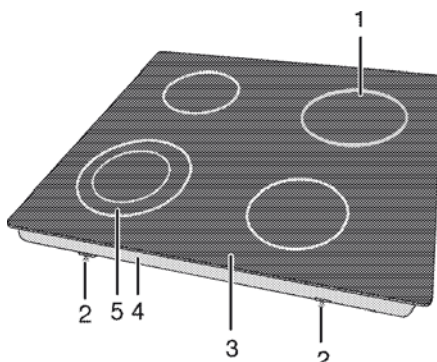
- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.



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

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος | 4 | Κάλυμμα βάσης |
| 2 | Σφικτήρας συναρμολόγησης | 5 | Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος |
| 3 | Πλάκα εστιών αερίου | | |

Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	6700 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05V2V2-F 3 x 2,5 χιλ. ² / 5 x 1,5 χιλ. ²
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	55 χιλ./580 χιλ./510 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560 χιλ./490 χιλ.
Εστίες αερίου	
Εμπρός αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος
Διαστάσεις	120/210 χιλ.
Ισχύς	750/2200 W
Πίσω αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Πίσω δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	1800 W
Εμπρός δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	160 χιλ.
Ισχύς	1500 W



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



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



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

3 Εγκατάσταση

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



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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



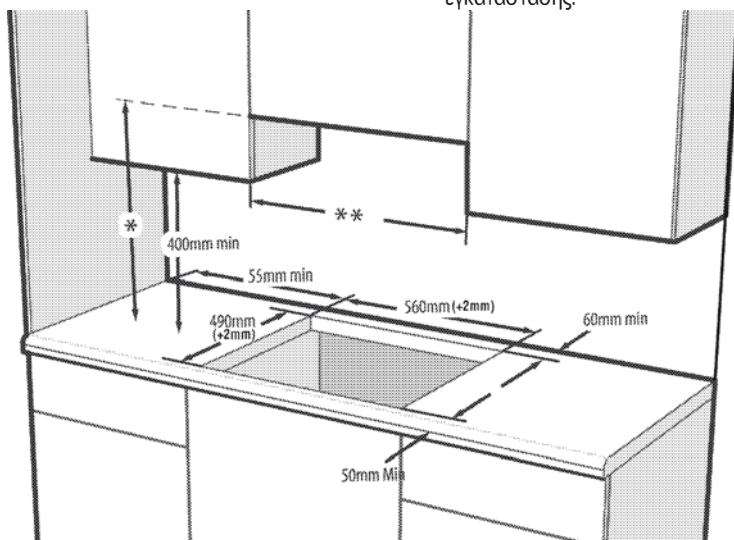
ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

Πριν την εγκατάσταση

Η πλάκα εστιών είναι σχεδιασμένη για εγκατάσταση σε πάγκο κουζίνας του εμπορίου. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

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



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

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

Εγκατάσταση και σύνδεση

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



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

Ηλεκτρική σύνδεση

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος



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

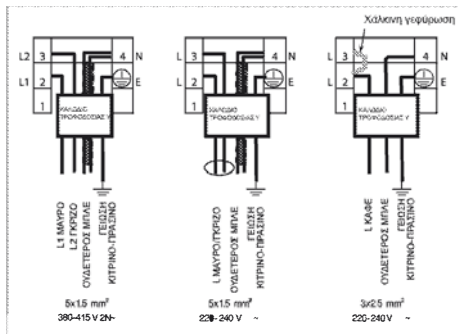
1. **Αν δεν παρέχεται καλώδιο ρεύματος μαζί με το προϊόν**, πρέπει στη συσκευή σας να συνδεθεί καλώδιο ρεύματος που θα επιλεγεί από τον πίνακα βάσει της διαθέσιμης οικιακής σας ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η σύνδεση πρέπει να γίνει με τήρηση των οδηγιών στο διάγραμμα καλωδίωσης. *Τεχνικές προδιαγραφές, σελίδα 9*

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



Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

2. Ανοίξετε το κάλυμμα του μπλοκ των ακροδεκτών με ένα κατσαβίδι.
3. Περάστε το καλώδιο ρεύματος μέσα από το σφινγκήρα καλωδίου κάτω από τον ακροδέκτη και στερεώστε το στο κύριο σώμα με την ενσωματωμένη βίδα του σφινγκήρα καλωδίου.
4. Συνδέστε τα καλώδια σύμφωνα με το παρεχόμενο διάγραμμα.

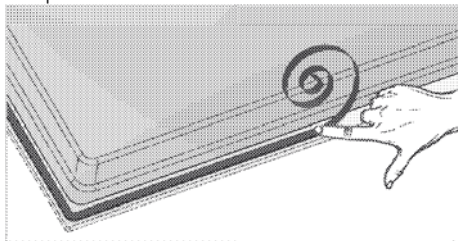


- Μετά την ολοκλήρωση των συνδέσεων των καλωδίων, κλείστε το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.
- Περάστε το καλώδιο ρεύματος ώστε να μην είναι σε επαφή με το προϊόν και να μη συμπιέζεται ανάμεσα στο προϊόν και τον τοίχο.

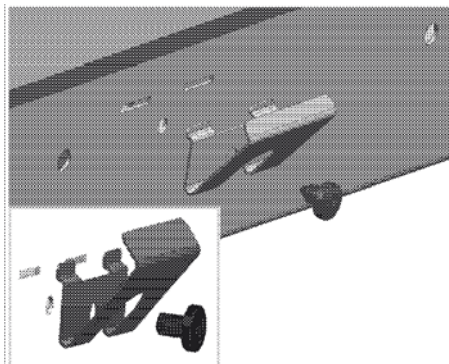
i Για λόγους ασφαλείας το καλώδιο δεν πρέπει να έχει μήκος μεγαλύτερο από 2 μέτρα.

Εγκατάσταση του προϊόντος

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



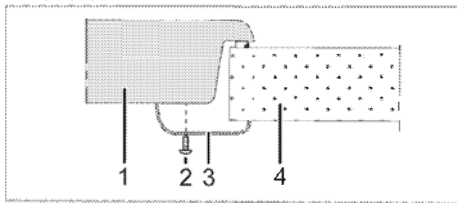
- Τοποθετήστε τα ελατήρια στερέωσης εισάγοντας και βιδώνοντάς τα μέσα από τις οπές στο κάτω περίβλημα όπως φαίνεται στην εικόνα.



i Σε ορισμένα μοντέλα, το προϊόν σας ενδέχεται να έχει ήδη προσαρτημένα ελατήρια στερέωσης.

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

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



- Πλάκα εστιών
- Βίδα
- Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- Πάγκος

SoXλ3γ3 SoXκ1γ3I



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:



·Xpγ3 ·γ1X 51



Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Οι παρήφορες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικονομικοί τρόποι και να εξοικονομήτε ενέργεια:
- Αποσπείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα καταρράδες και ηλιακά. Αν δεν έχετε καταρράδες, μπορείτε να αυξήσετε τη φωτεινότητα των φωτεινών επιφανειών.
- Επιλέξτε την αντίσταση που είναι κατάλληλη για το μαγείρεμά σας. Σημειώνεται στην εγχειρίδια. Για να αποφύγετε το σκόρπισμα των σπασμένων επιφανειών.
- Προσέχετε να μην υπερθερμαίνεται η συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες.
- Τα σκεύη με βόσκιες μέλανες πλάκες θα παρέχουν καλύτερη απόδοση θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.
- Τα σκεύη πρέπει να είναι στυβάρια με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των στυβάρια δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ζεσταίνετε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα λεπτό υφασμάτινο πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.



Η επιφάνεια απορροπανάκτα καθαριστικά υλικά. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορροπανάκτα, σκόνη/κρέμα καθαρισμού ή οποιαδήποτε άλλη ουσία.

Αρχική Χρήση Σωστής Καθαριότητας

- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βόσκους των στυβάρια σε καθαρή κατάσταση. Οι βόσκους θα μειώσουν τη απόδοση θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του στυβάρια.
- Για μαγείρεμα με λάδι διακρίνεται, απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος 5 έως 10 λεπτά πριν να τοποθετήσετε τα φαγητά. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε 20% της ενέργειας με τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.
- Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε 20% της ενέργειας με τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.

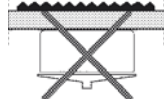
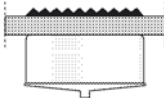
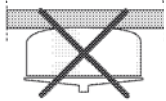
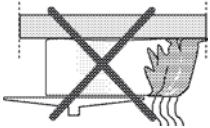
Θα χρειάζεται να καθορίζετε άμεσα, αφού θα απορρίψετε την υπερχείλιση του αεραγωγού. Μην τοποθετείτε τα καμικάια από τις κατασκάδες ή τα τηγάνια πάνω στις εσθίες. Τοποθετήστε τις κατασκάδες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κατασκάδα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αμέσως.

Πρακτικές οδηγίες για να μην υπολογιστείτε πλάκες

- Η υπολογιστική επιφάνεια είναι ανεβκτική στη θερμότητα και δεν επιτηδίζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την υπολογιστική επιφάνεια ως χώρο αποθήκευσης ή να αποθηκεύετε τηγανιές, κατσαρόλες, αμυγδαλιές, κλπ.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη και κατασκάδες από αλουμίνιο. Το αλουμίνιο προξεί ζημία στην υπολογιστική επιφάνεια.

Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξένησουν ζημιά στην επιφάνεια και να προκαλέσουν πόνο. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη ή κατσαρόλες που έχουν υποστεί πόνο.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατασκάδες και τηγανιές με επιτηδές βάσεις. Είναι εξασφαλιστείτε καθυστερημένα καθαρισμό της επιφάνειας. Αν η διαίρεση της κατασκάδας είναι πολύ μικρή, θα καθαριστεί.



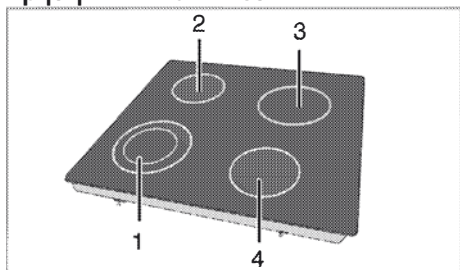
Γνωρίζετε πληνφοροποιεί για το μαγείρεμα



Ποτέ μην προσθέτετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήσετε την πλάκα εστίας χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνεται. Η υπερθέρμανση του αερίου προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθείτε ποτέ να σβήσετε ενδοχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι μισοί, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απεργονοποιήστε την πλάκα εστίας, αν είναι ασφαές να το κλέτε, και τηγανήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν το τηγάνισμα, τριφίλιν, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκατά μεσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίσετε ότι τα καταψυγμένα τριφίλιν θα στεγνώνουν απωχυνθεί πάλι ως πριν να τηγανιστείτε. Όταν ζεσταίνεται το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατασκάδες με πρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω στο τσιγ, για να αν τα προσκαλέσει η θερμότητα των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστίας σκεύη που δεν είναι σταθερά ή κατασκάδες που δεν έχουν λαβές ή λαβές που δεν είναι ασφαές.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατασκάδες πάνω στην επιφάνεια είναι επικίνδυνη. Απενεργονοποιήστε τις εσθίες όταν δεν θα είναι πάνω στην επιφάνεια. Χρησιμοποιείτε μόνο κατασκάδες ή σκεύη με Χρησιμοποιείτε μόνο κατασκάδες ή σκεύη με επιτηδές βάσεις.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα αεραγωγού μέσα στις κατασκάδες και τα τηγάνια. Είναι δεν

Χρήση των πλακών εστιών



- 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος 12-14/21-23 εκ.
- 2 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 14-16 εκ.
- 3 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 18-20 εκ.
- 4 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 16-18 εκ. είναι λίστα συνιστώμενης διαμέτρου σκευών προς χρήση σε αντίστοιχες εστίες αερίου.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

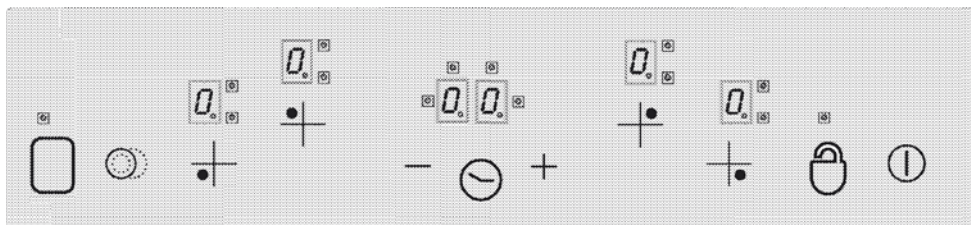
Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών.

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



Οι ταχείας θέρμανσης υαλοκεραμικές πλάκες εστιών εκπέμπουν έντονο φως όταν είναι ενεργοποιημένες. Μην κοιτάζετε το έντονο φως.

Πίνακας χειρισμού



Προδιαγραφές



Κύριο πλήκτρο - πλήκτρο ON/OFF



Κλείδωμα πλήκτρων



Ρύθμιση θερμοκρασίας/Αύξηση τιμής χρονοδιακόπτη



Ρύθμιση θερμοκρασίας/Μείωση τιμής χρονοδιακόπτη



** Πλήκτρο επιλογής διπλής/τριπλής εστίας



* Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη



** Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση εστίας



Στοιχεία επιλογής εστιών



Περιοχή ενδείξεων εστίας (ρύθμιση θερμοκρασίας 0 ... 9)



Λυχνία LED λειτουργίας διπλής/τριπλής ζώνης (περιοχή ενδείξεων εστίας)



* Ένδειξη χρονοδιακόπτη (υπάρχουν 4 LED για 4 διαφορετικές εστίες)



Ο χειρισμός αυτής της μονάδας επιτυγχάνεται μέσω του χειριστηρίου αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στο χειριστήριο αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα αν η μονάδα σας χειρισμού αφής διαθέτει χρονοδιακόπτη.



Διατηρείτε πάντα τους πίνακες χειρισμού καθαρούς και στεγνούς. Η υγρασία και οι βρωμιές προκαλούν προβλήματα στις λειτουργίες.



**



(*) Αν η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη.

Αν η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με αυτές τις λειτουργίες

Σε μοντέλα με ρολόι

Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους απεικόνισης. Η πραγματική εμφάνιση ή οι λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

Αγγίξτε το πλήκτρο "1" του πίνακα χειρισμού για 1 δευτερόλεπτο. Οι περιοχές ενδείξεων των εστιών ανάβουν. Τώρα η πλάκα εστιών είναι έτοιμη για

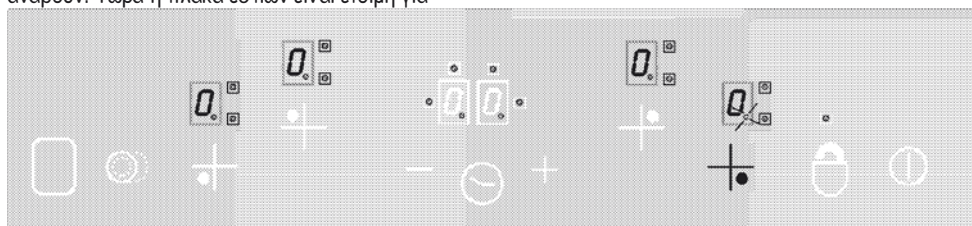
χρήση. Μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές εστίες μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα. Δεν επιτρέπεται σε άλλα στοιχεία ελέγχου να λειτουργήσουν κατά τη διάρκεια του χειρισμού του κύριου πλήκτρου "1".

Η ένδειξη "Q" και όλες οι αντίστοιχες υποδιαστολές αναβοσβήνουν σε όλες τις περιοχές ενδείξεων εστιών.

Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 10 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Αν πιέσετε το κύριο πλήκτρο "1" για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επανέλθει σε κατάσταση αναμονής.

Επιλογή των εστιών

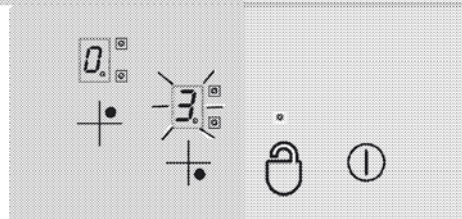


1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ένα από τα χειριστήρια επιλογής εστίας να ενεργοποιηθεί την επιθυμητή εστία. Μετά την επιλογή της εστίας, η υποδιαστολή "Q" θα αναβοσβήνει στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας.

Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 10 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

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

Τα πλήκτρα "+" και "-" διαθέτουν λειτουργία επανάληψης. Αν αγγίξετε παρατεταμένα ένα από τα πλήκτρα, το επίπεδο θερμοκρασίας θα αυξάνεται ή θα μειώνεται συνεχόμενα ανά 0,4 δευτερόλεπτα. Αν ξεκινήσετε με το πλήκτρο "+", στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται "1". Αν ξεκινήσετε με το πλήκτρο "-", στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται η ρυθμισμένη τιμή (π.χ. μισό δευτερόλεπτο "A" και μισό δευτερόλεπτο "9"). Αυτό υποδηλώνει ότι έχει ενεργοποιηθεί η Ενίσχυση θέρμανσης.



Ενίσχυση θέρμανσης

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα. Όταν είναι ενεργοποιημένη η Ενίσχυση θέρμανσης, η εστία θα λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ για ορισμένη χρονική περίοδο (βλ.Ε Πίνακα 1). Ο χρόνος Ενίσχυσης θέρμανσης εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Αυτό υποδηλώνεται με ένα "A" και η ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει εναλλάξ στην περιοχή ενδείξεων της εστίας (π.χ. μισό δευτερόλεπτο "A", μισό δευτερόλεπτο "9"). Όταν τελειώσει ο χρόνος Ενίσχυσης θέρμανσης, η ισχύς της εστίας θα μειωθεί και η τιμή της θερμοκρασίας θα εμφανίζεται συνεχόμενα.

Όλες οι εστίες διαθέτουν τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:

1. Ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών.

- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα επιλογής εστίας.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο "—" για να ρυθμίσετε την τιμή θερμοκρασίας εστίας σε "9". Αφού γίνει η ρύθμιση θερμοκρασίας, στην περιοχή ενδείξεων θα εμφανίζεται εναλλάξ "9" και "A". Αυτό υποδηλώνει ότι η τιμή θερμοκρασίας έχει ρυθμιστεί σε "9" και η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης είναι ενεργοποιημένη.
- Κατόπιν χρησιμοποιήστε το πλήκτρο "—" εντός 10 δευτερολέπτων για να επιλέξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας που θέλετε να είναι ενεργοποιημένη για το υπόλοιπο μαγείρεμα, δηλ. αφού τελειώσει ο χρόνος Ενίσχυσης θέρμανσης. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "+" ή "-" για να ρυθμίσετε την εστία σε μια τιμή ανάμεσα σε "1" και "9" (για το παράδειγμα θεωρείται ότι έχει επιλεγεί το επίπεδο 6).
- Στη διάρκεια της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης, στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται εναλλάξ "A" και "6" (στο τέλος της περιόδου ενίσχυσης θέρμανσης θα εμφανίζεται συνεχόμενα "6").

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:

- Αγγίξτε το πλήκτρο "—" έως ότου το επίπεδο θερμοκρασίας μειωθεί στο "0" για να απενεργοποιηθεί συντομότερα η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.
- Αν επιλεγεί "9" ως το επίπεδο θερμοκρασίας που θα είναι ενεργοποιημένο μετά την περίοδο Ενίσχυσης θέρμανσης και όχι χαμηλότερο επίπεδο, τότε το αναβοσβήσιμο της οθόνης θα σταματήσει σε 10 δευτερόλεπτα. Τώρα η Ενίσχυση θέρμανσης είναι απενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών.

Αν πιέσετε το κύριο πλήκτρο "⏻" για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επανέλθει σε κατάσταση αναμονής. Αν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί αφού απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών, αυτό θα υποδηλώνεται με το σύμβολο "H" το οποίο εμφανίζεται συνεχόμενα στην αντίστοιχη περιοχή ενδείξεων της εστίας.

Απενεργοποίηση εστιών μεμονωμένα:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

- Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-".

- Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0" με το πλήκτρο "—".
- Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία χρονοδιακόπτη (αν υπάρχει) για την αντίστοιχη εστία.

1. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-"

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας το πλήκτρο "⏻" επιλογής εστίας. Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται η υποδιαστολή "⏻". Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" για να απενεργοποιηθεί η εστία.

2. Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας της επιθυμητής εστίας στο "0" με το πλήκτρο "—".

Επιπλέον η ζώνη μαγείρεματος μπορεί να απενεργοποιηθεί μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".

3. Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία απενεργοποίησης του χρονοδιακόπτη (αν υπάρχει) για την αντίστοιχη εστία.

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία. Σε όλες τις περιοχές ενδείξεων θα εμφανιστεί "0" και "00". Θα απενεργοποιηθούν η διπλή/τριπλή εστία και οι λυχνίες LED που συνδέονται με το χρονοδιακόπτη.

Επιπλέον, όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού αφής.

Ενεργοποίηση διπλής/τριπλής εστίας**

Ενεργοποίηση της διπλής εστίας:

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία που διαθέτει διπλή ζώνη. Η υποδιαστολή της σχετικής εστίας πρέπει να αρχίσει αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας σε τιμή ανάμεσα στο 1 και το 9 και αγγίξτε το πλήκτρο "⏻" για να ενεργοποιήσετε τη δεύτερη ζώνη της εστίας.

Η λυχνία LED "⏻" της σχετικής διπλής εστίας επίσης θα αναβοσβήνει συνεχώς. "⏻" Η κατάσταση της διπλής εστίας θα αλλάξει όταν αγγίξετε το πλήκτρο για δεύτερη φορά: η διπλή εστία θα αλλάξει μεταξύ των καταστάσεων ενεργοποίησης και απενεργοποίησης.

Η ζώνη επέκτασης θα ενεργοποιηθεί μόνον αν η κύρια ζώνη της εστίας έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "1" και "9".

Ενεργοποίηση της τριπλής εστίας:

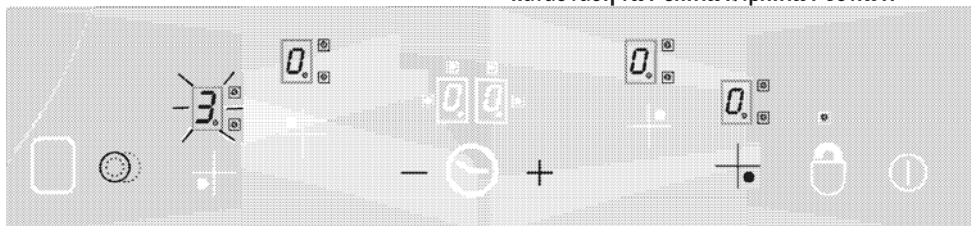
Επιλέξτε την επιθυμητή εστία που διαθέτει τριπλή ζώνη. Η υποδιαστολή της σχετικής εστίας πρέπει να αρχίσει αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας σε τιμή ανάμεσα στο 1 και το 9 και

αγγίξετε το πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσετε τη δεύτερη ζώνη της εστίας.

Η λυχνία LED "8" της σχετικής διπλής εστίας επίσης θα ανάβει συνεχώς. Αν αγγίξετε πάλι το πλήκτρο "⌚", η λυχνία LED "8" της τριπλής

εστίας αναβοσβήνει και η τριπλή εστία απενεργοποιείται.

Αν αγγίξετε άλλη μια φορά το πλήκτρο "⌚", η τριπλή ζώνη της εστίας θα απενεργοποιηθεί πάλι. Η πιο πάνω διαδικασία πάντα θα αλλάζει την κατάσταση των διπλών/τριπλών εστιών.



Ενεργοποίηση της διπλής και τριπλής εστίας αγγίζοντας το πλήκτρο "⌚" της επιλεγμένης εστίας.

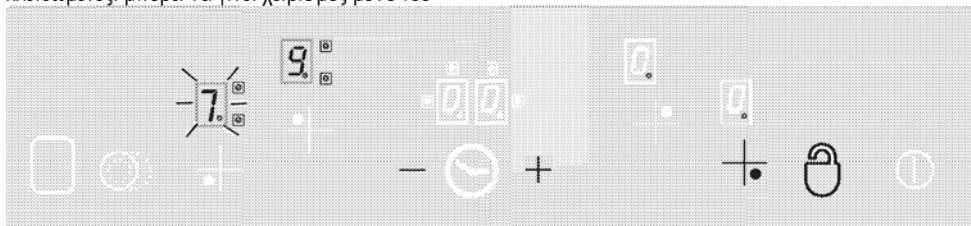
Κλείδωμα πλήκτρων * (σε μοντέλα με ρολόι)

Για να κλειδώσετε το χειριστήριο αφής αγγίξετε το πλήκτρο "⌚" για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Ο χειρισμός θα επιβεβαιωθεί με ηχητικό σήμα.

Κατόπιν η λυχνία LED "⌚" θα αναβοσβήσει και όλες οι εστίες θα κλειδωθούν.

Οι εστίες μπορούν να κλειδωθούν μόνο σε κατάσταση λειτουργίας. Αν οι εστίες είναι κλειδωμένες: μπορεί να γίνει χειρισμός μόνο του

κύριου πλήκτρου "⌚". Η λυχνία LED "⌚" θα αναβοσβήνει υποδηλώνοντας κατάσταση κλειδωμένων πλήκτρων. Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλείδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί πάλι την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών. Για να είναι δυνατός ο χειρισμός της πλάκας εστιών πρέπει να απενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρων.



"⌚": το πλήκτρο αυτό σας επιτρέπει να κλειδώσετε ή να ξεκλειδώσετε το χειριστήριο αφής σε κατάσταση λειτουργίας.

Για να ξεκλειδώσετε τις εστίες, αγγίξετε το πλήκτρο "⌚" για 2 δευτερόλεπτα. Ο χειρισμός θα επιβεβαιωθεί με ηχητικό σήμα.

Κατόπιν σβήνει η λυχνία LED "⌚". Τώρα, το χειριστήριο αφής είναι ξεκλειδωμένο και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε κανονικά.

Γονικό κλείδωμα

Μπορείτε να προστατεύσετε την πλάκα εστιών από αθέλητο χειρισμό για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση εστίας από παιδιά. Η λειτουργία Γονικό κλείδωμα περιλαμβάνει λίγα περίπλοκα βήματα για κλείδωμα της μονάδας χειριστηρίου αφής. Το Γονικό κλείδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.

Κλείδωμα της μονάδας:

1. Αγγίξετε το κύριο πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα "+" και "-".
3. Κατόπιν αγγίξτε άλλη μια φορά το πλήκτρο "+".
» Η λειτουργία Γονικό κλείδωμα ενεργοποιείται και εμφανίζεται "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών.

Απενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το γονικό κλείδωμα όπως το ενεργοποιήσατε.

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα "+" και "-".
3. Κατόπιν αγγίξτε άλλη μια φορά το πλήκτρο "-".

» Όταν είναι ενεργοποιημένο το Γονικό κλειδωμα προστασίας εμφανίζεται η ένδειξη "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών. Η ένδειξη "L" θα πάψει να εμφανίζεται όταν το κλειδωμα απενεργοποιηθεί επιτυχισμένα.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη * (σε μοντέλα με ρολόι)

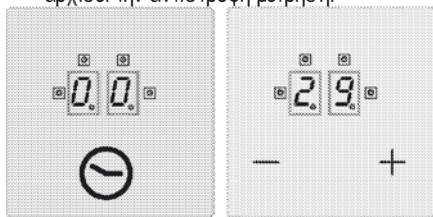
Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Δεν χρειάζεται να παρακολουθείτε συνεχώς την πλάκα εστιών κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος και η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του χρόνου που έχετε επιλέξει.

Ο χρονοδιακόπτης προσφέρει τις εξής δυνατότητες: Το χειριστήριο αφής μπορεί να ελέγχει ταυτόχρονα τη λειτουργία έως 4 χρονοδιακοπών εστιών και ενός χρονοδιακόπτη ειδοποίησης. Όλοι οι χρονοδιακόπτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο σε κατάσταση λειτουργίας.

Χρονοδιακόπτης ειδοποίησης

Ο χρονοδιακόπτης ειδοποίησης λειτουργεί ανεξάρτητα από άλλες εστίες. Επομένως, δεν έχει σημασία αν έχει επιλεγεί κάποια εστία ή όχι.

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "⏻" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00" και "00:00" μία τελεία θα εμφανιστεί στην κάτω δεξιά πλευρά. Τότε έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης ειδοποίησης.
2. Κατόπιν ορίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-".
3. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.



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

Χρονοδιακόπτης εστίας:

Οι χρονοδιακόπτες των εστιών μπορούν να ρυθμιστούν μόνο για τις εστίες που είναι ενεργοποιημένες.

1. Πρώτα ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών και ενεργοποιήστε την επιθυμητή εστία. (η ρύθμιση

της εστίας πρέπει να τεθεί σε τιμή ανάμεσα σε 1 και 9)

2. Όπως και με το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης, ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο "⏻". Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00" και "00:00" μία τελεία θα εμφανιστεί στην κάτω δεξιά πλευρά. Τότε έχει γίνει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης εστίας.
3. Για να θέσετε σε χρήση το χρονοδιακόπτη εστίας πρέπει να αγγίξετε δεύτερη φορά το πλήκτρο "⏻". Τώρα μπορείτε να αντιστοιχίσετε το χρονοδιακόπτη.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-".

Για να ρυθμίσετε τους χρονοδιακόπτες πλάκας εστιών:

1. Μετά την ενεργοποίηση του πρώτου χρονοδιακόπτη εστίας, αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "⏻". Ο έλεγχος θα κινηθεί δεξιόστροφα προς την επόμενη ενεργή εστία που έχει αντιστοιχιστεί στο χρονοδιακόπτη. Η προτεινόμενη αντιστοίχιση θα υποδεικνύεται με μια λυχνία LED "⦿" που αναβοσβήνει.
 2. Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "+" και "-".
 3. Ο χρονοδιακόπτης που ενεργοποιήθηκε για την εστία που ρυθμίστηκε πρώτα υποδηλώνεται με μια λυχνία LED "⦿" που αναβοσβήνει συνεχώς.
 - Μπορούν να αντιστοιχιστούν περισσότεροι χρονοδιακόπτες για άλλες ενεργές εστίες αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο "⏻".
 - Μετά από 10 δευτερόλεπτα, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη επιστρέφει στο χρονοδιακόπτη που λήγει πρώτος.
 - Οι λυχνίες LED "⦿" που είναι μόνιμα αναμμένες στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη δείχνουν το χρονοδιακόπτη που βρίσκεται τη δεδομένη στιγμή σε αντίστροφη μέτρηση.
 - Μπορείτε να εμφανίσετε τις τιμές που έχουν οριστεί για τους χρονοδιακόπτες εστιών και το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης αλλάζοντας τη θέση του πλήκτρου "⏻". Μία λυχνία LED "⦿" που αναβοσβήνει μπροστά δεξιά πάντα δείχνει μια αντιστοίχιση.
- Αν δεν αναβοσβήνει καμία λυχνία LED, θα εμφανιστεί η τιμή του χρονοδιακόπτη ειδοποίησης στην οθόνη χρονοδιακόπτη.

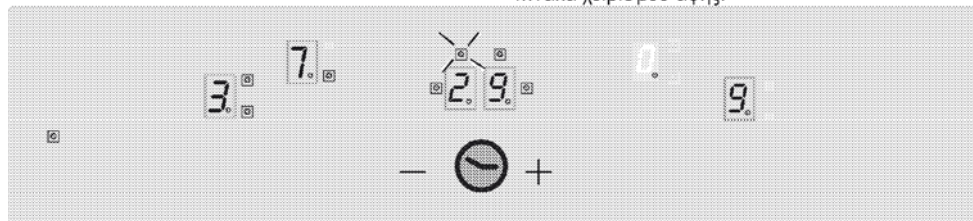
Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών:

Πρώτα πρέπει να εμφανίσετε το χρονοδιακόπτη αλλάζοντας τη θέση του πλήκτρου "C" έως ότου εμφανιστεί ο χρονοδιακόπτης. Αυτή η τιμή μπορεί αργότερα να ακυρωθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "00" με το πλήκτρο "—".

- Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "—" για μισό δευτερόλεπτο έως ότου στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη εμφανιστεί "00".

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



Μεταφέρετε την τιμή υπολειπόμενου χρόνου του χρονοδιακόπτη 3 εστίας (με λυχνία LED που αναβοσβήνει) στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη (οι λυχνίες LED των ενεργών χρονοδιακοπών των εστιών 1 και 4 δεν θα είναι ορατές στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη).

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας (αν υπάρχει)

Η λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας για μια εστία, επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό επιλέγοντας ένα πρόσθετο επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ 0 και 1. Αγγίξτε το πλήκτρο "C" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Διατήρησης θερμότητας.

Τότε αναβοσβήνει η λυχνία LED "C". Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "C" για να απενεργοποιήσετε την εστία.

Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστιών διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες

Πίνακας 1: Παράμετροι ρυθμίσεων θερμοκρασίας, χρόνος κύκλου 47,0 δευτερόλεπτα

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνος ΕΝΕΡΓ. - δευτ.	Χρόνος ΑΠΕΝ. - δευτ.	Χρονικό όριο λειτουργίας - ώρες	Χρόνος ενίσχ. θέρμανσης - δευτ.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
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	-

εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. πίνακα 1). Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από την επιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αν αντιστοιχίστηκε χρονοδιακόπτης για την εστία, εμφανίζεται η ένδειξη "00" στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη για 10 δευτερόλεπτα (10 δευτερόλεπτα αργότερα, ανάβει ή ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας). Κατόπιν απενεργοποιείται η περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη. Μετά την αυτόματη απενεργοποίηση της εστίας όπως περιγράφηκε πιο πάνω, αυτή γίνεται λειτουργική πάλι και εφαρμόζεται ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για αυτή τη ρύθμιση θερμοκρασίας.

6 Συντηρηση και φροντιδα

Γενικές πληροφορίες

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

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



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

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



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

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμικές επιφάνειες

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

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

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων αβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων αβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κατάλληλα εμπορικά διαθέσιμα προϊόντα.

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



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

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

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

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Το πρώτο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την αντιμετώπιση των καταστροφών

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

ՆՅՈՒՆ ԵՐԱՆԻՆ

Το προϊόν λείπει από την αγορά.

- [illegible]

У.Т ЗЛОЗРЛНДМЛМЦ

[illegible]

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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



ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ :

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ :

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

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

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

SERVICE ΛΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

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

SERVICE ΘΗΑΕΟΡΑΣΕΩΝ – HIFI

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

ΠΡΟΣ :

beko

ΧΩΡΟΣ
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

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

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>