

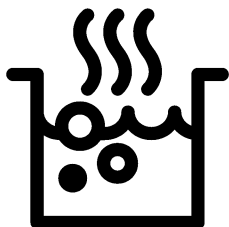


Вграден котлон

Ръководство за употреба

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



HIC63400

BG / FR

185.9283.49/R.AC/22.09.2020

7756187606

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност	5
Безопасност при използването на продукта	6
Предвидена употреба	7
Безопасност за децата	8
Изхвърляне на остарелия продукт	8
Изхвърляне на опаковъчните материали	8
Бъдещо транспортиране	9

2 Основна информация 10

Общ преглед	10
Технически спецификации	10

3 Монтаж 12

Преди монтажа	12
Инсталация и свързване	13

4 Подготовка 17

Съвети за спестяване на енергия	17
Първо ползване	17
Първоначално почистване на уреда	17

5 Как да работите с котлона 18

Обща информация за готвенето	18
Използване на котлоните	19
Контролен панел	19

6 Поддържане и грижа 29

Обща информация	29
Почистване на котлона	29

7 Отстраняване на повреди 31

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени

физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете

внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода!

Съществува риск от токов удар!

- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да

направите това, изключете бушонна вкъщи.

- Проверете дали напрежението на бушонна е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагряните елементи.

Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.

- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй

като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.

- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана,

изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.

- В случай, че плочата на котлона се счупи:
Изключете веднага всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването. Не докосвайте повърхността на уреда. Не използвайте уреда.
- Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
- Парното налягане, което се наслагва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от

производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надеждността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за

други цели, като Например отопляване на стаята.

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

Безопасност за децата

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.

- Опаковъчните материали са опасни за децата.

Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали


- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на

продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

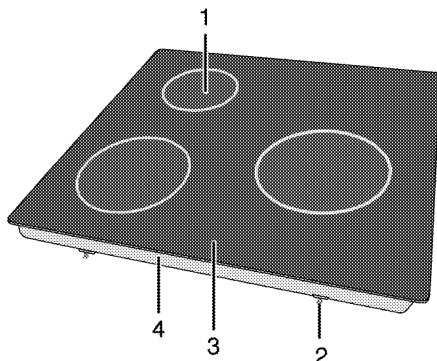
- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него.

Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.

-  Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

2 Основна информация

Общ преглед



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач
- 2 Монтажна скоба
- 3 Стъклокерамична повърхност
- 4 Капак на базата

Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	5300 W
Кабел тип/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 2,5 мм ²
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	55 мм/580 мм/510 мм
Монтажни размери (ширина/дълбочина)	560 мм/490 мм

Горелки

Преден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	180 мм
Мощност	1800 W
Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Дясно	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	210 мм
Мощност	2300 W


i Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.


i Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.


i Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

 Подготовка на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.

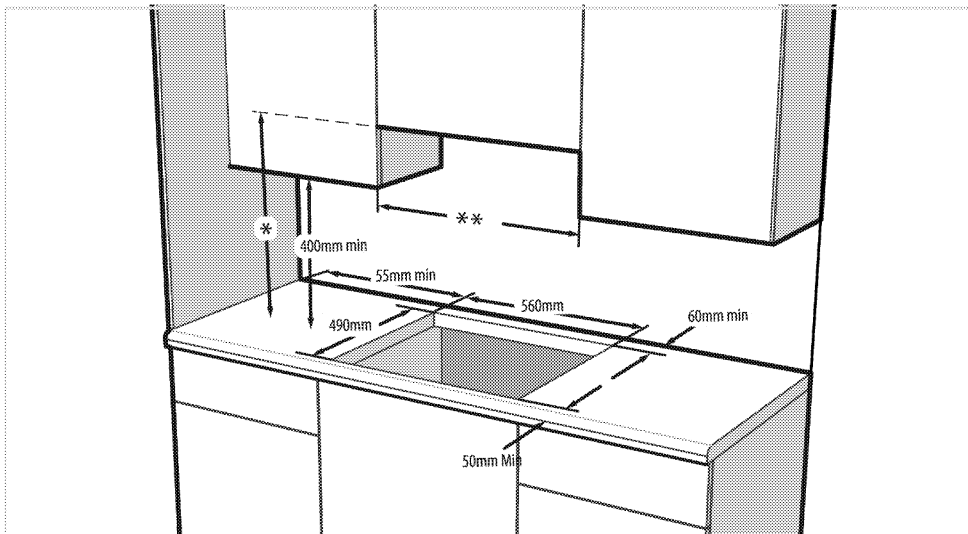
 Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

 Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

Плотът е проектиран за монтиране в търговските кухненски плотове. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм)
- Премахнете опаковъчните материали и транспортните заключалки.
- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненският плот трябва да е в неподвижно хоризонтално положение.
- По монтажните размери намалете отвора на кухненския плот за котлона.



- * Минимална височина на екстрактора съгласно препоръчаното в ръководството за употреба на абсорбатора
- ** Минималното разстояние между двата корпуса трябва да се равнява на широчината на плота с котлоните

Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

i Не монтирайте уреда на места с остри ръбове и ъгли. Съществува риск от счупване на стъклокерамичната повърхност!

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи

отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

! Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Повреденият захранващи кабел трябва да се замени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Етикетът с данни се намира в гнездото в задната част на продукта.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

! Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването. Съществува риск от токов удар!

Свързване на захранващия кабел

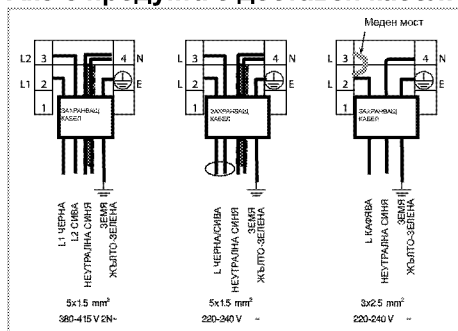
i При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние



(бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:



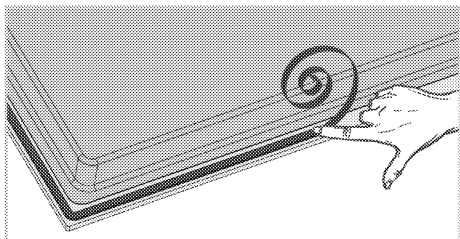
2. За еднофазна връзка, свържете жиците както е показано по-долу:

- Кафяв/черен кабел = L (Фаза)
 - Син/сив кабел = N (Нула)
 - Зелен/жълт кабел = (E)  (заземен)
- » или
- сив/черен кабел = L (Фаза)
 - Син/Кафяв кабел = N (Нула)
 - Зелен/жълт кабел = (E)  (заземен)

Монтаж на продукта

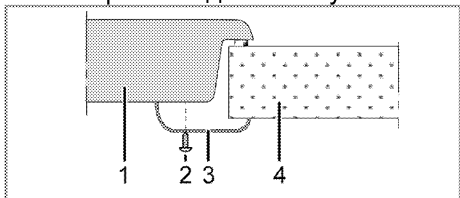
1. Обърнете плота с лицето надолу и го поставете върху плоска повърхност.
2. Когато монтирате плота, поставете уплътнителя, който е предоставен в пакета, около плота, както е показано на следващите картинки, като се уверите, че остава 1 до 2

мм навътре от външния ръб на
стъклото.



3. Поставете плота върху тезгяха и го подравнете.

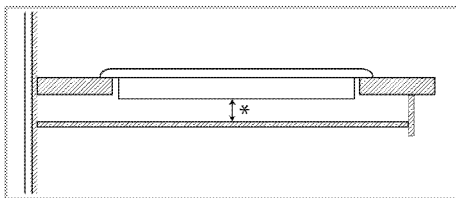
4. Като ползвате монтажните скоби, закрепете плочата като наместите в отворите на долната кутия.



- 1 Плот
- 2 Винт
- 3 Монтажна скоба
- 4 Тезгях

i При монтиране на плота в шкаф, той трябва да се отдели от шкафа с монтиране на рафт, както е показано на горната фигура. Това не е необходимо при монтиране върху вградена фурна.

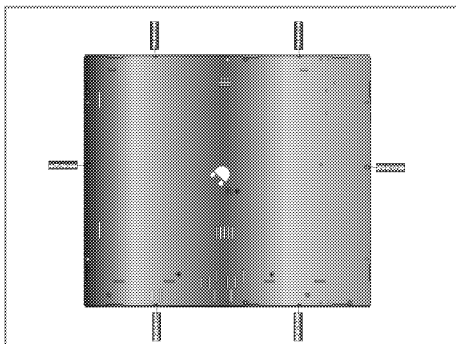
Например, ако дъното на продукта може да бъде докоснато след като е монтирано в чекмедже, този участък трябва да се покрие с дървена плоскост.



* мин. 15 мм

Изглед отзад (изходи за свързване)

i Местоположението на отворите за свързване на долната фигура са схематични и могат да варират в зависимост от модела на продукта. Фиксирайте ги в съответствие с отворите за свързване на продукта.



! По отношение на безопасността не е добре да правите свързването към различни дупки, тъй като това може да увреди газовата и електрическата система.



Котлонът съдържа компоненти, които работят с газ и електричество. Поради тази причина трябва да се поставя само на плотове през отворите за фиксиране, като се използват само доставените захващащи елементи и винтове по показания в настоящото ръководство начин. В противен случай ще представлява опасност за живота и собствеността.

Финална проверка

1. Работа с продукта
2. Проверете функциите.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуредата по екологичен начин и да спестявате електроенергия:


- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще приготвите. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното

на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.

- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по-продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда

-  Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио.

Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал..

Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда

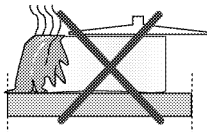
тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.

Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.

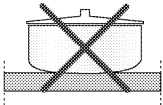
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене. Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Съвети за стъклокерамичните котлони

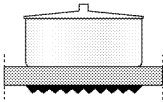
- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.



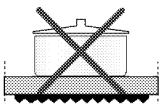
Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната а повърхност и да предизвика пожар.



Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.



Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен. Ако диаметърът на тенджерата е втърде малък се похабява енергия.

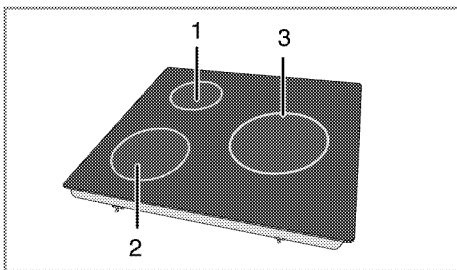


3 Готварска плоча с един прекъсвач 21-23 сме списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.



Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят. Не използвайте плочата ако е напукана. Водата може да протече през тези пукнатини и да предизвика късо съединение. В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими пукнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

Използване на котлоните

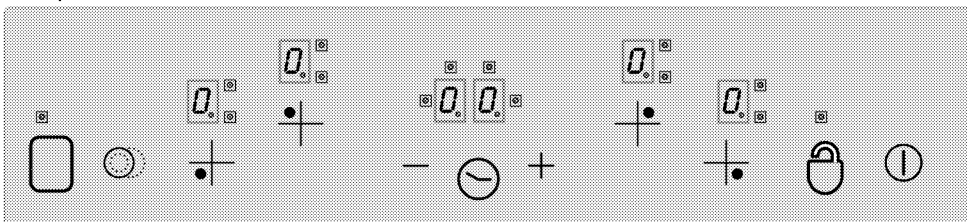


- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 2 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см



Бързонагриващите стъклокерамични котлони излъчват ярка светлина когато са включени. Не се взирайте в ярката светлина.

Контролен панел



Спецификации

- Главно копче - ВКЛ/ИЗКЛ
- *Заклучване на бутоните

- Настройка на температурата/Увеличаване таймер
- Настройка на температурата/Намаляване таймер



** Селектор за избор на двойна/тройна зона за готвене



* Активирай/деактивирай таймер



** Активирай/деактивирай зона за готвене



Контролери за избор на зона за готвене



Дисплей на зоната за готвене (настройка на температурата 0 ... 9)



Работен LED на двойна/тройна зона за готвене (Дисплей на зоната за готвене)



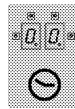
* Дисплей на таймера (има 4 LED дисплея за 4-те отделни зони за готвене)



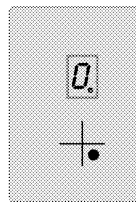
Този уред се контролира от панела за контрол с едно докосване. Всяко едно действие извършено по панела за контрол с едно докосване се потвърждава от звуков сигнал ако контролният панел е оборудван с таймер.



Поддържайте контролните панели винаги чисти и сухи. Влагата и мръсотията може да доведат до проблеми във функционирането на панела.



**



(*) Ако котлоните са оборудвани с таймер.

Ако котлоните са оборудвани с тези функции.

При модели с часовник

(***) Не е налично при плотове с 3 котлона.

Графиките и фигурите са само с информационна цел.

Действителният външен вид или функциите може да варират.

Включване на котлоните

Докоснете копче "⓪" на контролния панел за 1 секунда. Дисплеите на зоните за готвене светват.

Котлоните са готови за употреба. В следващите 10 секунди можете да изберете различни зони за готвене. При работа с основното копче "⓪" на останалите контролери не е позволено да функционират.

"0" и всички съответни десетични точки премигват на всички дисплей на зоните за готвене.

Ако в рамките на 10 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

Ако натиснете и задържите основното копче "⓪" за повече от 2 секунди, котлонът ще се изключи и ще се върне в режим на готовност.

Избор на зона за готвене

предварително загряване е активирана.

4. След това използвайте копче "—" в рамките на 10 секунди за да изберете температурната настройка, която желаете да активирате за остатъка от процеса на готвене след завършване на предварителното загряване. Използвайте копче "+" или "-" а да настроите степента на зоната за готвене между "1" и "9" (да предположим, че е избрано например ниво 6).

5. "A" и "6" се появяват последователно на дисплея през време на предварителното загряване (в края на периода на предварително загряване на дисплея се появява "6" за постоянно).

Изключване на функцията за предварително загряване:

- Докоснете копче "-" докато температурата се понижи на "0" за да деактивирате функцията за предварително загряване по-рано.
- Ако е зададено температурно ниво "9" за активиране след края на периода за предварително загряване и не бъде избрано по-ниско ниво, то премигването на дисплея спира след 10 секунди. Функцията за предварително загряване е деактивирана.

Изключете котлона.

Ако натиснете и задържите основното копче "ⓘ" за повече от 2 секунди, котлонът ще се изключи и ще се върне в режим на готовност. Ако след изключването на котлона има остатъчна температура, която може да бъде използвана, то това ще бъде обозначено със символ "H", който стои постоянно на дисплея на съответната зона за готвене.

Индивидуално изключване на зоните за готвене:

Дадена зона за готвене може да бъде изключена по 3 различни начина:

1. С едновременно докосване на копчета "+" и "-".
2. С понижаване на температурата до "0" чрез копче "-".
3. С използване на таймер функцията (ако е налична) за съответната зона за готвене

1. Едновременно докосване на копчета "+" и "-".

Изберете желаната зона за готвене чрез селектора на зона за готвене "+". Десетичната точка се появява върху дисплея на зоната за готвене "0". Докоснете едновременно копчета "+" и "-" за да изключите зоната за готвене.

2. Понижаване нивото на температурата на желаната зона за готвене до "0" чрез копче "-"

Зоната за готвене може да бъде изключена и с понижаване нивото на температурата до "0".

3. Използване на таймер функцията за изключване (ако е налична) за съответната зона за готвене

След изтичане на времето, таймерът ще изключи зоната за готвене, за която е настроен. На дисплеите се появяват "0" и "00". Двойната/тройната зона за готвене и дисплеите свързани с таймера ще бъдат изключени.

След изтичане на времето се чува и звуков сигнал. Докоснете кое да е копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

Включване на двойната/тройната зона за готвене**

Включване на двойната зона за готвене:

Изберете желаната зона за готвене, оборудвана с двойна зона.

Десетичната точка на съответната зона за готвене трябва да започне да премигва.

Настройте нивото на температурата на стойност между **1** и **9** и докоснете копче "0" за да активирате двойната зона за зоната за готвене.

"0" Дисплеят на съответната двойна зона премигва непрекъснато.

"0" Статусът на двойната зона за готвене се променя при повторно докосване на копчето: двойната зона за готвене се превключва между статус включено и изключено.

Допълнителната зона се активира само ако нивото на температурата на зоната за готвене е настроена на ниво между "1" и "9".

Включване на тройната зона за готвене:

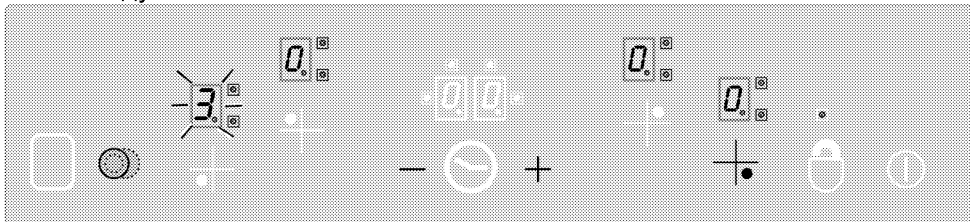
Изберете желаната зона за готвене, оборудвана с тройна зона.

Десетичната точка на съответната зона за готвене трябва да започне да премигва. Настройте нивото на температурата на стойност между **1** и **9** и докоснете копче "0" за да активирате двойната зона за зоната за готвене.

"0" Дисплеят на съответната двойна зона премигва непрекъснато.

Ако отново докоснете копче "0", "8" светлинният дисплей на тройната зона премигва и тройната зона се активира.

Ако докоснете копче "0" още веднъж, тройната зона за зоната за готвене се изключва отново. Горното действие винаги променя статуса на двойните/тройните зони за готвене.



Активиране на двойната и тройна зона за готвене с докосване на копче "0" на избраната зона за готвене.

Заклучване на клавиатурата * (при модели с часовник)

Докоснете копче "0" за повече от 2 секунди за да заключите контролния панел. Действието ще бъде потвърдено от звуков сигнал. След

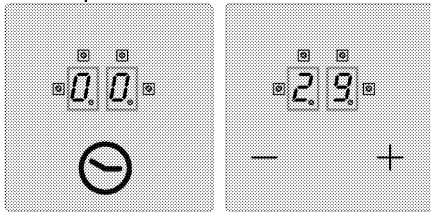
това "0" светлинният дисплей премигва и всички зони за готвене се заключват.

Зоните за готвене могат да се заключват само в работен режим.

Ако зоните за готвене са заключени: само главното копче "0" е в

употреба. "0" Светлинният дисплей премигва и обозначава модул заключване. Ако изключите котлона при активирано заключване на панела, то заключването ще се активира отново при следващото включване на котлона. За да работите с котлоните трябва да деактивирате заключването на панела.

- След това настройте желаната часова стойност с докосване на копчета "+" и "-".
- Таймерът започва обратно броене веднага след като направите настройката.



» След изтичане на времето се чува звуков сигнал. Докоснете кое да е копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

Таймер на зоните за готвене: Таймерите на зоните за готвене могат да се настройват само за активираните зони за готвене.

- Най-напред включете котлона и активирайте желаната зона за готвене. (зоната за готвене трябва да е настроена на стойност между 1 и 9)
- Както при алармения таймер, активирайте зоната за готвене с докосване на копче "☺". На дисплея се появява "00" и "00:00", а в долната дясна част се появява точка. Това означава, че зоната за готвене е активирана.
- Трябва да докоснете копче "☺" повторно за да активирате таймера на зоната за готвене. Сега можете да зададете таймера.
- Настройте желаната часова стойност с докосване на копчета "+" и "-".

За настройка на таймерите на котлоните:

- След активиране на първия таймер на зона за готвене, докоснете отново копче "☺". Контролерът се завърта по посока

на часовниковата стрелка към следващата активна зона за готвене, свързана с таймера. Възложената задача се показва с премигващ "☺" светлинен дисплей.

- Настройте желаната часова стойност с докосване на копчета "+" и "-".
- Таймерът, активиран за първоначално зададената зона за готвене се обозначава с постоянно премигващ "☺" светлинен индикатор.
 - Може да се активират още таймери за другите активни зони за готвене с натискане на копче "☺" още веднъж.
 - След 10 секунди дисплеят на таймера се връща към таймера, който ще изтече първи.
 - "00:00" Светещите постоянно на дисплея символи обозначават таймера, който в момента извършва обратно броене.
 - Можете да изведете на екрана стойностите, зададени за зоните за готвене и таймера за яйца с промяна на позицията на копче "☺". Премигващ преден десен "☺" дисплей винаги показва задача. Ако никои дисплей не премигва, на екрана на таймера се показва стойността на таймера за яйца.

Деактивиране на таймерите:

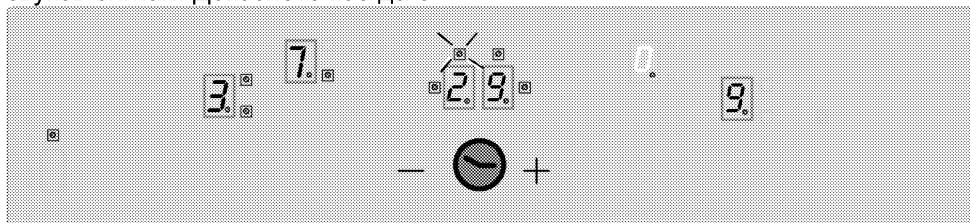
Най-напред трябва да изведете таймера на дисплея като промените позицията на копче "☺" докато се появи таймера. Тази стойност може да бъде отказана по-късно по два начина:

- Чрез намаляване на стойността стъпка постъпка до "00" с докосване на копче "-".
- С едновременно докосване на копчета "+" и "-" за половин

секунда докато на дисплея на таймера се появи "00".

копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

След изтичане на времето се чува звуков сигнал. Докоснете кое да е



Изведете стойността на оставащото време от таймер на зона за готвене 3 (светлинният индикатор премигва) на дисплея за таймера (светлинните индикатори на активните таймери на зони за готвене 1 и 4 няма да се виждат върху дисплея).

Функция поддържанена яденето топло (ако е налична)

Функция поддържане яденето топло на зоната за готвене помага яденето да бъде поддържано топло с избиране на допълнително температурно ниво между 0 и 1.

Докоснете копче "□" за да активирате функцията Поддържане яденето топло.

Светлинният индикатор "□" премигва.

Докоснете копче "□" за да деактивирате зоната за готвене.

Ограничения на оперативното време

Котлоните са оборудвани с ограничител на оперативното време.

Таблица 1: Параметри на температурната настройка; Период на цикъла 47.0 секунди

Температурна настройка	Период на изключване - секунди	Период на включване - секунди	Лимит на оперативното време - часа	Време на предварително загряване - секунди
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288

Температурна настройка	Период на изключване - секунди	Период на включване - секунди	Лимит на оперативното време - часа	Време на предварително загряване - секунди
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Функции на остатъчната топлина

Ако повърхността на изключена зона за готвене е гореща над 60°C или дисплеят ѝ показва стойност над 60°C, на дисплея се показва символ "H" (остатъчна топлина). Ако остатъчната топлина падне под 60°C, на дисплея се появява "0".

Ако при прекъсване в захранването остатъчната топлина на съответната зона за готвене е била над 60°C, то при включване на захранването индикаторът на остатъчната светлина премигва. Индикаторът продължава да премигва докато периода на остатъчната топлина премине или зоната за готвене е избрана и активирана.

Сензорно калибриране и съобщения за грешки

При включване на захранването, контролната система на котлоните извършва калибриране в зависимост от сензора, стъклото и околните условия. Не покривайте с нищо стъклената част на сензора през време на калибрирането. Контролната система на котлоните не бива да бъде излагана и на силни източници на светлина като слънце, силни халогенни лампи и пр.

Таблица 2: Кодове за грешки и източници на грешките

Причина за грешката	Дисплей
Околната светлина е твърде силна	F1
Флуоресцентна лампа	F2
Сензорът е покрит с ярко вещество	F3
Околната светлина е силно променлива	F4

Примерно приложение: Следните светлинни условия способстват правилното калибриране:

Осветление от крушка без отразител (100W, матова) 70 см над повърхността на стъклокерамичните котлони. След успешно калибриране котлоните гарантирано работят по предназначение дори и при силно осветление от типа на халогенен илюминатор с рефлектор (50 W). При получена грешка, калибрирането се повтаря докато дотогава докато околните условия позволят успешно калибриране. Контролната система на котлоните работи само след успешно калибриране на всички сензори. Всякакви вещества и предмети трябва да бъдат свалени от котлоните по време на калибрирането. Околната светлина не бива да бъде твърде силна по време на калибрирането. Ако се

получи някое от съобщенията за грешка F1, F2 или F4, потребителят трябва да загаси всички източници на светлина или да затвори прозореца преди първото свързване с електрозахранването за периода на калибрирането. Щом калибрирането успешно завърши, контролната система може да работи дори и при силна външна светлина.

Контролната система на котлоните се адаптира и рекалибрира в зависимост от промените в околните условия по време на употреба.

i Контролният панел с едно докосване е оборудван със сензор, който го защитава от прегряване. При реагиране на този сензор, съответната зона за готвене се деактивира. За повече информация относно съобщенията за грешка, моля вижте таблицата. Ако едно копче се активира неколккратно (за повече от 10 секунди), цялата контролна система се деактивира и се чува звуков сигнал.

6 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на котлона

Стъклокерамична повърхност

Избършете стъклокерамичната повърхност (витокерамична) със студена вода, като обърнете внимание да няма остатъци от почистващи препарати и подсушете с мека кърпа. Остатъчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните. Засъхналите остатъци по стъклокерамичната (витокерамична) повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни. Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с наличните в търговската мрежа препарати за отстраняване на налепи или с малко количество оцет или лимонов сок. Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.

i Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай, рисковате стъклокерамичната повърхност да бъде повредена.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не влияе на работата на продукта.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не влияе на работата на продукта.

7 Отстраняване на повреди

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Ако дисплеят не светва когато включите плочата отново. >>> *Изключете уреда с прекъсвача. Изчакайте 20 секунди и го включете отново.*


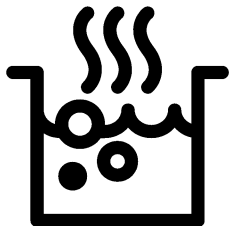
 Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

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

2 Généralités **9**

Vue d'ensemble	9
Caractéristiques techniques	9

3 Installation **11**

Avant l'installation.....	11
Installation et branchement	12

4 Préparation **15**

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

5 Utilisation de la table de cuisson **16**

Généralités concernant la cuisson.....	16
Utilisation des tables de cuisson	17
Bandeau de commande.....	18

6 Maintenance et entretien **26**

Généralités.....	26
Nettoyage du brûleur	26

7 Recherche et résolution des pannes **28**

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

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

Sécurité général

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour

éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- 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 peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance

peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.

• **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient

pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors

de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



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

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-

vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

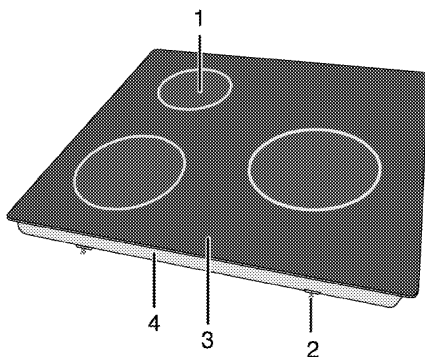
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triezy-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Plaque de cuisson
2 Bride de montage
3 Surface vitrocéramique
4 Fond

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	5300 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Droite	Plaque de cuisson
Dimension	210 mm
Puissance	2300 W

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


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





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

3 Installation

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

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

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

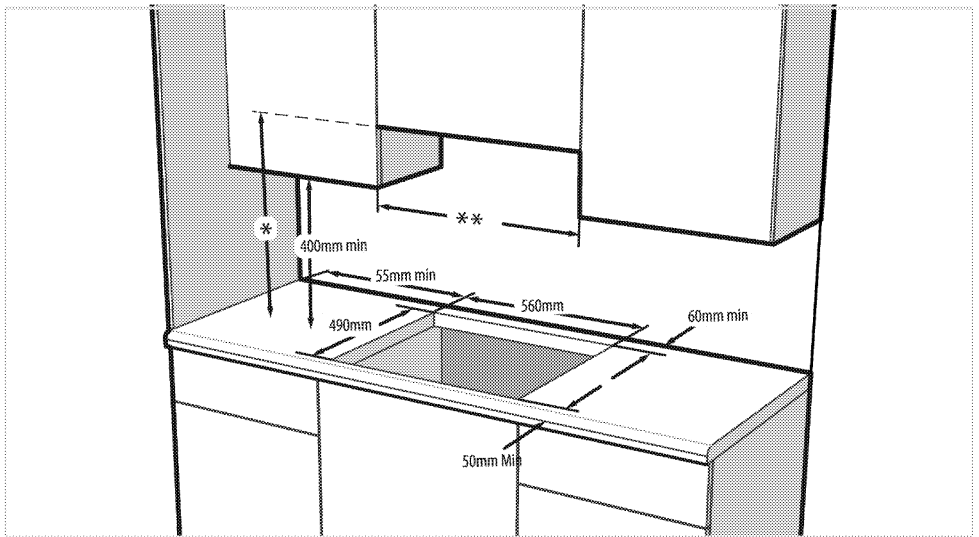
 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en

vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

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

Installation et branchement

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

i N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants.

Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une

installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



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

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

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.

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



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

Raccordement du câble d'alimentation

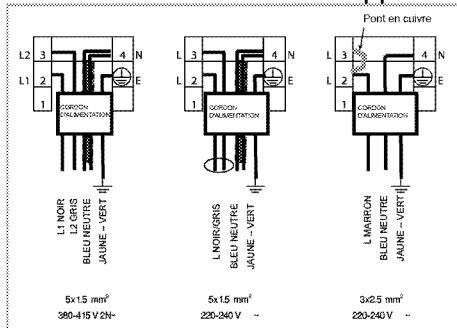


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

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

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

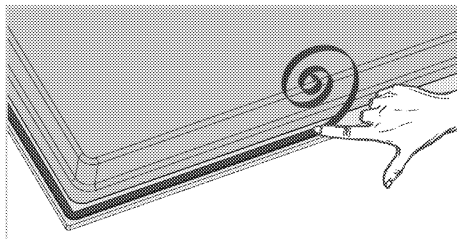
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

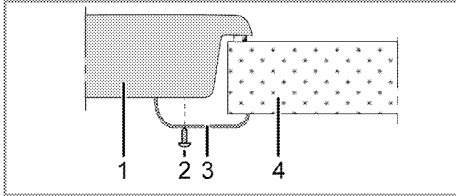
Installation des produits

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



3. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.

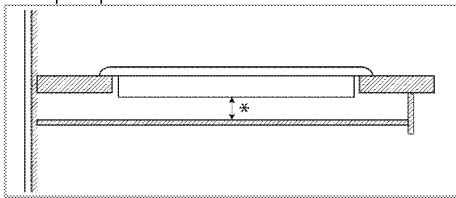
4. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

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

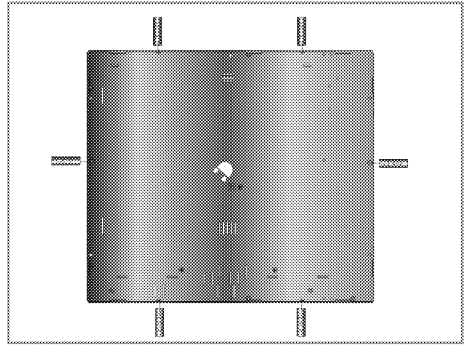
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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

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

Vérification finale

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



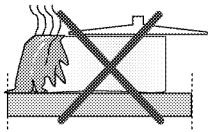
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

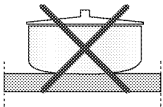
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

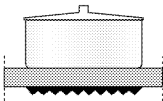
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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



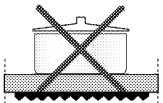
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



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



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



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



Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

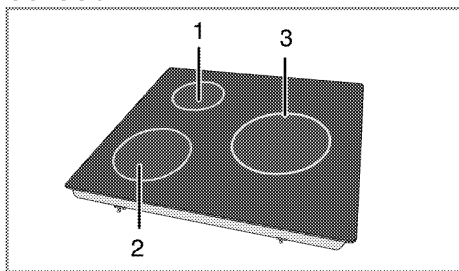
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.



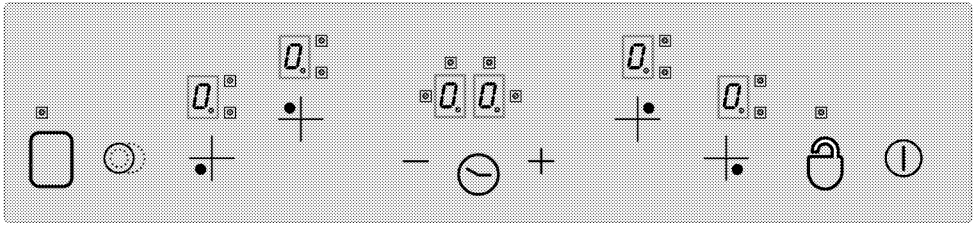
Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Utilisation des tables de cuisson

















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

Bandeau de commande

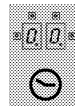


Caractéristiques techniques

-  Touche d'alimentation - Touche ON/OFF
-  *Verrouillage des touches
-  Réglage de la température/Augmenter la minuterie
-  Réglage de la température/Diminuer la minuterie
-  ** Touche de sélection de foyer double/triple
-  * Activer/désactiver la minuterie
-  ** Activer/désactiver le foyer
-  Commandes de sélection de foyer
-  Commandes de sélection de foyer
-  Commandes de sélection de foyer
-  Commandes de sélection de foyer
-  Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)
-  Témoin de fonctionnement de foyer double/triple (Ecran de foyer)
-  * Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)

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

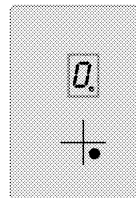
i Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



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



Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions



Sur les modèles équipés d'une horloge (***) N'est pas disponible sur les tables de cuisson à 3 brûleurs.

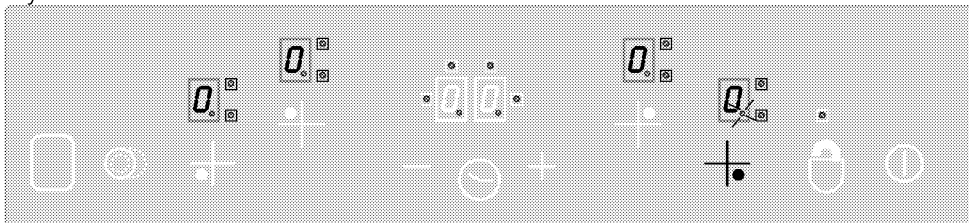
Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" du bandeau de commande pendant 1 seconde.

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

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



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

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

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

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

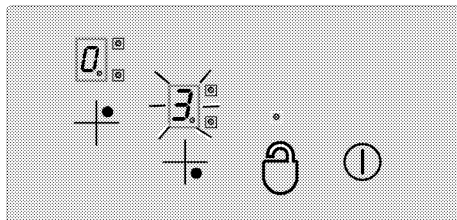
Si vous commencez par la touche "+", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "-", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde

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

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

Sélection des foyers

"9"). Cela indique que le Booster est activé.



Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

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

Arrêt de la fonction Booster :

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

Arrêtez la table de cuisson.

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

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

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

Arrêt des foyers séparément :

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

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

1. Appuyer sur les touches "+" et "—" simultanément.

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

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

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

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

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

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

Allumage de foyers doubles/triples**

Allumage du foyer double :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter.

Réglez le niveau de température à une valeur entre **1 et 9** et appuyez sur la touche "☉" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "8" du foyer double approprié clignote alors en continu. "☉"

L'état du foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêt (ON et OFF).

Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un

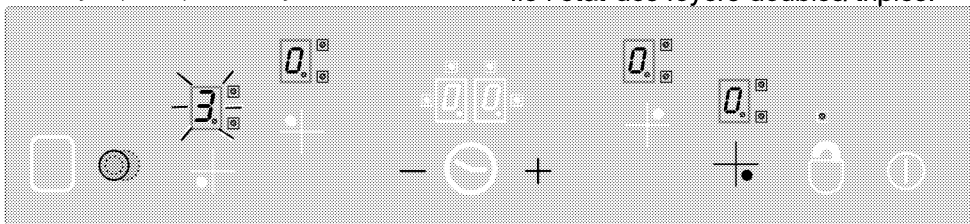
niveau de température compris entre "1" et "9".

Allumage du foyer triple :

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

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

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



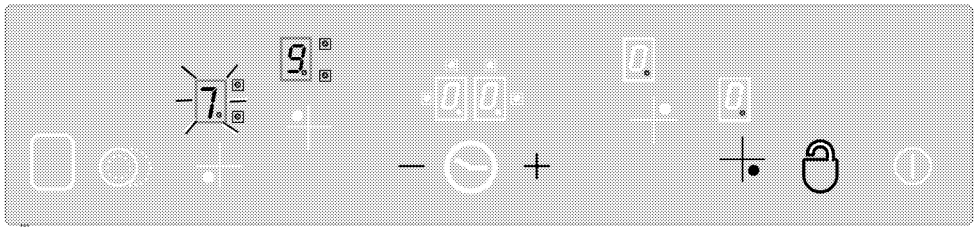
Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "☉" du foyer sélectionné.

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

Appuyez sur la touche "⌚" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant "⌚" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

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

de fonctionnement. Si les foyers sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "⌚" fonctionne. Le voyant "⌚" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



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

Appuyez sur la touche "**0**" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant "**0**" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants

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

Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "**1**" pour allumer la table de cuisson.
 2. Appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément pendant au moins 2 secondes.
 3. Appuyez ensuite sur la touche "+" encore une fois.
- » La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "**L**" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants :

- Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.
1. Appuyez sur la touche d'alimentation "**1**" pour allumer la table de cuisson.

2. Appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément pendant au moins 2 secondes.
 3. Appuyez ensuite sur la touche "-" encore une fois.
- » "**L**" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "**L**" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

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

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

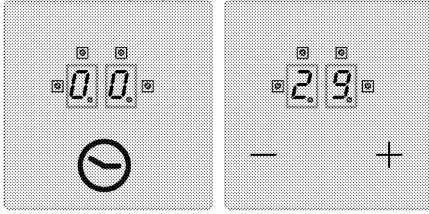
La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

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

1. Appuyez sur la touche "**0**" pour activer l'alarme de la minuterie. "**00**" et "**00**" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".

3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



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

Minuterie de foyer :

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

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre **1** et **9**).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "⌚". "00" et "⌚" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. La minuterie du foyer est donc activée.
3. Vous devez appuyer sur la touche "⌚" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.
4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

1. Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche "⌚". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie.

Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "⌚" clignotant.

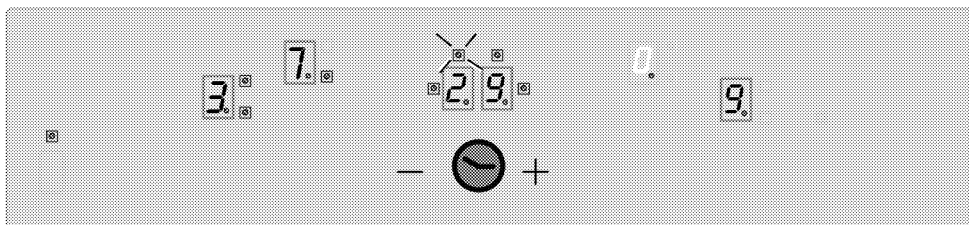
2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".
3. Un voyant "⌚" clignotant en permanence indique que la minuterie est activée pour le foyer réglé en premier lieu.
 - D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "⌚".
 - Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
 - Les voyants "⌚" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
 - Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "⌚". Un voyant "⌚" clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries :

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

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

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



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

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

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

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

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume). L'écran de la minuterie s'éteint ensuite. Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

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

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

Fonctions de chaleur résiduelle

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

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

Calibrage de capteur et messages d'erreur

Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage. Le système de commande de la table de cuisson ne doit pas être soumis à des sources de lumière intenses (lumière du soleil, lampes halogènes, etc.).

Tableau-2 :Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Affichage
L'éclairage ambiant est trop intense	F1
Lampe fluorescente	F2
Le capteur est recouvert d'une substance brillante	F3
L'éclairage ambiant varie fortement	F4

Etalonnage :

Les conditions d'éclairage suivantes permettent un calibrage en douceur :

Eclairage à ampoule sans réflecteur (100W, terne) placé à 70 cm au-dessus

de la table de cuisson vitrocéramique. Un calibrage réussi garantit le bon fonctionnement de la table de cuisson, même sous un éclairage intense comme une lampe halogène avec réflecteur (50 W).

En cas d'erreur, le calibrage est répété jusqu'à ce que les conditions ambiantes permettent un calibrage réussi. Le système de commande de la table de cuisson peut uniquement fonctionner lorsque le calibrage de tous les capteurs est réussi.

Vous devez retirer toute substance de la table de cuisson lors du calibrage.

L'éclairage ambiant ne devrait pas être trop intense non plus pendant le calibrage. Si l'un des messages F1, F2 ou F4 s'affiche, l'utilisateur doit éteindre toutes les sources d'illumination ou fermer la fenêtre lors de l'opération de calibrage pour le branchement initial à l'alimentation. Une fois le calibrage réussi, le système de commande peut supporter d'importantes quantités d'éclairage ambiant.

Le système de commande de la table de cuisson adopte et se calibre à nouveau en fonction des changements des conditions ambiantes lors de son utilisation.



La commande tactile est équipée d'un capteur qui assure la protection contre la surchauffe. Le foyer approprié est désactivé en réponse à ce capteur. Pour en savoir plus sur les messages d'erreur, reportez-vous au tableau. Si une touche est activée de manière répétée (pendant plus de 10 secondes), tout le système de commande est désactivé et un signal sonore retentit.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



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



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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson. Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

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

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

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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

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



LE TRI
+ FACILE



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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