

**Built-in Hob**

**HIZE 64100**

**Einbau- Kochfeld**

**Inbouwkookplaat**

**Table de cuisson encastrables**

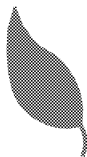
**BEKO**



**Please read these instructions before installation or using your appliance!**

Dear Customer,

By purchasing this product you have chosen an appliance of advanced technology and high quality.



The appliance was produced in modern facilities which meet all environmental standards.

The instructions will help you to operate the appliance quickly and safely.

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact your point of sale immediately and do not connect and operate the appliance!
- Before you connect and start using the appliance, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any repairs which may be required under warranty.
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents with it.



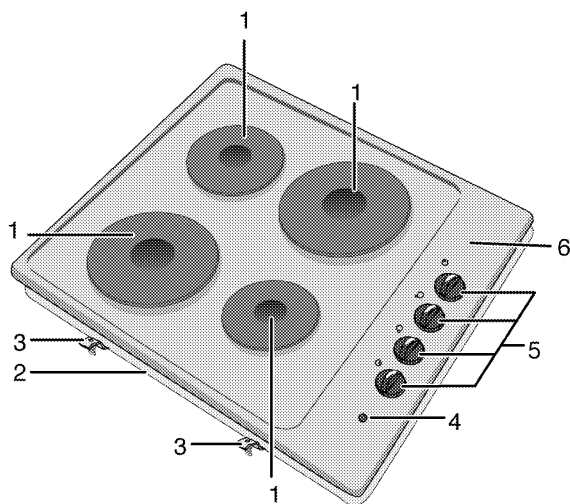
## Table of Contents

---

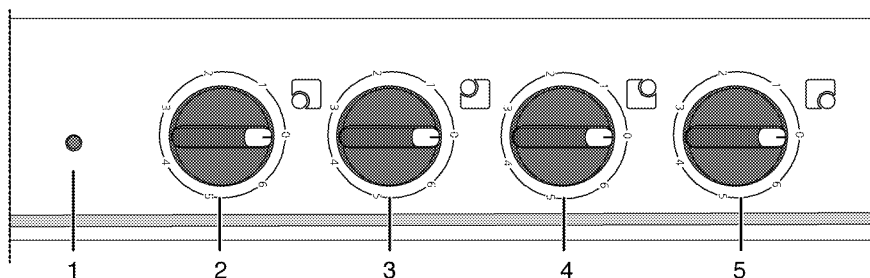
|                                         |          |                                       |           |
|-----------------------------------------|----------|---------------------------------------|-----------|
| <b>1 GENERAL INFORMATION .....</b>      | <b>4</b> | Before installation .....             | 9         |
| Overview .....                          | 4        | Installation and connection.....      | 9         |
| Technical Data .....                    | 5        | <b>4 PREPARATION .....</b>            | <b>12</b> |
| <b>2 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>      | <b>6</b> | Tips for saving energy.....           | 12        |
| Explanation of safety instructions..... | 6        | Initial operation .....               | 12        |
| Basic safety instructions.....          | 6        | First cleaning of the appliance ..... | 12        |
| Safety for children .....               | 7        | <b>5 HOW TO USE THE HOB .....</b>     | <b>13</b> |
| Safety when working with electricity... | 7        | General information on cooking .....  | 13        |
| Intended use .....                      | 7        | How to use hobs.....                  | 13        |
| Disposal .....                          | 7        | <b>6 MAINTENANCE AND CARE .....</b>   | <b>14</b> |
| Packaging material.....                 | 7        | General information .....             | 14        |
| Old equipment.....                      | 7        | How to clean the hob.....             | 14        |
| Future transportation .....             | 8        | <b>7 TROUBLESHOOTING .....</b>        | <b>15</b> |
| <b>3 INSTALLATION .....</b>             | <b>9</b> |                                       |           |

# 1 GENERAL INFORMATION

## Overview



- |   |                |   |                 |
|---|----------------|---|-----------------|
| 1 | Hotplate       | 4 | Warning lamp    |
| 2 | Base cover     | 5 | Hotplate's knob |
| 3 | Assembly clamp | 6 | Burners' plate  |



- |   |                      |   |                     |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Warning lamp         | 4 | Hotplate Rear left  |
| 2 | Hotplate Front right | 5 | Hotplate Rear right |
| 3 | Hotplate Front left  |   |                     |

**Technical Data**

|                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| Voltage/frequency                     | 220-240 V ~ / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Total electric consumption            | 5000 W                             |
| Fuse protection                       | min. 16 A                          |
| Cable type / cross section            | H05RR-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>    |
| Cable length                          | max. 2 m                           |
| Outer dimensions (height/width/depth) | 60 mm/580 mm/510 mm                |
| Installation dimension (width/depth)  | 560 mm/490 mm                      |
| <b>Burners</b>                        |                                    |
| Front right                           | <b>Hotplate</b>                    |
| Size                                  | 145 mm                             |
| Power                                 | 1000 W                             |
| Front left                            | <b>Hotplate</b>                    |
| Size                                  | 180 mm                             |
| Power                                 | 1500 W                             |
| Rear left                             | <b>Hotplate</b>                    |
| Size                                  | 145 mm                             |
| Power                                 | 1000 W                             |
| Rear right                            | <b>Hotplate</b>                    |
| Size                                  | 180 mm                             |
| Power                                 | 1500 W                             |

## 2 SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Explanation of safety instructions

The following types of safety instructions and information are used in this manual. They can be distinguished by the symbol and the initial signal word.



#### **DANGER**

##### **High risk of personal injury.**

Non-observance may or will cause serious injuries or death.

---



#### **CAUTION**

##### **Risk of personal injury.**

Non-observance may or will cause minor or medium injuries.

---



#### **NOTICE**

##### **Risk of material damage.**

Non-observance may or will cause damage on the appliance or other objects.

---



#### **Important**

##### **Tip for the user.**

Useful information on how to use the appliance. No injury risk information.

---

### Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.
- This appliance is not intended for use 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 concerning use of appliance by a person responsible for their safety.  
  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see *TROUBLESHOOTING, page 15*.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
- Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the

surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.

- Check all controls on the appliance are switched off after use.



### **Important**

For the warranty to be valid, the appliance must be installed by a qualified person in accordance with current regulations.

## **Safety for children**

- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- 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.

## **Safety when working with electricity**

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the mains supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.

## **Intended use**

The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.

This appliance should not be used for heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

## **Disposal**

### **Packaging material**



#### **DANGER**

**Risk of suffocation by the packaging materials!**

Keep children away from the packaging materials.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment and saves precious raw materials.

## **Old equipment**



This appliance bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this appliance must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic appliances not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

## Future transportation

---



### NOTICE

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

---

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.



### Important

Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

---

### If you do not have the original carton

Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

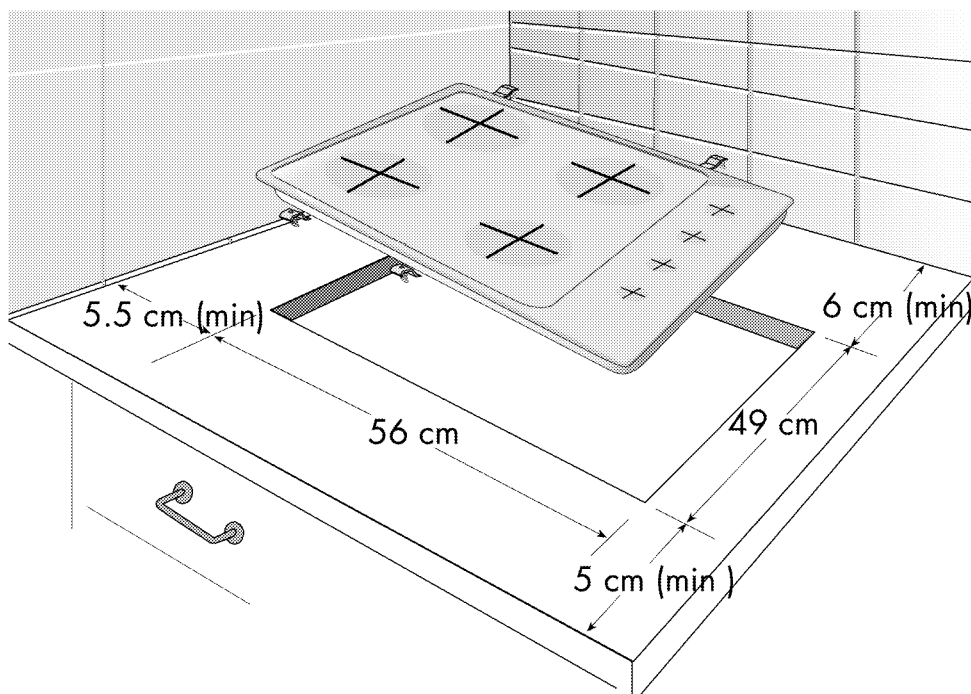
### 3 INSTALLATION

#### **Before installation**

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in 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.



#### **Installation and connection**

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

#### **Connection to the mains supply**



##### **Important**

**This appliance must be earthed!**

Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without earthed socket.



## DANGER

**Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!**

The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.



## DANGER

**Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!**

The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is located at the rear housing of the appliance.
- The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption; see *Technical Data*, page 5.



## DANGER

**Risk of electric shock!**

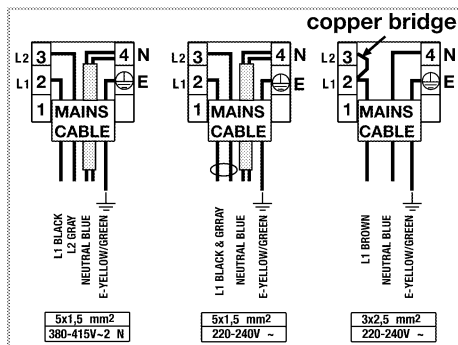
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

1. If no all-pole separation from the mains supply is possible, a separation unit must be connected with a contact distance of 3 mm min. (fuses, line safety switches, contactors) all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with

IEE regulations. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the appliance warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable without a plug is provided together with your appliance;

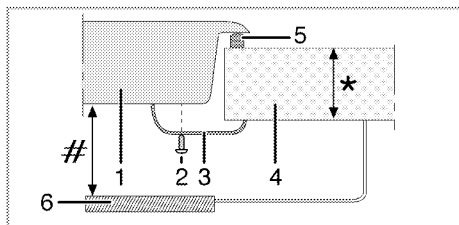


2. **for mono-phase connection**, take care to connect as below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable must be connected to ground (E) line.

## Installation

1. Place hob into aperture and align it.
2. In order to avoid the foreign substances and liquids penetrating between the hob and the worktop, please apply the putty supplied in the package to the contour of the housing in the worktop before installation but make sure that the putty does not overlap.
3. You can secure your hob to the worktop by using the clamp and the screws supplied.



- \* min. 20 & max. 40 mm
- # min. 50 mm
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Fixing clamp
- 4 Worktop
- 5 Leakage seal
- 6 Dividing shelf

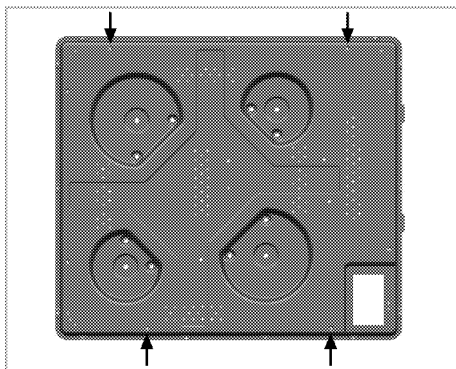


#### NOTICE

When installing the hob above a cupboard, a dividing shelf as in the above picture must be installed. If installing above a built-in oven this is not required.

If, for example, due to the fitting of the appliance above a drawer, the underside of the appliance is touchable, it must be covered by a wooden plate.

#### Bottom view (clamp holes)



Secure the hob.



#### Important

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

## 4 PREPARATION

---

### Tips for saving energy

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

- Use pots/pans with lids for cooking. Without a lid, the current consumption may be up to four times higher.
- Choose the plate which is suitable to the saucepan base. Always choose the correct size of saucepans for your meals. For larger plates more energy is needed.
- Take care to use flat base saucepans while cooking on electrical cookers.  
Pots with an even and thick bottom provide better thermal conduction. You can save up to 1/3 of electricity.
- Pots and pans should match the size of plates. The bottom of the pot or pan should not be smaller than the plate.

- Keep plates and pan bottoms clean. Dirt will reduce the heat transmission between plate and pan bottoms.
- In case of longer cooking times, switch off the plate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. When you use the residual heat, you can save up to 20 % of electricity.

### Initial operation

### First cleaning of the appliance

---



#### **NOTICE**

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

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

---

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 on cooking



#### DANGER

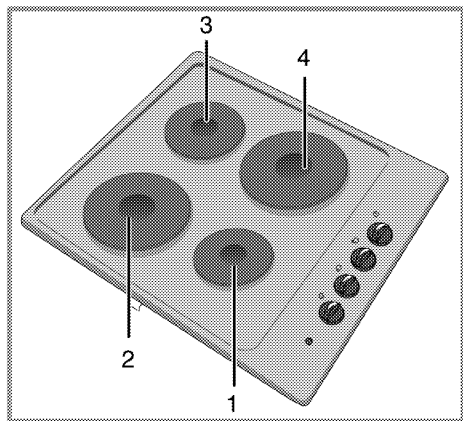
##### Risk of fire by overheated oil!

When you heat oil, do not leave it unattended.

**Never try to extinguish the fire with water!** When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Ensure handles of pans can not accidentally be caught or knocked and do not get heated by adjacent heating zones.

### How to use hobs



- 1 Hotplate 14-16 cm
- 2 Hotplate 18-20 cm
- 3 Hotplate 14-16 cm
- 4 Hotplate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

### How to use electrical hobs

The knobs for the hob can be rotated in the either direction to provide fully variable heat control.



#### NOTICE

Quick heating hotplates, if any, are marked with a red point.

### Overheat protection

Plates of more than 1000 W burner power are equipped with overheating protection. The overheating protection reduces the burner power under the following conditions:

- No pot or pan on the plate.
- An empty pot or pan on the plate.
- Pot or pan bottom very uneven.

The plate is switched off in off position (top).

### Switching the plate on

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

| Cooking level | 1       | 2 – 3              | 4 – 6             |
|---------------|---------|--------------------|-------------------|
|               | warming | stewing, simmering | cooking, roasting |

### Switching the plate off

Turn hob control knob to off position (top).

## 6 MAINTENANCE AND CARE

### General information



#### **DANGER**

##### **Risk of electric shock!**

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



#### **DANGER**

##### **Hot surfaces may cause burns!**

Allow the appliance to cool down before you clean it.



#### **NOTICE**

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

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance 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 appliance. It is recommended

to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

**Do not use any abrasive cleaning materials!**



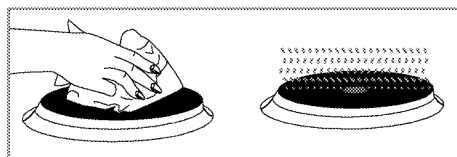
#### **Important**

Do not use steam cleaners for cleaning.

### How to clean the hob

#### **Electrical hobs**

1. Switch plates off and let cool.
2. If necessary, treat plates with a cleaning agent (cleaner/conditioner available in selected stores).
3. Dry by switching on for a few minutes.
4. Apply a thin coat of cooking oil from time to time to provide a protective coating.



## 7 TROUBLESHOOTING



### **DANGER**

**Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!**

Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

### **Normal operating conditions**

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

**Before you call the service, please check the following points.**

### **Electrical equipment**

| <b>Malfunction/problem</b>   | <b>Possible cause</b>                       | <b>Advice/remedy</b>                                              |
|------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work. | The mains fuse is defective or has tripped. | Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them. |

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the technical service.



### **Important**

Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

We congratulate you on the purchase of your new appliance and wish you much joy from it.

If, however, you should have any reason to complain, please contact our service department Telephone Number: see next page

***In case of breakdown please enter your exact address, telephone number and the TYPE OF APPLIANCE (found on the name plate on your appliance).***

## **Instructions for Refrigerators and Freezers**

### **Caution!**

1) In order to be fully functional your appliance requires about 24 hours in order for the cooling fluid to settle.

2) If unavoidable, and you wish to load the freezer with frozen goods immediately, please be aware that the red lamp will light up until the cooling system has stabilised. Freezer functions do, however, commence building up from the moment of connection to the mains.

## **Guarantee Conditions for Large Electrical Appliances**

This appliance has been made to the highest standards of manufacture and has been extensively tested and inspected. Independently of the legal warranty obligations of the vendor / retailer the supplier guarantees for a period of 24 month from the date of purchase against mechanical and material defects.

This guarantee does not apply if the purchaser, or any other person not authorised by the supplier to service the appliance, interferes with the appliance, or if the appliance is used for industrial or commercial purposes. Damage caused by abnormal or abusive treatment, by improper installation or usage, or connection to an unsuitable electrical supply voltage, or by force majeure or other outside influences is not covered by this guarantee.

In case of claims we reserve the right to repair or replace any defective parts, or to replace the appliance. Replaced parts or appliances become the property of the supplier.

Only if the rectification to, or exchange of, the appliance does not finally lead to the appliance being usable for the purpose for which it was intended by the manufacturer, may the purchaser within the 24 month guarantee period, calculated from the date of purchase, demand a rebate on the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Rectifications do not extend the guarantee period.

Claims for damages, also with regard to consequential losses are excluded from the guarantee if they are not the result of deliberate acts or of gross negligence.

Unnecessary or unjustified utilisation of our customer services will be charged at our usual time and travel rates.

Claims must be reported immediately upon identification to our Head Office telephone number: see next page.

Claims under the guarantee must be verified by presentation of the receipt as proof of purchase. Repairs will be subject to charges if this receipt is not presented. A repayment of these charges - following later presentation of the purchase receipt - can only be granted within one month of the date of the invoice.



Kundendienst | Customer Service | Service Clientèle | Klantendienst | Servicio postventa

#### **Deutschland**

Technik Service 24 GmbH & Co. KG  
Gold-Zack-Strasse 7-9  
D – 40822 Mettmann

#### **Auftragsannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 40 20 \*  
Mo.-Fr.: 8.00 – 19.00 Uhr  
Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr

#### **Ersatzteilbestellannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 25 49 \*  
Fax: 0180 – 5 26 56 52 \*

\*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com;

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)

#### **Österreich**

Elektra Bregenz AG  
Kundendienst-Center  
Pfarrgasse 77; A-1230 Wien  
T.: 0810/530000  
info@elektwabregenz.com

#### **United Kingdom**

Beko PLC United Kingdom  
Beko House Caxton Way  
Watford Herts WD18 8UF  
Customer Services  
Tel: +44 (0) 845 600 4911  
Fax: +44 (0) 845 600 4922

#### **France**

Beko France Service  
ZA de la vouïte  
F – 76650 Petit-Couronne  
T.: +33 (0)1 58 34 48 92 / 47 66  
F.: +33 (0) 820 20 47 60

#### **Nederland**

Asogem Nederland BV  
Signaalrood 21  
NL – 2718 SH Zoetermeer  
T.: +31 (0)793637315  
F.: +31 (0)793422192

[www.asogem.nl](http://www.asogem.nl)

#### **België / Belgique / Belgien**

Asogem N.V.  
Boomsesteenweg 65  
B – 2630 Aartselaar  
T.: +32 3 – 8708690  
F.: +32 3 – 8708665

[www.asogem.be](http://www.asogem.be)

#### **España**

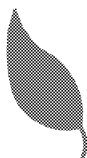
Assistel2001 S.L.  
C/. Raurell, 2  
E – 08860 Castelldefels (Barcelona)  
T.: +34 (0) 902 25 2001  
F.: +34 (0) 936 36 1667

Service Hotline  
T.: 0902 25 200

**Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation Ihres Gerätes gut durch!**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für hochwertige Technik und ausgereifte Qualität entschieden.



Das Gerät wurde in modernen und umweltgerechten Betrieben produziert.

Die Anleitung soll Ihnen helfen, das Gerät schnell und sicher zu bedienen.

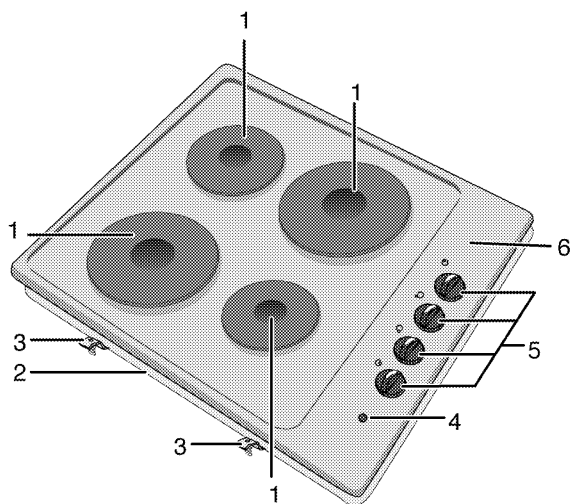
- Prüfen Sie nach der Anlieferung des Gerätes, ob das Gerät unbeschädigt ist. Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an Ihre Verkaufsstelle, und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb!
- Bevor Sie das Gerät anschließen und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie alle Unterlagen zum späteren Nachlesen auf. Bewahren Sie den Kaufbeleg für eventuelle Garantiefälle auf.
- Wenn Sie das Gerät einmal weitergeben, geben Sie auch alle Unterlagen mit.



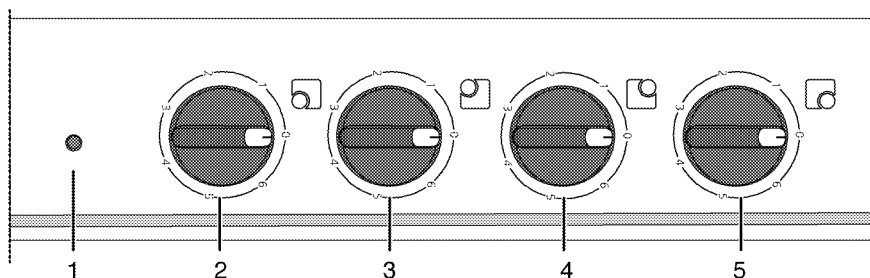
|                                         |          |                                      |           |
|-----------------------------------------|----------|--------------------------------------|-----------|
| <b>1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>       | <b>4</b> | Vor der Installation .....           | 9         |
| Geräteübersicht .....                   | 4        | Einbauen und Anschließen .....       | 9         |
| Technische Daten .....                  | 5        | <b>4 VORBEREITUNGEN</b>              | <b>12</b> |
| <b>2 SICHERHEITSHINWEISE</b>            | <b>6</b> | Energie-Spartipps .....              | 12        |
| Erklärung der Sicherheitshinweise ..... | 6        | Erste Inbetriebnahme .....           | 12        |
| Grundlegende Sicherheitshinweise .....  | 6        | Erstreinigung des Gerätes .....      | 12        |
| Wenn Kinder in der Nähe sind .....      | 7        | <b>5 BETRIEBUNG KOCHFELD</b>         | <b>13</b> |
| Sicherheit beim Umgang mit Strom .....  | 7        | Allgemeine Hinweise zum Kochen ..... | 13        |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....      | 7        | Bedienung Kochfelds .....            | 13        |
| Entsorgung .....                        | 7        | <b>6 PFLEGE UND WARTUNG</b>          | <b>14</b> |
| Verpackung .....                        | 7        | Allgemeine Pflegehinweise .....      | 14        |
| Altgerät .....                          | 8        | Kochfeld reinigen .....              | 14        |
| Transport .....                         | 8        | <b>7 STÖRUNGEN BEHEBEN</b>           | <b>15</b> |
| <b>3 INSTALLATION</b>                   | <b>9</b> |                                      |           |

# 1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Geräteübersicht



- |   |                |   |                   |
|---|----------------|---|-------------------|
| 1 | Kochplatte     | 4 | Warnleuchte       |
| 2 | Basisabdeckung | 5 | Kochplattenregler |
| 3 | Montageklemme  | 6 | Brennerplatte     |



- |   |                         |   |                          |
|---|-------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Warnleuchte             | 4 | Kochplatte Hinten links  |
| 2 | Kochplatte Vorne rechts | 5 | Kochplatte Hinten rechts |
| 3 | Kochplatte Vorne links  |   |                          |

## Technische Daten

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Spannung/Frequenz             | 220-240 V ~ / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Leistungsaufnahme gesamt      | 5000 W                             |
| Absicherung                   | Min. 16 A                          |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt     | H05RR-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>    |
| Kabellänge                    | max. 2 m                           |
| Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe) | 60 mm/580 mm/510 mm                |
| Einbaumaße (Breite/Tiefe)     | 560 mm/490 mm                      |
| <b>Kochzonen</b>              |                                    |
| Vorne rechts                  | <b>Kochplatte</b>                  |
| Größe                         | 145 mm                             |
| Leistung                      | 1000 W                             |
| Vorne links                   | <b>Kochplatte</b>                  |
| Größe                         | 180 mm                             |
| Leistung                      | 1500 W                             |
| Hinten links                  | <b>Kochplatte</b>                  |
| Größe                         | 145 mm                             |
| Leistung                      | 1000 W                             |
| Hinten rechts                 | <b>Kochplatte</b>                  |
| Größe                         | 180 mm                             |
| Leistung                      | 1500 W                             |

## 2 SICHERHEITSHINWEISE

### Erklärung der Sicherheitshinweise

In dieser Anleitung werden die folgenden Arten von Sicherheitshinweisen und Informationen verwendet. Diese können Sie durch das Symbol und das einleitende Signalwort unterscheiden.



#### **GEFAHR**

##### **Hohe Personengefährdung.**

Nichtbeachtung kann oder wird zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.



#### **VORSICHT**

##### **Personengefährdung.**

Nichtbeachtung kann oder wird zu leichten bis mittleren Verletzungen führen.



#### **HINWEIS**

##### **Sachgefährdung.**

Nichtbeachtung kann oder wird zu Schäden am Gerät oder an anderen Gegenständen führen.



#### **Wichtig**

##### **Anwendungstipp.**

Nützliche Information für den Umgang mit dem Gerät. Hinweise zur sicheren Bedienung.

### Grundlegende Sicherheitshinweise

- verwendete Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung an und müssen nicht exakt mit Ihrem Produkt übereinstimmen. Am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation angegebene Werte wurden gemäß zutreffender Richtlinien unter Laborbedingungen ermittelt. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Produktes variieren.
- Dieses Produkt ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Am Gerät keine Reparaturen durchführen oder Veränderungen vornehmen. Einige Störungen können Sie jedoch selbst beheben; siehe *STÖRUNGEN BEHEBEN, Seite 15*.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich Spuren von Alkohol an Ihrem Geschirr befinden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern. Dadurch kann ein Überdruck

entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.

- Vergewissern Sie sich, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände neben dem Gerät befinden, da sich die Seitenteile im Betrieb erwärmen.
- Leere Töpfe und Pfannen nicht auf eingeschalteten Kochstellen stehen lassen. Sie können beschädigt werden.
- Lassen Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminium auf dem Gerät liegen; die Flächen können sich erhitzen. In solchem Kochgeschirr sollten auch keine Lebensmittel aufbewahrt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass nach der Benutzung sämtliche Bedienelemente des Gerätes ausgeschaltet sind.



### **Wichtig**

Das Gerät muss unter Beachtung gültiger Vorschriften durch eine qualifizierte Fachkraft installiert werden. Ansonsten erlischt die Garantie.

## **Wenn Kinder in der Nähe sind**

- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb stark; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lagern Sie keinerlei Dinge über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kindern erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.

## **Sicherheit beim Umgang mit Strom**

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung ab oder drehen Sie diese heraus.
- Achten Sie darauf, dass die Sicherung (Amperezahl) für die Stromaufnahme Ihres Kochgerätes ausgelegt ist.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät ist für den häuslichen Bereich ausgelegt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

Dieses Gerät darf nicht als Heizgerät missbraucht werden.

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

## **Entsorgung**

## **Verpackung**



### **GEFAHR**

**Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!**

Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten.

Die Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen sind aus umweltfreundlichem Material hergestellt. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile

umweltgerecht. Sie helfen mit, die Umwelt zu entlasten und wertvolle Rohstoffe einzusparen.

## Altgerät



Diese Produkt trägt das Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE). Dies bedeutet, dass dieses Produkt gemäß europäischer Direktive 2002/96/EC zum Recycling oder zur Zerlegung behandelt werden muss, um Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Nicht in den Sammel- und Sortierungsprozess eingeschlossene Elektronikgeräte sind durch Vorhandensein gefährlicher Substanzen potenziell schädlich für Umwelt und Gesundheit.

## Transport

---



### HINWEIS

Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.

---

Lagern und transportieren Sie das Gerät in seinem Originalkarton. Beachten Sie die auf den Karton aufgedruckten Hinweise.

---



### Wichtig

Führen Sie nach dem Transport eine Sichtprüfung auf mögliche Beschädigungen durch.

---

### Falls der Originalkarton nicht mehr vorhanden ist

Verpacken Sie das Gerät sorgfältig in Luftpolsterfolie (Knackfolie) oder starken Karton, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.

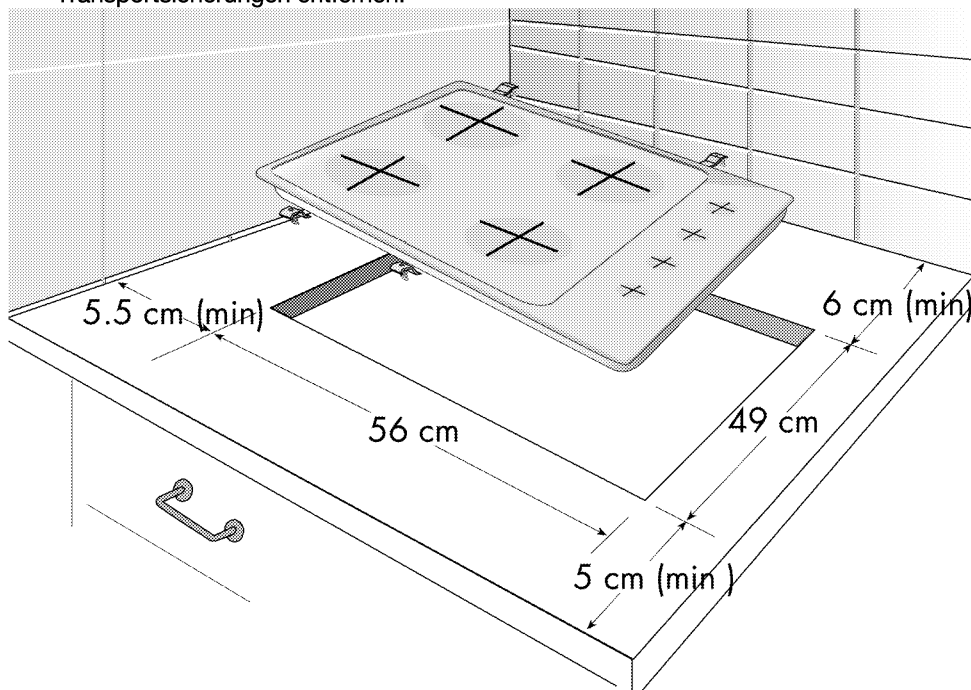
### 3 INSTALLATION

#### Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



#### Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

#### Anschließen an das Stromnetz



##### **Wichtig**

**Dieses Gerät muss geerdet werden!**

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.



### GEFAHR

#### **Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation!**

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.



### GEFAHR

#### **Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Geräterschlusskabels!**

Das Geräterschlusskabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Gehäuserückwand des Gerätes.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen; siehe *Technische Daten*, Seite 5.



### GEFAHR

#### **Stromschlaggefahr!**

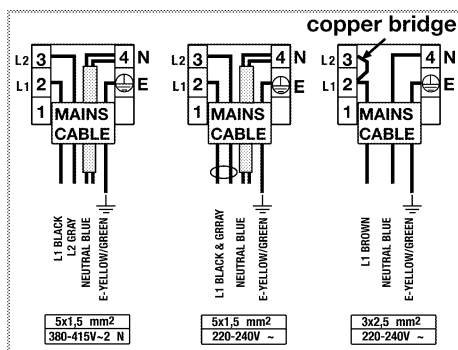
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

1. Kann das Gerät nicht allpolig vom Netz getrennt werden, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand an sämtlichen Polen

vorgeschaltet werden (Sicherungen, LS-Schalter und Schütze). Die Trennvorrichtung sollte in Übereinstimmung mit IEE-Vorschriften in der Nähe, jedoch nicht oberhalb des Gerätes installiert werden. Nichteinhaltung dieser Vorgaben kann zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

Eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) wird empfohlen.

Wenn Ihr Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker geliefert wurde:



2. **Bei Einphasenanschluss** führen Sie den Anschluss wie folgt aus:

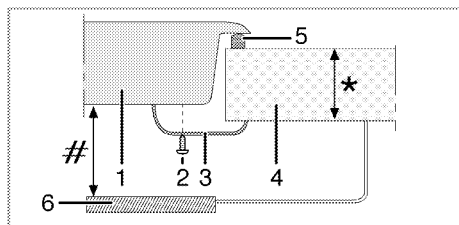
- Braunes Kabel = L (Phase)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Das grün-gelbe Kabel muss mit Erde (E) verbunden werden.

### Einbauen

1. Kochfeld in die Aussparung setzen und ausrichten.
2. Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte eindringen können, versiegeln Sie bitte den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld mit der mitgelieferten Dichtmasse, bevor Sie das Kochfeld in die Aussparung

einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Dichtmasse nicht austritt.

3. Sie können Ihr Kochfeld mit Klemme und Schrauben (mitgeliefert) in der Arbeitsplatte fixieren.



- \* mind. 20 & max. 40 mm
- # mind. 50 mm
- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte
- 5 Dichtmasse
- 6 Trennplatte

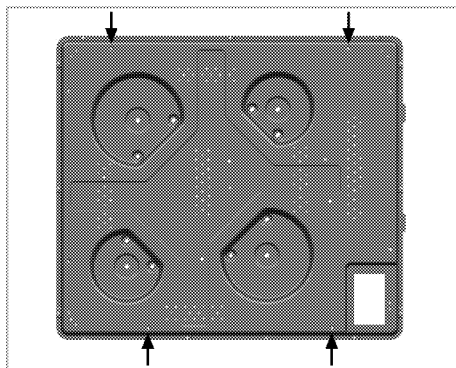


#### **HINWEIS**

Wenn das Kochfeld über einem Schrank installiert wird, muss eine Trennwand wie oben gezeigt montiert werden. Bei der Montage über einem Einbauherd ist dies nicht erforderlich.

Wenn Sie das Gerät beispielsweise über einer Schublade installieren und die Unterseite des Gerätes dadurch freiliegt, muss ein Holzbrett dazwischen angebracht werden.

#### **Ansicht von unten (Anschlussaussparung)**



Kochfeld fixieren.



#### **Wichtig**

Verbindungen zu unterschiedlichen Aussparungen sind in sicherheitsrelevanter Hinsicht abzulehnen; es kann zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen.

## 4 VORBEREITUNGEN

---

### Energie-Spartipps

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Kochen Sie mit Deckel. Ohne Deckel steigt der Stromverbrauch auf das 4-fache an.
- Wählen Sie die Kochstelle passend zum Boden des Kochgeschirrs. Nutzen Sie grundsätzlich ein zur Speisemenge passendes Kochgeschirr. Größeres Kochgeschirr braucht mehr Energie.
- Benutzen Sie zum Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden.  
Töpfe mit planen und dicken Böden haben eine bessere Wärmeleitung. Sie können bis zu 1/3 an Strom einsparen.
- Kochtöpfe und Pfannen sollten zu den Kochstellen passen. Der Topf- bzw. Pfannenboden sollte nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Kochstellen und Topfböden sauber und trocken halten. Verschmutzungen verringern die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.
- Bei längeren Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor dem Garende die Kochstelle ausschalten. Mit der Nutzung der Restwärme sparen Sie bis zu 20 % an Strom.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes

---



#### **HINWEIS**

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

---

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## 5 BEDIENUNG KOCHFELD

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



#### GEFAHR

#### Feuergefahr durch überhitzte Öle und Fette!

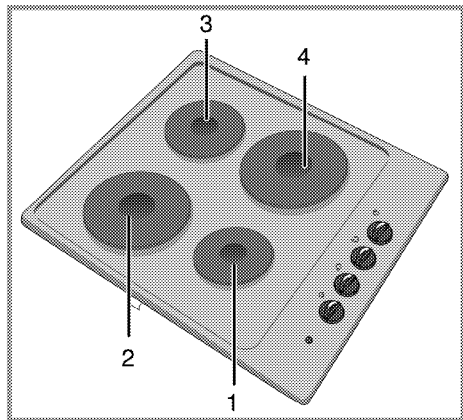
Öle und Fette nicht unbeaufsichtigt erhitzen.

#### Auf keinen Fall mit Wasser

**löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen durch sofortiges Aufsetzen eines Deckels auf Topf oder Pfanne. Schalten Sie den Herd ab, sofern dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie nötigenfalls die Feuerwehr.

- Sorgen Sie dafür, dass Sie nicht aus Versehen an den Handgriffen hängen bleiben oder das Kochgeschirr herunterreißen; geben Sie acht, dass Handgriffe nicht von benachbarten Kochstellen aufgeheizt werden.

### Bedienung Kochfelds



- 1 Kochplatte 14-16 cm
- 2 Kochplatte 18-20 cm

- 3 Kochplatte 14-16 cm
- 4 Kochplatte 18-20 cm Empfohlener Kochgeschirrdurchmesser.

### Kochstellen bedienen

Die Knöpfe des Kochfeldes lassen sich in beide Richtungen drehen, damit Sie die Leistung besonders bequem einstellen können.



#### HINWEIS

Schnellkochplatten (sofern vorhanden) sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet.

### Überhitzungsschutz

Kochstellen mit mehr als 1000 W Leistung sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Überhitzungsschutz reduziert die Leistung der Kochstellen in folgenden Fällen:

- Auf der Kochstelle befindet sich kein Topf oder keine Pfanne.
- Auf der Kochstelle befindet sich ein leerer Topf bzw. Pfanne.
- Der Topf- oder Pfannenboden ist sehr uneben.

Die Platte ist abgeschaltet, wenn der Indikator auf die AUS-Position (oben) zeigt.

#### Kochstelle einschalten

Die Kochstellen werden mit den Kochstellenknöpfen bedient. Für die Kochleistung drehen Sie den Kochstellenknopf auf die gewünschte Kochstufe.

| Kochstufe | 1           | 2 – 3            | 4 – 6          |
|-----------|-------------|------------------|----------------|
|           | warm halten | dünsten, köcheln | kochen, braten |

#### Kochstelle ausschalten

Kochstellenknopf in die Aus-Stellung (oben) drehen.

### Allgemeine Pflegehinweise



#### **GEFAHR** **Stromschlaggefahr!**

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



#### **GEFAHR** **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.



**HINWEIS**  
Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.  
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch gründlich; dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Produkts nicht einbrennen.

Für die Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas Reiniger, ein

weiches Tuch oder Schwamm und ein trockenes Tuch zum Nachreiben.

### **Benutzen Sie keine Scheuermittel!**

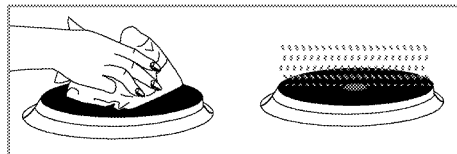


**Wichtig**  
Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

### Kochfeld reinigen

#### **Kochstelle**

1. Kochplatten anschalten und abkühlen lassen.
2. Die Kochplatten eventuell mit Pflegemittel behandeln (Kochplattenreiniger aus dem Fachhandel).
3. Trocken Sie die Kochstellen, indem Sie diese ein paar Minuten lang einschalten.
4. Tragen Sie von Zeit zu Zeit eine geringe Menge Speiseöls auf; dies sorgt für eine schützende Schicht.



## 7 STÖRUNGEN BEHEBEN



### GEFAHR

**Stromschlag-, Kurzschluss-,  
Feuergefahr durch nicht  
fachgerechte Reparatur!**

Das Gerät darf nur durch  
zugelassene  
Serviceniederlassungen repariert  
werden.

### Normale Betriebseigenschaften

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.
- Wenn sich Metallteile erhitzen, dehnen sie sich aus und können dabei Geräusche erzeugen.

**Bevor Sie den Kundendienst rufen,  
überprüfen Sie die folgenden Punkte.**

### Elektrik

| Störung/Problem               | Mögliche Ursache                             | Hinweis/Abhilfe                                                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Die Sicherung ist defekt oder ausgeschaltet. | Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren.<br>Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten. |

Wenn die Störung weiter besteht:

1. Gerät vom Stromnetz trennen  
(Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen).
2. Kundendienst anrufen.



### Wichtig

Versuchen Sie nicht, Ihr  
Kochgerät selbst zu reparieren.  
Im Inneren des Gerätes  
befinden sich keine vom Nutzer  
zu wartenden Teile.

Wir gratulieren Ihnen zum neuen Gerät und wünschen Ihnen viel Freude daran. Sollten Sie dennoch einmal einen Grund zu einer Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich bitte an unsere Service Rufnummer: **01805-244020** \* Geben Sie im Falle einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer und den GERÄTETYP (vom Typenschild des Gerätes) an.

#### **Hinweis für Kühl- und Gefriergeräte, Achtung!**

Um voll funktionsfähig zu sein, benötigt Ihr Gerät nach dem Transport ca. 24 Stunden, in denen sich das Kühlmittel stabilisiert. Sofern es nicht vermeidbar ist und Sie das Gerät sofort nach Aufstellung mit Gefriergut bestücken wollen, müssen Sie damit rechnen, dass die rote Lampe bis zur Stabilisierung des Kühlkreislaufs aufleuchtet. Die Kühlleistung beginnt jedoch vom Augenblick des Anschlusses an sich auf zu bauen.

#### **Garantiebedingungen für Elektro Großgeräte**

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der gesetzlichen Gewährleistungsverpflichtung des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte, die vom Hersteller nicht für den Service autorisiert sind oder wenn das Gerät zu gewerblichen Zwecken eingesetzt wird. Schäden die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss, oder fehlerhafte Installationen sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über. Nur wenn durch Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellereitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen. Nachbesserungen verlängern nicht die Gewährleistungszeit. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistungen übliche Zeit- und Wegeentgelt. Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung unter der zentralen Rufnummer **01805-244020** \* zu melden. Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung, nachzuweisen. Bei Nicht-vorlage ist die Reparatur kostenpflichtig. Eine Rückerstattung – nach späterer Einsendung der Kaufquittung – kann nur innerhalb von einem Monat nach Rechnungsdatum gewährt werden.

Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

#### **Reklamationsauftragsannahme**

01805-244020\*

Kundendienstanschrift: TechnikService 24 GmbH&Co.KG, Gold-Zack-Strasse 7-9, 40822 Mettmann  
Internet : [www.TS24.de](http://www.TS24.de)

Sollten Sie einmal ein Ersatzteil benötigen, können Sie dies auch bei uns bestellen : Tel: 01805-242549 \*; Fax: 01805-265652 \*

\*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (für Deutschland)



Kundendienst | Customer Service | Service Clientèle | Klantendienst | Servicio postventa

#### **Deutschland**

Technik Service 24 GmbH & Co. KG  
Gold-Zack-Strasse 7-9  
D – 40822 Mettmann

#### **Auftragsannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 40 20 \*  
Mo.-Fr.: 8.00 – 19.00 Uhr  
Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr

#### **Ersatzteilbestellannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 25 49 \*  
Fax: 0180 – 5 26 56 52 \*

\*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com;

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)

#### **Österreich**

Elektra Bregenz AG  
Kundendienst-Center  
Pfarrgasse 77; A-1230 Wien  
T.: 0810/530000  
info@elektwabregenz.com

#### **United Kingdom**

Beko PLC United Kingdom  
Beko House Caxton Way  
Watford Herts WD18 8UF  
Customer Services  
Tel: +44 (0) 845 600 4911  
Fax: +44 (0) 845 600 4922

#### **France**

Beko France Service  
ZA de la vouïte  
F – 76650 Petit-Couronne  
T.: +33 (0)1 58 34 48 92 / 47 66  
F.: +33 (0) 820 20 47 60

#### **Nederland**

Asogem Nederland BV  
Signaalrood 21  
NL – 2718 SH Zoetermeer  
T.: +31 (0)793637315  
F.: +31 (0)793422192

[www.asogem.nl](http://www.asogem.nl)

#### **België / Belgique / Belgien**

Asogem N.V.  
Boomsesteenweg 65  
B – 2630 Aartselaar  
T.: +32 3 – 8708690  
F.: +32 3 – 8708665

[www.asogem.be](http://www.asogem.be)

#### **España**

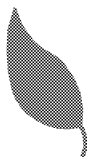
Assistel2001 S.L.  
C/. Raurell, 2  
E – 08860 Castelldefels (Barcelona)  
T.: +34 (0) 902 25 2001  
F.: +34 (0) 936 36 1667

Service Hotline  
T.: 0902 25 200

## **Lees deze instructies voor u het toestel installeert of gebruikt!**

Beste klant,

Met dit toestel heeft u een toestel met geavanceerde technologie en topkwaliteit gekozen.



Het toestel werd vervaardigd in moderne ondernemingen conform de milieunormen.

De instructies helpen u om het toestel snel en veilig te bedienen.

- Controleer na levering dat het toestel niet beschadigd is. Indien u enige transportschade opmerkt, contacteer dan onmiddellijk uw verkooppunt en zet het toestel niet in werking!
- Voordat u het toestel aansluit en het begint te gebruiken, leest u best deze handleiding en alle bijgevoegde documenten. Schenk in het bijzonder aandacht aan de veiligheidsvoorschriften.
- Bewaar alle documenten, zodat u later opnieuw naar de informatie kunt verwijzen. Bewaar uw ontvangstbewijs voor enige mogelijke gevallen van garantie.
- Wanneer u het toestel doorgeeft aan een andere persoon, zorg er dan voor dat er alle documenten bijzitten.



### **1 ALGEMENE INFORMATIE ..... 4**

Overzicht.....4

Technische gegevens .....5

### **2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN. 6**

Verklaring van veiligheidsvoorschriften ....6

Basisveiligheidsvoorschriften .....6

    Kindveiligheid.....7

    Veiligheid bij het werken met  
        elektriciteit .....7

Bedoeld gebruik.....7

Verwijdering .....7

    Verpakkingsmateriaal.....7

    Oude apparatuur.....8

    Toekomstig transport.....8

### **3 INSTALLATIE ..... 9**

Voor installatie .....9

Installatie en verbinding .....9

### **4 VOORBEREIDINGEN ..... 12**

Tips om energie te besparen .....12

Eerste werking .....12

    Eerste reiniging van het toestel.....12

### **5 DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN.. 13**

Algemene informatie over koken .....13

Kookplaten gebruiken.....13

### **6 ONDERHOUD EN VERZORGING ..... 14**

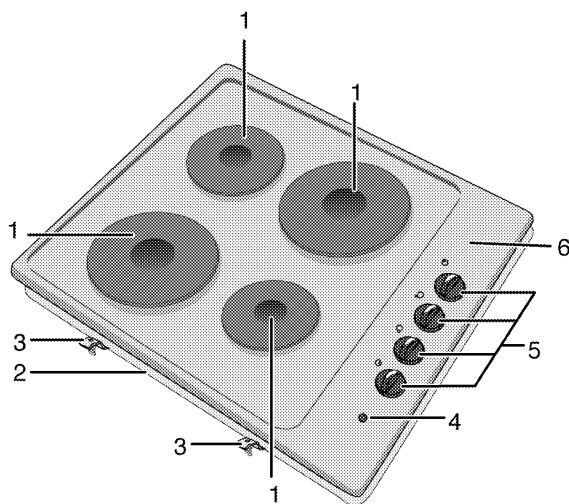
Algemene informatie .....14

De kookplaat reinigen .....14

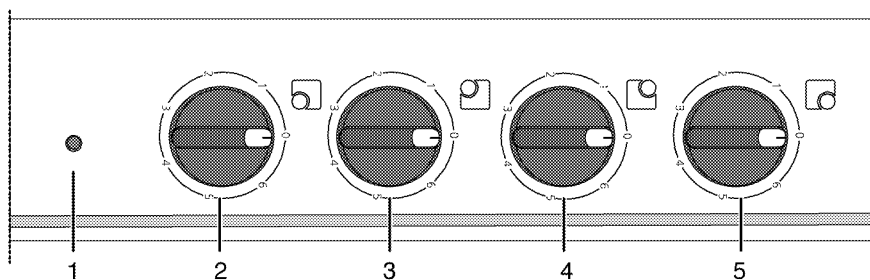
### **7 PROBLEMEN OPLOSSEN..... 15**

# 1 ALGEMENE INFORMATIE

## Overzicht



- |   |             |   |                    |
|---|-------------|---|--------------------|
| 1 | Kookplaat   | 4 | Waarschuwinglampje |
| 2 | Basisdeksel | 5 | Knop van kookplaat |
| 3 | Montageklem | 6 | Branderplaat       |



- |   |                          |   |                            |
|---|--------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Waarschuwinglampje       | 4 | Kookplaat Links achteraan  |
| 2 | Kookplaat Rechts vooraan | 5 | Kookplaat Rechts achteraan |
| 3 | Kookplaat Links vooraan  |   |                            |

## Technische gegevens

|                                              |                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------|
| Elektrische spanning/frequentie              | 220-240 V ~ / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Totaal stroomverbruik                        | 5000 W                             |
| Buisbescherming                              | min. 16 A                          |
| Kabeltype / kabelfunctionaliteit             | H05RR-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>    |
| Kabellengte                                  | max. 2 m                           |
| Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte) | 60 mm/580 mm/510 mm                |
| Toestelafmeting (breedte/diepte)             | 560 mm/490 mm                      |

### **Branders**

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Rechts vooraan   | <b>Kookplaat</b> |
| Grootte          | 145 mm           |
| Stroom           | 1000 W           |
| Links vooraan    | <b>Kookplaat</b> |
| Grootte          | 180 mm           |
| Stroom           | 1500 W           |
| Links achteraan  | <b>Kookplaat</b> |
| Grootte          | 145 mm           |
| Stroom           | 1000 W           |
| Rechts achteraan | <b>Kookplaat</b> |
| Grootte          | 180 mm           |
| Stroom           | 1500 W           |

## 2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### Verklaring van veiligheidsvoorschriften

De volgende soorten veiligheidsvoorschriften en veiligheidsinformatie worden gebruikt in deze handleiding. Ze kunnen worden onderscheiden door het symbool en het eerste signaalwoord.



#### **GEVAAR**

##### **Hoog risico op persoonlijk letsel.**

Het niet in acht nemen kan of zal ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben.



#### **WAARSCHUWING**

##### **Risico op persoonlijk letsel.**

Het niet in acht nemen kan of zal licht of gemiddeld letsel tot gevolg hebben.



#### **OPMERKING**

##### **Risico op materiële schade.**

Het niet in acht nemen kan of zal schade veroorzaken aan het toestel of aan andere objecten.



#### **Belangrijk**

##### **Tip voor de gebruiker.**

Nuttige informatie over het gebruik van dit toestel. Geen informatie over het risico op letsel.

### Basisveiligheidsvoorschriften

- Afbeeldingen in deze handleiding zijn uitsluitend bedoeld als schema en komen mogelijk niet exact overeen met uw product. Waarden aangegeven op de aantekeningen van het product of in andere gedrukte documenten geleverd bij het product worden verkregen onder laboratoriumcondities volgens relevante standaarden. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het product en omgevingstoestanden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Neem het toestel niet in gebruik indien het defect is of enige zichtbare schade vertoont.
- Voer geen herstellingen of wijzigingen aan het toestel uit. Toch mag u sommige defecten herstellen; zie *PROBLEMEN OPLOSSEN*, pagina 15.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt in hoge temperaturen en kan brand veroorzaken, aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Verwarm de gesloten voedselcontainers en glazen potten niet. Druk die zich kan ontwikkelen in

de pot kan ervoor zorgen dat deze barst.

- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden naast het apparaat, aangezien de zijkanten heet worden tijdens de werking.
- Laat geen lege potten of pannen op platen staan die ingeschakeld zijn. Ze kunnen beschadigd raken.
- Laat geen plastic of aluminium schotels op de buitenkant van het toestel, aangezien deze heet kunnen zijn. Deze soort schotels mogen ook niet worden gebruikt om voedsel te bewaren.
- Controleer of alle knoppen op de apparaten zijn uitgeschakeld na het gebruik.



### **Belangrijk**

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie moet het product door een gekwalificeerd persoon worden geplaatst overeenkomstig de geldende regelgeving.

---

## **Kindveiligheid**

- Toegankelijke onderdelen van het toestel worden warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.
- Bewaar geen items boven het toestel die kinderen kunnen nemen.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

## **Veiligheid bij het werken met elektriciteit**

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Schakel in geval van schade het toestel uit en sluit het af van de hoofdtoevoer. Schakel hiervoor de zekering uit.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering geschikt is voor het toestel.

## **Bedoeld gebruik**

Het toestel is enkel ontworpen voor huiselijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.

## **Verwijdering**

## **Verpakkingsmateriaal**

---



### **GEVAAR**

**Risico op verstikking bij de verpakkingsmaterialen!**

Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

---

Het verpakkingsmateriaal en de transportsloten zijn gemaakt van materialen die niet schadelijk zijn voor de omgeving. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen. Dit is bevorderlijk voor het milieu en bespaart kostbare grondstoffen.

## Oude apparatuur



Dit product draagt het symbool voor selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het product moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EC voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid.

Elektronische producten die niet in het proces voor selectieve sortering worden opgenomen vormen als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen een mogelijk gevaar voor het milieu en de menselijke gezondheid.

## Toekomstig transport



### OPMERKING

Plaats geen andere items boven op het apparaat. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd.

Bewaar de originele doos van het toestel en vervoer het toestel in zijn oorspronkelijke kartonnen doos. Volg de merktekens die gedrukt staan op de doos.



### Belangrijk

Controleer de apparatuur op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

### Als u de originele doos niet meer bezit;

Verpak het apparaat in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

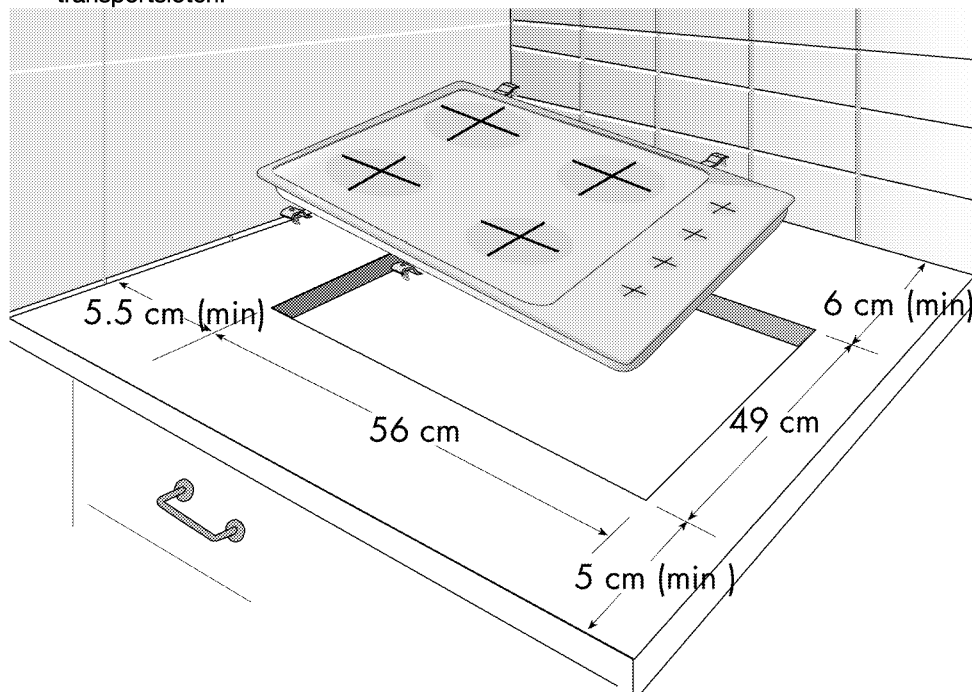
### 3 INSTALLATIE

#### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het toestel en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie figuur (waarden in mm).

- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



#### Installatie en verbinding

- Voor installatie moet het toestel worden aangesloten overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

#### Verbinding met de gastoevoer



#### **Belangrijk** **Dit apparaat moet worden** **geaard!**

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder een aardleiding.



## GEVAAR

### Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!

De eenheid mag enkel worden gekoppeld aan de hoofdstroom door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.



## GEVAAR

### Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komt met warme onderdelen van het toestel.

Indien de elektriciteitskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegde persoon.

- De hoofdtoevoergegevens moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op de toestelplaat. Het typeplaatje bevindt zich aan de achterkant van de behuizing van de eenheid.
- De verbindingenkabel van het toestel moet overeenkomen met de specificaties en het stroomverbruik; zie *Technische gegevens, pagina 5*.



## GEVAAR

### Er is een risico op een elektrische schok!

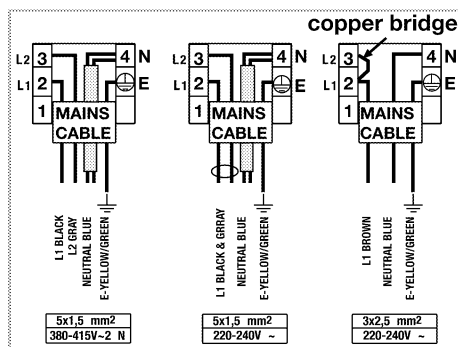
Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

1. Indien geen scheiding van alle polen van de hoofdtoevoer mogelijk is, moet

een scheidingseenheid worden aangesloten met een contactafstand van 3 mm min. (zekeringen, lijn veiligheidsschakelaars, schakelaars) alle polen die grenzen aan (maar niet boven) het kooktoestel volgens IEE-reglementeringen. Het niet naleven van deze instructie kan resulteren in werkingsproblemen en de ongeldigheid van de productgarantie.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien een kabel zonder een plug geleverd is bij uw product;



2. **voor éénfasige verbinding**, aansluiten zoals hieronder aangegeven:

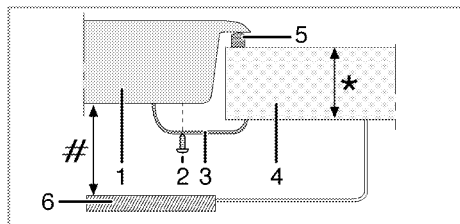
- Bruine kabel = L (fase)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel moet worden verbonden met geaarde (E) lijn.

## Installatie

1. Plaats de kookplaat in de opening en breng ze op één lijn.
2. Om te voorkomen dat vreemde substanties of vloeistoffen tussen de kookplaat en het aanrechtblad terechtkomen, gelieve voor montage het – bij de verpakking geleverde – stopmiddel op de contouren van de

behuizing in het aanrechtblad aan te brengen. Zorg ervoor dat het stopmiddel niet overloopt.

3. U kunt de kookplaat aan het aanrechtblad bevestigen door middel van de bijgeleverde klem en schroeven.



- \* min. 20 & max. 40 mm
- # min. 50 mm
- 1 Kookplaat
- 2 Schroef
- 3 Montageklem
- 4 Aanrechtblad
- 5 Stopmiddel
- 6 Verdelende plaat

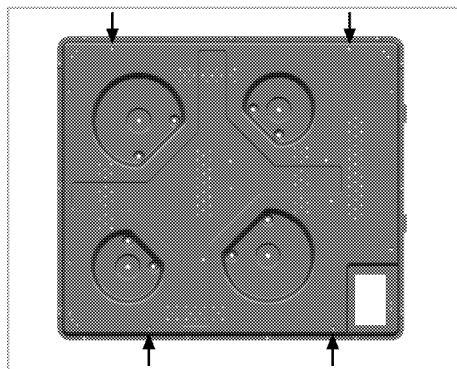


#### OPMERKING

Wanneer u de kookplaat installeert boven een kast, moet er een verdelende plaat worden geïnstalleerd zoals op bovenstaande afbeelding. Wanneer boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, is dit niet nodig.

Indien de onderkant van het toestel, bijv. door de installatie boven een lade, kan worden aangeraakt, moet deze onderkant worden afgeschermd met een houten plaat.

#### Onderaanzicht (verbindingsruimte)



De kookplaat vastmaken.



#### Belangrijk

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het gas- en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

## 4 VOORBEREIDINGEN

---

### Tips om energie te besparen

De volgende tips zullen u helpen om uw toestel op een ecologische manier te gebruiken en om energie te besparen:

- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Potten/pannen zonder deksel kunnen tot vier keer meer energie verbruiken..
- Kies de brander die geschikt is voor de bodem van de steelpan. Kies voor uw maaltijden altijd het juiste formaat steelpannen. Grotere deksels verbruiken meer energie.
- Zorg ervoor dat u steelpannen met vlakke bodem gebruikt bij het koken op elektrische kookplaten.

Kookpotten met een vlakke en dikke bodem zorgen voor een betere warmtegeleiding. U kunt tot 1/3 elektriciteit besparen.

- Kookpotten en pannen moeten passen op de platen. De pot- of panbodem mag niet kleiner zijn dan de plaat.

- Houd platen en potbodem zuiver. Vuil zal de warmtegeleiding tussen plaat en potbodem verminderen.
- Schakel bij langere kooktijden de plaat 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. U kunt tot 20 % elektriciteit besparen als u de restwarmte benut.

### Eerste werking

### Eerste reiniging van het toestel

---



#### **OPMERKING**

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, geef reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## 5 DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

### Algemene informatie over koken



#### GEVAAR

#### Brandgevaar bij oververhitte olie!

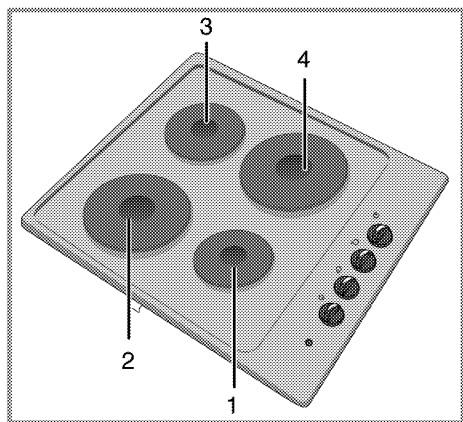
Wanneer u olie verwarmt, laat het dan niet onbewaakt achter.

**Probeer het vuur nooit te doven met water!** Wanneer olie vuur gevat heeft, bedek onmiddellijk de pot of de pan met een deksel.

Schakel de kookplaat uit indien dit veilig kan worden gedaan en bel naar de brandweer.

- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet per ongeluk gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.

### Kookplaten gebruiken



- 1 Kookplaat 14-16 cm
- 2 Kookplaat 18-20 cm
- 3 Kookplaat 14-16 cm
- 4 Kookplaat 18-20 cm is een lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

### Elektrische kookplaten gebruiken.

De knoppen voor de kookplaat kunnen in elke richting worden gedraaid voor volledig variabele warmtecontrole.



#### OPMERKING

Snel verwarmende kookplaten, indien aanwezig, zijn aangeduid met een rood punt.

### Bescherming tegen oververhitting

Platen met méér dan 1000 W branderstream zijn uitgerust met bescherming tegen oververhitting. De bescherming tegen oververhitting vermindert de branderstream onder de volgende omstandigheden:

- Geen pot of pan op de plaat.
- Een lege pot of pan op de plaat.
- Pot- of panbodem zeer ongelijk.

De plaat is uitgeschakeld wanneer de positie-indicator in de OFF (uit) (bovenste) positie staat.

### De plaat aanzetten

De kookplaatknoppen worden gebruikt om de platen te bedienen. Om het gewenste kookvermogen te verkrijgen, draait u de kookplaatknoppen naar het overeenkomstige niveau.

| Kookniveau | 1        | 2 – 3            | 4 – 6            |
|------------|----------|------------------|------------------|
|            | opwarmen | stoven, sudderen | koken, roosteren |

### De plaat uitschakelen

Draai de kookplaatknop naar de uit-positie (top).

## 6 ONDERHOUD EN VERZORGING

### Algemene informatie



#### GEVAAR

**Er is een risico op een elektrische schok!**

Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.



#### GEVAAR

**Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.



#### OPMERKING

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

Reinig het toestel grondig na elk gebruik, op die manier zal het mogelijk zijn kookresten gemakkelijker te verwijderen, bijgevolg vermijden dat deze de volgende keer verbranden dat het product wordt gebruikt.

Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het toestel te reinigen. Het is aanbevolen om warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons te gebruiken en gebruik een droge doek voor het drogen.

**Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen!**



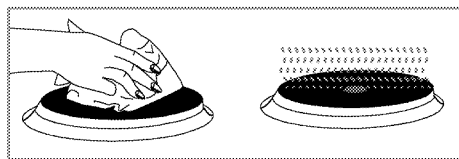
#### Belangrijk

Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

### De kookplaat reinigen

#### Elektrische kookplaten

1. Schakel de platen uit en laat ze afkoelen.
2. Behandel de platen, indien nodig, met een reinigingsmiddel (schoonmaakmiddel/conditioner beschikbaar in geselecteerde winkels).
3. Droog ze door ze gedurende enkele minuten in te schakelen.
4. Breng af en toe een dun laagje bakolie aan een om beschermende laag te vormen.



## 7 PROBLEMEN OPLOSSEN



### GEVAAR

**Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele herstellingen!**

Herstellingen aan het toestel moeten worden uitgevoerd door een erkend service center.

### Normale werkomstandigheden

- Tijdens de eerste werking kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven.
- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken.

**Controleer de volgende punten voordat u naar de technische dienst.**

### Elektrische apparatuur

| Defect/probleem        | Mogelijke oorzaak                        | Advies/oplossing                                                                   |
|------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Het toestel werkt niet | De zekering is defect of ged'nactiveerd. | Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of activeer deze indien nodig. |

Indien het probleem niet werd opgelost.

1. Verwijder het toestel van de hoofdtoevoer (inactiveren of zekering losschroeven).
2. Bel de technische dienst.



### Belangrijk

Probeer het fornuis niet zelf te repareren. Het fornuis bevat geen inwendige delen die onderhoud vergen vanwege de klant.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe toestel. We hopen dat u er veel plezier aan zult beleven.

Indien u echter een klacht heeft, neem dan contact op met onze dienst na verkoop op het nummer: zie volgende pagina

**In geval van storing verzoeken we u om uw exacte adresgegevens en telefoonnummer te vermelden samen met het TYPE TOESTEL (dat u kunt terugvinden op het identificatieplaatje van uw toestel).**

## **Instructies voor koelkasten en diepvriezers**

### **Voorzichtig!**

- 1) Om volledig operationeel te zijn moet uw toestel ongeveer 24 uur blijven staan om de koelvloeistof de kans te laten zich over het toestel te verdelen.
- 2) Indien het niet anders kan, en u uw diepvriezer al meteen wenst te vullen met diepgevroren producten, moet u weten dat de rode waarschuwinglamp zal blijven branden tot het koelsysteem zich heeft gestabiliseerd. De diepvriezer begint echter meteen te werken nadat de stekker in het stopcontact werd gestoken.

## **Garantiebepalingen voor grote elektrische huishoudtoestellen**

Dit toestel werd ontworpen conform de strengste productienormen en werd uitgebreid getest en gekeurd. Ongeacht de wettelijke garantieverplichtingen van de verkoper/detailhandelaar geldt de leveranciersgarantie voor een periode van 24 maanden startend op de verkoopdatum tegen mechanische defecten en productiefouten.

Deze garantie is niet van toepassing indien de aankoper, of een andere niet-bevoegde persoon onderhouds- of herstellingswerken uitvoert op het toestel of indien het toestel wordt gebruikt voor industriële of commerciële doeleinden. Schade veroorzaakt door een abnormale of verkeerde behandeling, door een onjuiste installatie of een onjuist gebruik, ten gevolge van een onjuiste elektrische stroomvoorziening of door overmacht of andere externe invloeden is niet gedekt door deze garantie.

In het geval van schadeclaims behouden we ons het recht voor om de defecte onderdelen te herstellen of te vervangen of om het toestel volledig te vervangen. Vervangen onderdelen of toestellen worden eigendom van de leverancier.

Uitsluitend ingeval het herstel of de vervanging van het toestel uiteindelijk niet leidt tot het bedoelde gebruik van het toestel door de producent, kan de aankoper binnen de garantieperiode van 24 maanden, te rekenen vanaf de datum van aankoop, vragen: om terugbetaling te krijgen van de aankoopprijs of de vernietiging vragen van de aankoopovereenkomst. Herstellingen onder deze garantievoorwaarden zijn niet meer mogelijk na de garantieperiode.

Schadeclaims ook met betrekking tot verloop schade zijn uitgesloten onder deze garantievoorwaarden als zij niet het resultaat zijn van bewuste handelingen of grove nalatigheid.

Onnodig of ongewettigd gebruik van onze klantendienst zal worden aangerekend op basis van onze normale werk- en reisvergoedingen.

Schadeclaims moeten meteen na identificatie worden gemeld op het telefoonnummer van ons hoofdkantoor: zie volgende pagina.

Schadeclaims die onder de garantie vallen moeten worden geverifieerd door voorlegging van het ontvangstbewijs als bewijs van aankoop. Indien dit ontvangstbewijs niet kan worden voorgelegd, zullen herstellingen worden aangerekend. Een terugbetaling van deze kosten - wanneer dit aankoopbewijs later wordt voorgelegd - kan alleen geschieden binnen de maand na datum van de factuur.



Kundendienst | Customer Service | Service Clientèle | Klantendienst | Servicio postventa

#### **Deutschland**

Technik Service 24 GmbH & Co. KG  
Gold-Zack-Strasse 7-9  
D – 40822 Mettmann

#### **Auftragsannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 40 20 \*  
Mo.-Fr.: 8.00 – 19.00 Uhr  
Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr

#### **Ersatzteilbestellannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 25 49 \*  
Fax: 0180 – 5 26 56 52 \*

\*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com;

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)

#### **Österreich**

Elektra Bregenz AG  
Kundendienst-Center  
Pfarrgasse 77; A-1230 Wien  
T.: 0810/530000  
info@elektwabregenz.com

#### **United Kingdom**

Beko PLC United Kingdom  
Beko House Caxton Way  
Watford Herts WD18 8UF  
Customer Services  
Tel: +44 (0) 845 600 4911  
Fax: +44 (0) 845 600 4922

#### **France**

Beko France Service  
ZA de la vouïte  
F – 76650 Petit-Couronne  
T.: +33 (0)1 58 34 48 92 / 47 66  
F.: +33 (0) 820 20 47 60

#### **Nederland**

Asogem Nederland BV  
Signaalrood 21  
NL – 2718 SH Zoetermeer  
T.: +31 (0)793637315  
F.: +31 (0)793422192

[www.asogem.nl](http://www.asogem.nl)

#### **België / Belgique / Belgien**

Asogem N.V.  
Boomsesteenweg 65  
B – 2630 Aartselaar  
T.: +32 3 – 8708690  
F.: +32 3 – 8708665

[www.asogem.be](http://www.asogem.be)

#### **España**

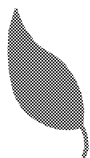
Assistel2001 S.L.  
C/. Raurell, 2  
E – 08860 Castelldefels (Barcelona)  
T.: +34 (0) 902 25 2001  
F.: +34 (0) 936 36 1667

Service Hotline  
T.: 0902 25 200

**Veillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!**

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.



L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

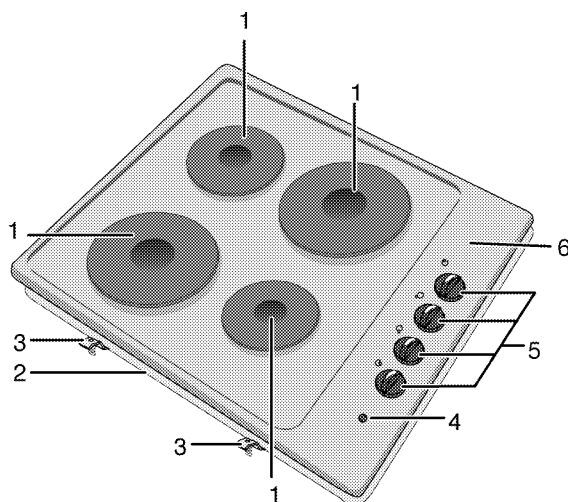
Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

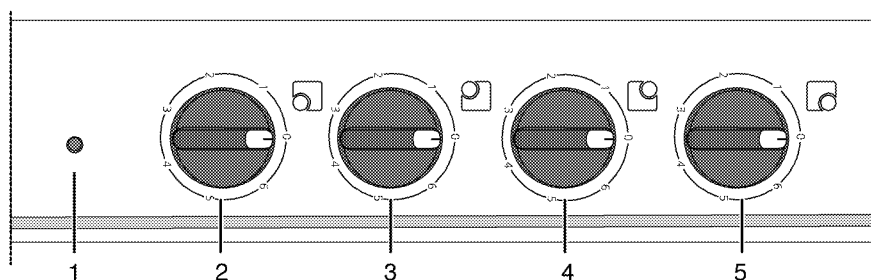
|                                             |          |                                         |           |
|---------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|-----------|
| <b>1 GÉNÉRALITÉS.....</b>                   | <b>4</b> | Installation et branchement.....        | 9         |
| Vue d'ensemble .....                        | 4        | <b>4 PRÉPARATIONS.....</b>              | <b>12</b> |
| Données techniques .....                    | 5        | Conseils pour économiser l'énergie..... | 12        |
| <b>2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>        | <b>6</b> | Première utilisation .....              | 12        |
| Explications des consignes de sécurité .... | 6        | Premier nettoyage de l'appareil.....    | 12        |
| Consignes de sécurité de base .....         | 6        | <b>5 UTILISATION DE LA TABLE DE</b>     | <b>13</b> |
| Sécurité des enfants .....                  | 7        | <b>CUISSON.....</b>                     | <b>13</b> |
| Sécurité lors de travaux électriques ....   | 7        | Généralités concernant la cuisson.....  | 13        |
| Utilisation prévue .....                    | 7        | Utilisation des plaques de cuisson..... | 13        |
| Mise au rebut .....                         | 7        | <b>6 MAINTENANCE ET ENTRETIEN</b>       | <b>14</b> |
| Matériaux d'emballage .....                 | 7        | Généralités.....                        | 14        |
| Ancien équipement .....                     | 7        | Nettoyage de la table de cuisson.....   | 14        |
| Déplacement ultérieur .....                 | 8        | <b>7 RECHERCHE ET RÉOLUTION</b>         | <b>15</b> |
| <b>3 INSTALLATION.....</b>                  | <b>9</b> | <b>DES PANNES .....</b>                 | <b>15</b> |
| Avant l'installation .....                  | 9        |                                         |           |

# 1 GÉNÉRALITÉS

## Vue d'ensemble



- |   |                   |   |                        |
|---|-------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque chauffante | 4 | Témoin d'avertissement |
| 2 | Fond              | 5 | Hotplate's knob        |
| 3 | Bride de montage  | 6 | Plaque de brûleur      |



- |   |                                |   |                                  |
|---|--------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Témoin d'avertissement         | 4 | Plaque chauffante Arrière gauche |
| 2 | Plaque chauffante Avant droit  | 5 | Plaque chauffante Arrière droit  |
| 3 | Plaque chauffante Avant gauche |   |                                  |

## Données techniques

|                                                      |                                    |
|------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Tension/fréquence                                    | 220-240 V ~ / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Consommation d'énergie totale                        | 5000 W                             |
| Protection par fusible                               | min. 16 A                          |
| Type de câble / section transversale                 | H05RR-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>    |
| Longueur de câble                                    | max. 2 m                           |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 60 mm/580 mm/510 mm                |
| Dimensions d'installation (longueur/profondeur)      | 560 mm/490 mm                      |
| <b>Brûleurs</b>                                      |                                    |
| Avant droit                                          | <b>Plaque chauffante</b>           |
| Taille                                               | 145 mm                             |
| Puissance                                            | 1000 W                             |
| Avant gauche                                         | <b>Plaque chauffante</b>           |
| Taille                                               | 180 mm                             |
| Puissance                                            | 1500 W                             |
| Arrière gauche                                       | <b>Plaque chauffante</b>           |
| Taille                                               | 145 mm                             |
| Puissance                                            | 1000 W                             |
| Arrière droit                                        | <b>Plaque chauffante</b>           |
| Taille                                               | 180 mm                             |
| Puissance                                            | 1500 W                             |

## 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.



#### **DANGER**

##### **Risque élevé de blessure corporelle.**

Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



#### **MISE EN GARDE**

##### **Risque de blessure corporelle.**

Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.



#### **AVIS**

##### **Risque de dégâts matériels.**

Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.



#### **Important**

##### **Conseils d'utilisation.**

Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

### Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été obtenues dans des conditions de laboratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un dégât visible.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES*, page 15.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne posez pas de casseroles ou poêles vides sur des plaques allumées. Elles pourraient être endommagées.

- A cause de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ces plats ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.



### **Important**

Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

## **Sécurité des enfants**

- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

## **Sécurité lors de travaux électriques**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la cuisinière.

## **Utilisation prévue**

Cet appareil est destiné à une usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

## **Mise au rebut**

### **Matériaux d'emballage**



#### **DANGER**

**Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !**

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement et d'économiser de précieuses matières premières.

## **Ancien équipement**



Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour

l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

---

## Déplacement ultérieur

---



### AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

---

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.



---

### Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

---

### Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

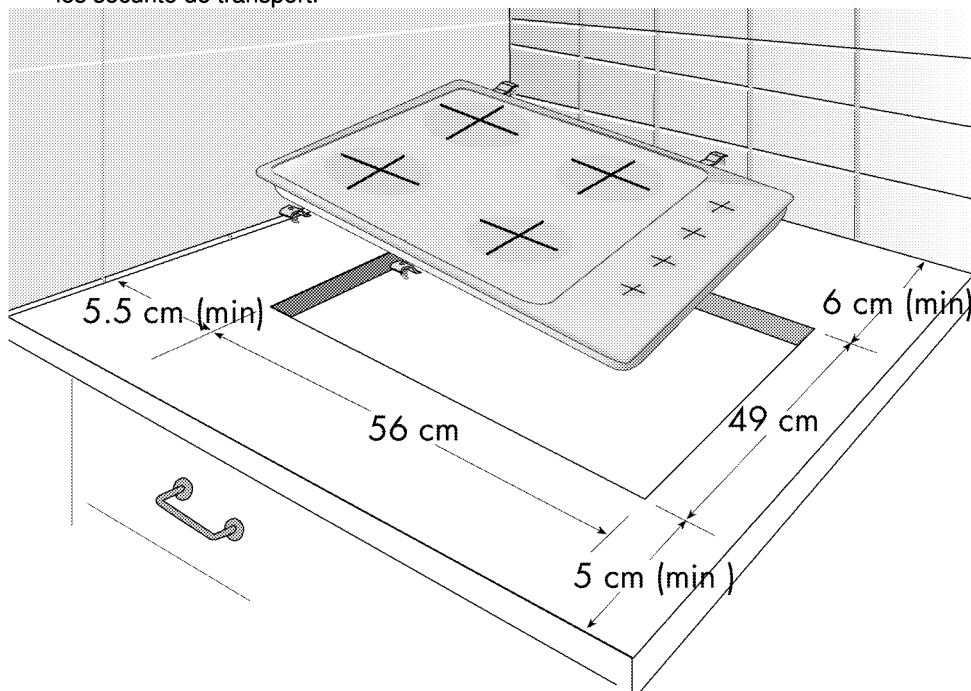
### 3 INSTALLATION

#### Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



#### Installation et branchement

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

#### Raccordement au réseau électrique



##### **Important**

**Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !**

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.



## DANGER

**Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !**

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée dûment habilitée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.



## DANGER

**Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !**

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur la partie arrière de l'appareil.
- Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques techniques et à la consommation énergétique ; consultez *Données techniques*, page 5.



## DANGER

**Risque d'électrocution !**

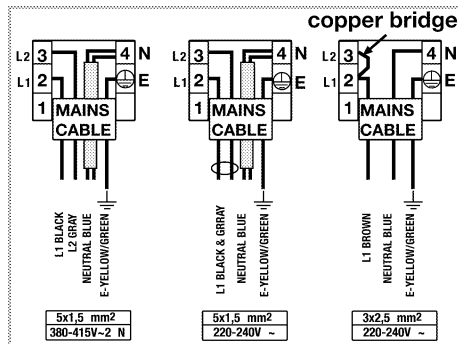
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Si la séparation omnipolaire du secteur est impossible, un dispositif de séparation doit être branché à une distance de contact de 3 mm min. (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs), tous les pôles devant être à proximité

(mais pas au-dessus) de la cuisinière, conformément aux réglementations IEE. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

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

Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil :



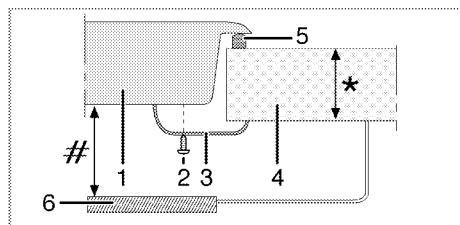
2. **pour une connexion monophasée,** veuillez à effectuer les branchements suivants :

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Le câble Vert/Jaune doit être connecté à la ligne de terre (E).

## Installation

1. Placez la table de cuisson dans l'ouverture et alignez-la.
2. Afin d'éviter que des substances étrangères et des liquides pénètrent entre la table de cuisson et le plan de travail, veuillez appliquer le mastic fourni dans l'emballage sur le contour du logement du plan de travail avant de procéder à l'installation. Assurez-vous que le mastic ne déborde pas.

3. Posez la table de cuisson dans les orifices du logement inférieur, comme indiqué dans le schéma.



- \* min. 20 & max. 40 mm  
# min. 50 mm  
1 Table de cuisson  
2 Vis  
3 Collier de serrage  
4 Plan de travail  
5 Mastic  
6 Rayon séparateur

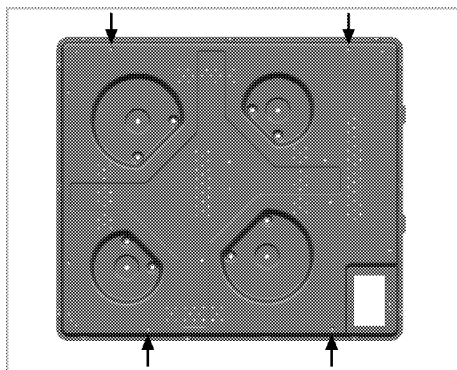


#### AVIS

Si vous installez la plaque de cuisson au-dessus d'un placard, un rayon séparateur doit être installé comme indiqué ci-dessus. Cela n'est pas nécessaire si vous l'installez au dessus d'un four encastré.

Si par exemple, en raison de l'installation de l'appareil au-dessus d'un tiroir, le dessous de l'appareil peut être touché, il doit être recouvert d'une planche de bois.

#### Vue de dessous (orifice de raccord)



Fixez la table de cuisson.



#### Important

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

## 4 PRÉPARATIONS

---

### **Conseils pour économiser l'énergie**

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

- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation énergétique peut être jusqu'à quatre fois plus importante.
- Donnez la préférence au brûleur adapté à la base du récipient. Choisissez toujours la taille de récipient correcte pour vos plats. Plus le plat est grand, plus il faut d'énergie.
- Veillez à utiliser des récipients à fond plat lorsque vous cuisinez sur les plaques de cuisson électriques.

Les récipients à fond plat et épais offrent une meilleure conduction thermique. Vous pouvez économiser jusqu'à un tiers d'électricité.

- Les récipients doivent correspondre aux plaques. Le fond du récipient de cuisson ne doit pas être plus petit que la plaque.

- Gardez les plaques et le fond des récipients propres. Les saletés réduisent la transmission de chaleur entre la plaque et le fond du récipient.
- En cas de longues durées de cuisson, éteignez la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. En utilisant la chaleur résiduelle, vous pouvez économiser jusqu'à 20% d'électricité.

### **Première utilisation**

#### **Premier nettoyage de l'appareil**



#### **AVIS**

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

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

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

## 5 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### Généralités concernant la cuisson



#### DANGER

#### Risque d'incendie par huile surchauffée !

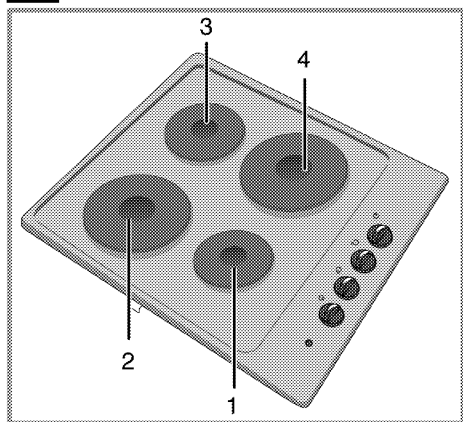
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.

#### Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau !

Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.

### Utilisation des plaques de cuisson



- 1 Plaque chauffante 14-16 cm
- 2 Plaque chauffante 18-20 cm
- 3 Plaque chauffante 14-16 cm
- 4 Plaque chauffante 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

### Comment utiliser les plaques de cuisson électriques

Les manettes de la plaque de cuisson se tournent dans une direction ou dans l'autre pour obtenir une commande de chaleur entièrement variable.



#### AVIS

Les plaques chauffantes rapides, s'il en existe, sont marquées d'un point rouge.

### Protection contre la surchauffe

Les plaques équipées de brûleur de plus de 1000 W sont dotées d'une protection contre la surchauffe. Cette protection réduit la puissance du brûleur dans les conditions suivantes :

- Aucun récipient n'est posé sur la plaque.
- Un récipient vide est posé sur la plaque.
- Le fond du récipient est très inégal.

La plaque est éteinte lorsque l'indicateur de position est placé sur la position OFF (Arrêt) (position supérieure).

### Allumage de la plaque

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

| Niveau de cuisson | 1          | 2 — 3             | 4 — 6        |
|-------------------|------------|-------------------|--------------|
|                   | réchauffer | mijoter, mitonner | cuire, rôtir |

### Arrêt de la plaque

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

### Généralités



#### **DANGER** **Risque d'électrocution !**

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



#### **DANGER** **Les surfaces chaudes peuvent brûler !**

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



#### **AVIS**

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

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est re-

commandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.

**N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !**



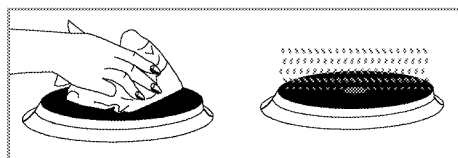
#### **Important**

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

### Nettoyage de la table de cuisson

#### **Tables de cuisson électriques**

1. Eteignez les plaques et laissez-les refroidir.
2. Le cas échéant, traitez les plaques avec un produit de nettoyage (produit de nettoyage/détergent disponible dans les boutiques sélectionnées).
3. Séchez en mettant en marche pendant quelques minutes.
4. Appliquez une fine couche d'huile à frire de temps en temps comme film protecteur.



## 7 RECHERCHE ET RÉOLUTION DES PANNES



### **DANGER**

**Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !**

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par une centre de service agréé.

### **Conditions de fonctionnement normales**

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

**Avant de contacter le service technique, nous vous invitons à vérifier les points suivants.**

### **Équipement électrique**

| <b>Dysfonctionnement / problème</b> | <b>Cause possible</b>                       | <b>Conseil / solution</b>                                                              |
|-------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.       | Le fusible est défectueux ou est désactivé. | Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant. |

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service technique.



### **Important**

Ne tentez pas de réparer la cuisinière vous-même. Aucun élément interne de la cuisinière ne peut être réparé par l'utilisateur.

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce nouvel appareil et espérons qu'il vous satisfera pleinement.

Pour toute réclamation éventuelle, veuillez contacter le département service au numéro suivant : voir page suivante.

**En cas de panne, veuillez préciser votre adresse, numéro de téléphone et le TYPE D'APPAREIL (figurant sur la plaque signalétique de votre appareil).**

## **Consignes pour réfrigérateurs et congélateurs**

### **Mise en garde !**

1) Afin que votre appareil soit complètement fonctionnel, attendez environ 24 heures pour que le liquide refroidisseur se stabilise.

2) Si vous ne pouvez faire autrement que d'introduire des denrées surgelées dans le congélateur immédiatement, sachez que le voyant rouge sera allumé jusqu'à ce que le système réfrigérant soit stabilisé. Les fonctions du congélateur sont toutefois activées dès le branchement de ce dernier.

### **Conditions de garantie des appareils électroménagers**

Cet appareil répond aux normes de fabrication les plus strictes et a fait l'objet de contrôles et d'inspections approfondis. Indépendamment des obligations juridiques de garantie du vendeur / détaillant, le fournisseur offre une garantie 24 mois à partir de la date d'achat contre tout défaut mécanique et matériel.

Cette garantie n'est pas valable si l'acheteur ou tout autre personne non autorisée par le fournisseur à réviser l'appareil manipule ce dernier ou bien si l'appareil est utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Les dommages causés par un traitement anormal ou abusif, une installation ou utilisation inadaptée, un raccordement à une tension d'alimentation inappropriée ou bien en cas de force majeure ou autres influences extérieures ne sont pas couverts par cette garantie.

En cas de réclamation, nous nous réservons le droit de réparer ou remplacer toutes pièces défectueuses ou bien de remplacer l'appareil. Les pièces et appareils remplacés deviennent la propriété du fournisseur.

Dans le cas précis où la réparation ou l'échange de l'appareil n'aboutit pas à l'utilisation possible de l'appareil à sa fonction première définie par le fabricant, l'acheteur peut réclamer, sous la période de garantie de 24 mois à partir de la date d'achat, le remboursement du prix d'achat ou l'annulation du contrat de vente. Les réparations ne prolongent pas la période de garantie.

Les réclamations pour dommages, et relatives aux pertes indirectes, sont exclues de la garantie dans la mesure où elles résultent d'actes intentionnels ou de négligence grave.

Le recours inutile ou injustifié à notre service clientèle sera facturé aux tarifs normaux de temps de travail et de déplacement.

Les réclamations doivent être signalées dès leur identification au numéro de téléphone du siège social : voir page suivante.

Les réclamations sous garantie doivent être vérifiées en présentant le reçu comme justificatif d'achat. Les réparations pourront être facturées si ce reçu n'est pas présenté. Le remboursement de la facture, suite à la présentation ultérieure de la preuve d'achat, ne sera accordé que dans un délai d'un mois après la date de facturation.



Kundendienst | Customer Service | Service Clientèle | Klantendienst | Servicio postventa

#### **Deutschland**

Technik Service 24 GmbH & Co. KG  
Gold-Zack-Strasse 7-9  
D – 40822 Mettmann

#### **Auftragsannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 40 20 \*  
Mo.-Fr.: 8.00 – 19.00 Uhr  
Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr

#### **Ersatzteilbestellannahme**

Tel.: 0180 – 5 24 25 49 \*  
Fax: 0180 – 5 26 56 52 \*

\*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com;

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)

#### **Österreich**

Elektra Bregenz AG  
Kundendienst-Center  
Pfarrgasse 77; A-1230 Wien  
T.: 0810/530000  
info@elektrobregenz.com

#### **United Kingdom**

Beko PLC United Kingdom  
Beko House Caxton Way  
Watford Herts WD18 8UF  
Customer Services  
Tel: +44 (0) 845 600 4911  
Fax: +44 (0) 845 600 4922

#### **France**

Beko France Service  
ZA de la vouïte  
F – 76650 Petit-Couronne  
T.: +33 (0)1 58 34 48 92 / 47 66  
F.: +33 (0) 820 20 47 60

#### **Nederland**

Asogem Nederland BV  
Signaalrood 21  
NL – 2718 SH Zoetermeer  
T.: +31 (0)793637315  
F.: +31 (0)793422192

[www.asogem.nl](http://www.asogem.nl)

#### **België / Belgique / Belgien**

Asogem N.V.  
Boomsesteenweg 65  
B – 2630 Aartselaar  
T.: +32 3 – 8708690  
F.: +32 3 – 8708665

[www.asogem.be](http://www.asogem.be)

#### **España**

Assistel2001 S.L.  
C/. Raurell, 2  
E – 08860 Castelldefels (Barcelona)  
T.: +34 (0) 902 25 2001  
F.: +34 (0) 936 36 1667

Service Hotline  
T.: 0902 25 200



