

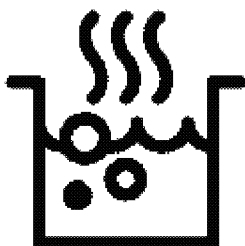
GRUNDIG

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



GIEV 624430 X

EL / FR

185.9284.57/R.AE/9.05.2022/6-3

7756382904



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!


Αγαπητέ Πελάτη,


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


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


Σημασία των συμβόλων


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

 Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.

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

 Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.

 Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.

 Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



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

Π'ΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜ'ΕΝΩΝ

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

4

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	5
Ασφάλεια προϊόντος.....	6
Προβλεπόμενη χρήση.....	9
Ασφάλεια παιδιών.....	9
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	10
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	10

2 Γενικές πληροφορίες

11

Γενική επισκόπηση.....	11
Τεχνικές προδιαγραφές.....	11

3 Εγκατάσταση

13

Πριν την εγκατάσταση.....	13
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	14
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	17

4 Προετοιμασίες

18

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	18
Αρχική χρήση.....	18
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	18

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

19

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα.....	19
Χρήση των πλακών εστιών.....	20
Πίνακας χειρισμού.....	21

6 Συντήρηση και φροντίδα

32

Γενικές πληροφορίες.....	32
Καθαρισμός της πλάκας εστιών..	32

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

34

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το

χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν

έγγραφα και εξαρτήματα.

- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να

χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
 - Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
 - Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φις ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
 - Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
 - Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
 - Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- Ασφάλεια προϊόντος
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη

- χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
 - Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
 - Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν
- γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
 - Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
 - **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος τους σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για

οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.

Ασφάλεια παιδιών

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτετε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή

πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο

συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

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

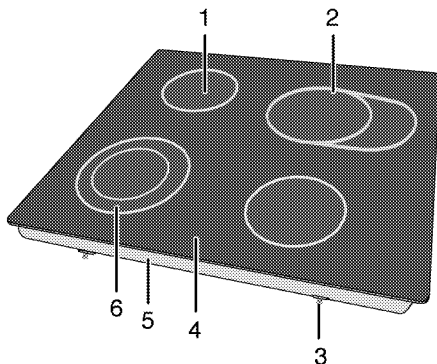
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- | | |
|---|--|
| 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος | 4 Υαλοκεραμική επιφάνεια |
| 2 Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος | 5 Κάλυμμα βάσης |
| 3 Σφικτήρας συναρμολόγησης | 6 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος |

Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	1N ~ 220-240 V ~ / 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	6900 W
Τύπος καλωδίου / διατομή	Ελάχ. H05V2V2-F 5 x 1,5 χιλ. ²
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	55 χιλ. / 580 χιλ. / 510 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560 χιλ. / 490 χιλ.
Εστίες αερίου	
Πίσω αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Εμπρός αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος
Διαστάσεις	120/210 χιλ.
Ισχύς	750/2200 W
Εμπρός δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	160 χιλ.
Ισχύς	1500 W
Πίσω δεξιά	Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος
Διαστάσεις	140/250 χιλ.
Ισχύς	1100/2000 W



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



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



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

3 Εγκατάσταση

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



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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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



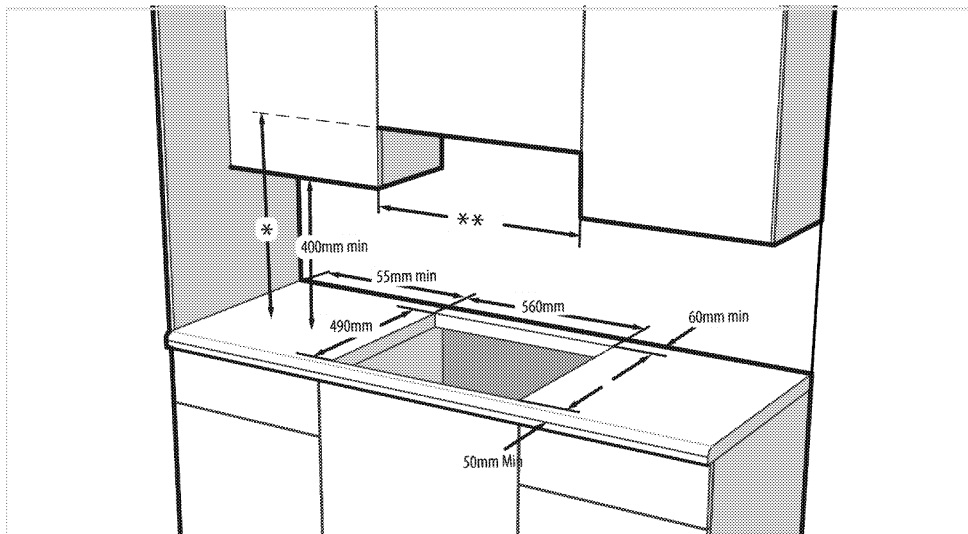
ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

Πριν την εγκατάσταση

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

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



- * Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα
- ** Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στα ντουλάπια πρέπει να είναι ίση με το πλάτος της πλάκας εστιών

Εγκατάσταση και σύνδεση

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

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς

μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση.

Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

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

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

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

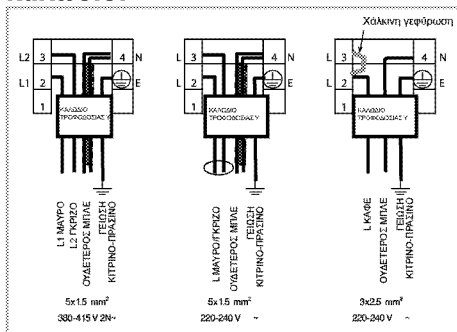
i Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πριζα/καλώδιο και φισ που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φισ και της πριζας/του καλωδίου ρεύματος,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

1. Αν δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια διάταξη απομόνωσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς). Όλοι οι πόλοι της

μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στην κουζίνα (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της ΙΕΕ για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:



2. **Για μονοφασική σύνδεση,** συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
 - Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
 - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
 - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) (Γείωση)

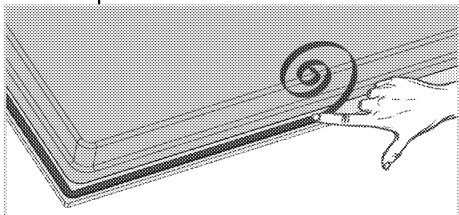
» ή

 - Γκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
 - Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
 - Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E) (Γείωση)
3. **Για διφασική σύνδεση,** συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:
 - Καφέ καλώδιο = L1 ή L2 (Φάση 1 ή Φάση 2)
 - Μαύρο καλώδιο = L2 ή L1 (Φάση 2 ή Φάση 1)
 - Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)

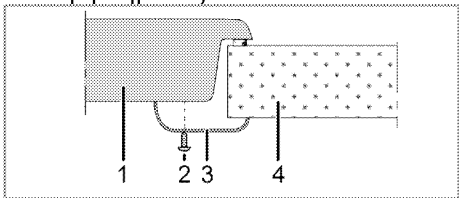
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)
⊕ (Γείωση)
- » ή
- Μαύρο καλώδιο = L1 (Φάση 1)
- Υκρι καλώδιο = L2 (Φάση 2)
- Μπλε/Καφέ καλώδιο = N
(Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)
⊕ (Γείωση)

Εγκατάσταση του προϊόντος

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



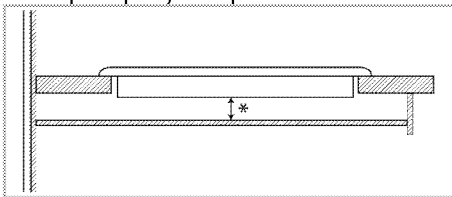
3. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
4. Με τους σφιγκτήρες εγκατάστασης στερεώστε την πλάκα εστιών με εφαρμογή διαμέσου των ανοιγμάτων στο κάτω μέρος του περιβλήματος.



- 1 Πλάκα εστιών
- 2 Βίδα
- 3 Σφιγκτήρας εγκατάστασης
- 4 Πάγκος

i Όταν εγκαθιστάτε την πλάκα εστιών πάνω σε ντουλάπι, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ράφι για διαχωρισμό του ντουλαπιού από την πλάκα εστιών όπως φαίνεται στην πιο πάνω εικόνα. Αυτό δεν είναι απαραίτητο, αν η εγκατάσταση γίνει πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο κάτω πάγκου.

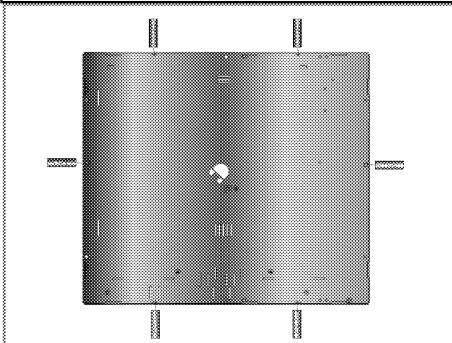
Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



* ελάχ. 15 χιλ.

Πίσω όψη (ανοιγμάτων συνδέσεων)

i Η θέση των οπών σύνδεσης που παρουσιάζεται στην παρακάτω εικόνα είναι σχηματική και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στερεώστε ανάλογα με τις οπές σύνδεσης στο προϊόν σας.



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

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

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

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

Τελικός έλεγχος

1. Λειτουργία του προϊόντος.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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



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

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα κατσαρόλες και τηγάνια με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείται καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία αερίου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Πάντα επιλέγετε το σωστό μέγεθος σκεύους για τα φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσέχετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδη βάση όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστιών.
Τα σκεύη με βάσεις μεγάλου πάχους θα παρέχουν καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.
- Τα σκεύη πρέπει να είναι συμβατά με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάση των σκευών δεν πρέπει να είναι

μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.

- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις βάσεις των σκευών σε καθαρή κατάσταση. Οι βρομιές θα μειώσουν τη μεταφορά θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βάση του σκεύους.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



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

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

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

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



Ποτέ μην προσθέσετε στο τηγάνι λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην αφήνετε την πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίνδυνο φωτιάς. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδεχόμενη φωτιά με νερό!** Όταν το λάδι πιάσει φωτιά, καλύψτε το με κουβέρτα κατάσβεσης φωτιάς ή με ένα υγρό πανί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλές να το κάνετε, και τηλεφωνήστε στην Πυροσβεστική υπηρεσία.

- Πριν το τηγάνισμα τροφίμων, πάντα να τα στεγνώνετε καλά. Κατόπιν τοποθετείτε τα προσεκτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εξασφαλίζετε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί πλήρως πριν τα τηγανίσετε.
- Όταν ζεσταίνετε το λάδι μην καλύπτετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατασρόλες με τρόπο ώστε οι λαβές τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, για να αποφύγετε θέρμανση των λαβών. Μην τοποθετείτε πάνω στην πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανατραπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κενά σκεύη και κατασρόλες σε αναμμένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η λειτουργία μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατασρόλα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

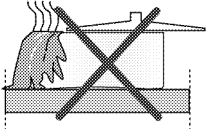
Απενεργοποιείτε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.

- Επειδή η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από αλουμίνιο και πλαστικό. Καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε τέτοια υλικά έχουν λιώσει πάνω στην επιφάνεια. Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ούτε για τη φύλαξη των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασρόλες και τα τηγάνια. Έτσι δεν θα χρειαστεί να καθαρίζετε άσκοπα, αφού θα αποτρέψετε την υπερχειλίση του φαγητού. Μην τοποθετείτε τα καπάκια από τις κατασρόλες ή τα τηγάνια πάνω στις εστίες. Τοποθετείτε τις κατασρόλες έτσι ώστε να είναι κεντραρισμένες πάνω στη εστία. Αν θέλετε να μετακινήσετε την κατασρόλα σε άλλη εστία, σηκώστε την και τοποθετήστε τη στη εστία που θέλετε αντί να τη σύρτετε.

Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

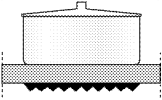
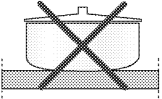
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως χώρο αποθήκευσης ή σαν σανίδα κοπής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Οι αιχμηρές ακμές προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη και κατασρόλες από αλουμίνιο. Το

αλουμίνιο προξενεί ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



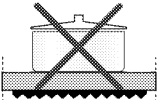
Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά.

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις.

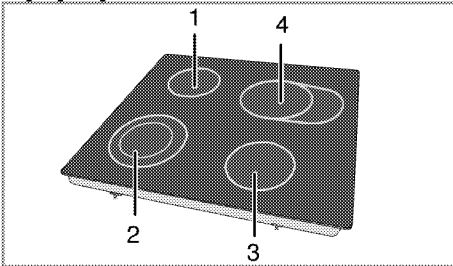


Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας.

Αν η διάμετρος της κασαρόλας είναι πολύ μικρή, θα καταναλώνεται άσκοπα ενέργεια.



Χρήση των πλακών εστιών



- 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 14-16 εκ.
- 2 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος 12-14/21-23 εκ.
- 3 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος 16-18 εκ.

- 4 Εκτεταμένη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος 14-16/25-27 εκ. είναι λίστα συνιστώμενης διαμέτρου σκευών προς χρήση σε αντίστοιχες εστίες αερίου.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

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

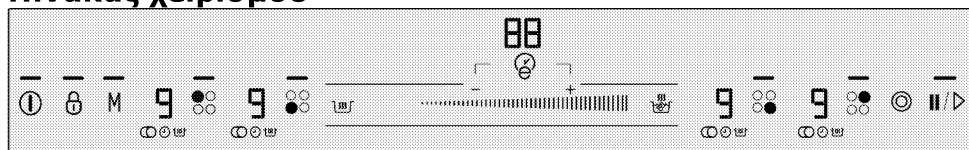
Μη χρησιμοποιείτε πλάκες εστιών που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό από τις ρωγμές και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.

Σε περίπτωση οποιοδήποτε είδους ζημιάς στην επιφάνεια (όπως οι ορατές ρωγμές), απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.



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

Πίνακας χειρισμού



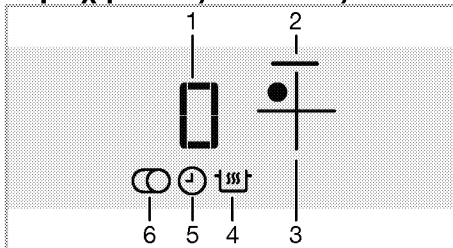
Προδιαγραφές



Περιοχή ρύθμισης (για επίπεδο θερμοκρασίας)

- Λυχνία που δείχνει ότι το αντίστοιχο πλήκτρο λειτουργεί
- Πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
- Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων
- Πλήκτρο επιλογής εστίας πολλαπλών τμημάτων
- Πλήκτρο Ενεργοποίησης / Απενεργοποίησης
- Πλήκτρο αύξησης στάθμης
- Πλήκτρο μείωσης
- Πλήκτρο Ταχείας θέρμανσης / Πλήκτρο Ενίσχυσης θέρμανσης
- Πλήκτρο Διατήρησης θερμότητας
- Πλήκτρο Διακοπής
- Πλήκτρο μνήμης
- Στοιχεία επιλογής εστιών

Περιοχή ενδείξεων εστίας



- 1 Ένδειξη θερμοκρασίας (ρύθμιση θερμοκρασίας 0 ... 19/ 0 ... 9. (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.))
 - 2 Λυχνία εστίας
 - 3 Ḅ̄ḡḢḡḣḣ Ḅ̄ḡḣḣḣḣ Ḅ̄ḡḣḣḣḣ
 - 4 Σύμβολο Διατήρησης θερμότητας (*)
 - 5 Σύμβολο χρονοδιακόπτη
 - 6 Σύμβολο επιλογής εστίας πολλαπλών τμημάτων (*)
- * Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

Τα γραφικά και τα σχήματα παρέχονται μόνο για λόγους απεικόνισης. Στην πράξη οι ενδείξεις και οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας εστιών σας.

Ο χειρισμός αυτής της συσκευής επιτυγχάνεται μέσω του πίνακα χειρισμού αφής. Κάθε χειρισμός που κάνετε στον πίνακα χειρισμού αφής επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.

Διατηρείτε πάντα τους πίνακες χειρισμού καθαρούς και στεγνούς. Αν η επιφάνειά τους είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στις λειτουργίες.

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού.

Ανάβει η λυχνία του πλήκτρου "ⓘ". Η πλάκα εστιών είναι έτοιμη για χρήση.

i Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

i Όταν πατηθεί παρατεταμένα οποιοδήποτε πλήκτρο (πλήκτρο "Ⓞ"), η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους ασφαλείας.

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "ⓘ" του πίνακα χειρισμού.

Η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής.

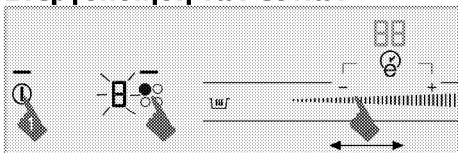
i Τα σύμβολα "H" ή "h" και κατόπιν "--" που εμφανίζονται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας μετά την απενεργοποίησή της υποδηλώνουν ότι η εστία είναι ακόμα ζεστή. Μην αγγίζετε τις εστίες.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Τα σύμβολα "H" και κατόπιν "--" που εμφανίζονται στην περιοχή ενδείξεων της εστίας υποδηλώνουν ότι η πλάκα εστιών είναι ακόμα ζεστή και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστή μια μικρή ποσότητα φαγητού. Αυτό το σύμβολο θα αλλάξει σύντομα στο σύμβολο "h" και κατόπιν σε "--" που υποδηλώνουν χαμηλότερη θερμοκρασία.

i Όταν διακοπεί το ρεύμα, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν θα ανάβει και δεν θα προειδοποιεί το χρήστη για καυτές εστίες. Αν το ρεύμα διακοπεί και επανέλθει πριν κρυώσουν οι εστίες, εμφανίζεται η ένδειξη "--" στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας. Αυτό το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται αν χρησιμοποιηθεί η αντίστοιχη εστία.

Ενεργοποίηση των εστιών



1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "ⓘ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής της εστίας που θέλετε να ενεργοποιήσετε.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται "0" και ανάβει η λυχνία της αντίστοιχης εστίας.

i Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 20 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας

Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά πλάτος της περιοχής, ρυθμίστε το επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "0" και "19". Το επίπεδο θερμοκρασίας είναι 1, 2, 3...19 σε ορισμένα μοντέλα, ενώ είναι 1.1, 2.2, ... 9. σε ορισμένα άλλα. (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

Απενεργοποίηση των εστιών:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. **Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0"**
Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας σε "0".
2. **Με απενεργοποίηση μέσω της επιλογής χρονοδιακόπτη για την επιθυμητή εστία**
Όταν τελειώσει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιήσει την αντιστοιχισμένη σε αυτόν εστία. Σε όλες τις περιοχές ενδείξεων θα εμφανιστεί "0" ή "00". Παύει να εμφανίζεται το σύμβολο "⌚" στην περιοχή ενδείξεων της πλάκας εστιών.
Όταν τελειώσει ο χρόνος, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο του πίνακα χειρισμού.
3. **Αγγίζοντας το σύμβολο της σχετικής εστίας για 3 δευτερόλεπτα.**
Αγγίξτε για περίπου 3 δευτερόλεπτα το σύμβολο της εστίας που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

Λειτουργία Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης)

Για πολύ γρήγορη θέρμανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ενίσχυσης θέρμανσης. Ωστόσο, αυτή η λειτουργία δεν συνιστάται για παρατεταμένο μαγείρεμα. Η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης ίσως να μην είναι διαθέσιμη σε όλες τις εστίες.

Απ' ευθείας επιλογή της Ενίσχυσης θέρμανσης:

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "⌚" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα Επιλογής εστίας.
3. Αγγίξτε το πλήκτρο "⌚".
Η επιλεγμένη εστία θα λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ και 3 λυχνίες θα αναβοσβήνουν στην περιοχή ενδείξεων της εστίας αντίστοιχα. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος ενίσχυσης θέρμανσης, η εστία απενεργοποιείται.

Επιλογή Ενίσχυσης θέρμανσης όταν η εστία είναι ενεργή:

1. Αγγίξτε "⌚" αφού η εστία έχει λειτουργήσει τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα σε ορισμένο επίπεδο.



Η εστία θα πρέπει να ολοκληρώσει τη λειτουργία της για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα στο επιλεγμένο επίπεδο.

2. Η επιλεγμένη εστία θα λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ και 3 λυχνίες θα αναβοσβήνουν στην περιοχή ενδείξεων της εστίας αντίστοιχα. Όταν έχει λήξει ο χρόνος Ενίσχυσης θέρμανσης, η εστία μεταβαίνει στο ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας και εμφανίζεται μόνο η επιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας.

Πρόωρη απενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:

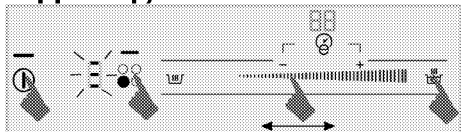
Αγγίξτε "⌚" για να απενεργοποιήσετε την Ενίσχυση θέρμανσης όταν θέλετε.

Ταχεία θέρμανση

Η Ταχεία θέρμανση είναι μια λειτουργία που διευκολύνει το μαγείρεμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ταχεία θέρμανση για μικρό χρονικό διάστημα. Όλες οι εστίες διαθέτουν τη λειτουργία Ταχείας θέρμανσης. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με εκ των προτέρων ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας.

i Η λειτουργία Ταχείας θέρμανσης μπορεί να ρυθμιστεί εντός 20 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση της εστίας και τη ρύθμιση του επιπέδου θερμοκρασίας.

Επιλογή Λειτουργίας Ταχείας θέρμανσης:



1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "I" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα Επιλογής εστίας.
3. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά πλάτος της περιοχής, ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο "I". Η εστία που έχετε επιλέξει θα λειτουργήσει σε υψηλή ισχύ για ορισμένη χρονική περίοδο (βλ. τον πίνακα που ακολουθεί). Στην περιοχή ενδείξεων θα εμφανιστούν αντίστοιχα 3 λυχνίες και η ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας.
5. Όταν έχει λήξει ο χρόνος Ταχείας θέρμανσης, η εστία μεταβαίνει στο ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας και εμφανίζεται μόνο η επιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας.

Πίνακας: Χρόνοι λειτουργίας ταχείας θέρμανσης

Επίπεδο θερμοκρασίας		Όριο χρόνου λειτουργίας - δευτερόλ.
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20

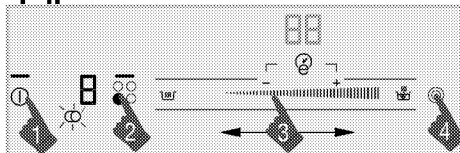
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Το επίπεδο θερμοκρασίας είναι 1, 2, 3...19 σε ορισμένα μοντέλα, ενώ είναι 1.1, 2.2, ... 9. σε ορισμένα άλλα. (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

Απενεργοποίηση Λειτουργίας Ταχείας θέρμανσης:

Αγγίξτε το πλήκτρο "I" για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ταχείας θέρμανσης όταν θέλετε.

Ενεργοποίηση εστιών πολλαπλών τμημάτων



1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "I" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την εστία πολλαπλών τμημάτων αγγίζοντας τα πλήκτρα Επιλογής εστίας.
3. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά πλάτος της περιοχής, ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο "I" στον πίνακα χειρισμού για να ενεργοποιήσετε την εστία πολλαπλών τμημάτων.

Το σύμβολο "Ⓞ" εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας.



Το τμήμα επέκτασης θα ενεργοποιηθεί μόνον αν το κύριο τμήμα της εστίας έχει ρυθμιστεί σε επίπεδο θερμοκρασίας μεταξύ "1" και "19".

Το επίπεδο θερμοκρασίας είναι 1, 2, 3...19 σε ορισμένα μοντέλα, ενώ είναι 1.1, 2.2, ... 9. σε ορισμένα άλλα. (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

Απενεργοποίηση εστιών πολλαπλών τμημάτων

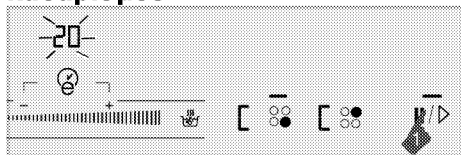
1. Αγγίξτε το πλήκτρο "Ⓞ" στον πίνακα χειρισμού για να απενεργοποιήσετε το τμήμα επέκτασης της εστίας.

Το σύμβολο "Ⓞ" στην περιοχή ενδείξεων της αντίστοιχης εστίας παύει να εμφανίζεται και το τμήμα επέκτασης της εστίας απενεργοποιείται. Το κύριο τμήμα της αντίστοιχης εστίας συνεχίζει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Κλειδωμα καθαρισμού

Το κλειδωμα καθαρισμού εμποδίζει τη λειτουργία όλων των πλήκτρων του πίνακα χειρισμού για 20 δευτερόλεπτα για να επιτρέψει στο χρήστη να πραγματοποιήσει ένα σύντομο καθαρισμό ενώ η πλάκα εστιών είναι σε χρήση.

Ενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού



1. Όταν η εστία είναι ενεργοποιημένη, πιέστε παρατεταμένα "⏏/▷" έως

ότου εμφανιστεί το 20 στην οθόνη ενδείξης της ώρας.

» "⏏/▷" θα ενεργοποιηθεί και θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση από το 20 στην οθόνη ενδείξης της ώρας. "C" θα εμφανιστεί στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος. Κανένα από τα πλήκτρα του πίνακα χειρισμού δεν θα είναι λειτουργικό σε όλη αυτή την περίοδο εκτός από το πλήκτρο "Ⓞ".

Απενεργοποίηση του κλειδώματος καθαρισμού

Δεν χρειάζεται να αγγίξετε οποιοδήποτε πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα καθαρισμού. Η πλάκα εστιών θα παράγει ένα ηχητικό σήμα μετά από 20 δευτερόλεπτα, η λυχνία "⏏/▷" θα σβήσει και το κλειδωμα καθαρισμού απενεργοποιείται αυτόματα.



Αν θέλετε να ακυρώσετε το κλειδωμα καθαρισμού πιο γρήγορα, πιέστε παρατεταμένα "⏏/▷" έως ότου "C" εξαφανιστεί στις ενδείξεις ζωνών μαγειρέματος.

Γονικό κλειδωμα



Όταν η πλάκα εστιών είναι σε κατάσταση Αναμονής, μπορείτε να προστατέψετε την πλάκα εστιών με το Γονικό κλειδωμα για να εμποδίσετε την ενεργοποίηση των εστιών. Το Γονικό κλειδωμα μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί μόνο σε κατάσταση Αναμονής.

Ενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος


1. Όταν η πλάκα εστιών είναι σε κατάσταση Αναμονής, πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Ⓞ" έως ότου ακουστούν **δύο ηχητικά σήματα**.


Το Γονικό κλειδωμα θα ενεργοποιηθεί και η λυχνία του πλήκτρου "Ⓞ" θα σβήσει.



Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο όταν είναι ενεργό το Γονικό κλειδωμα, η  λυχνία του πλήκτρου  αναβοσβήνει.

Απενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος


1. Όταν είναι ενεργοποιημένο το Γονικό κλειδωμα, πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  έως ότου ακουστεί ένα **μονό ηχητικό σήμα**.


» Το Γονικό κλειδωμα θα απενεργοποιηθεί και η λυχνία του πλήκτρου  θα σβήσει.

Κλειδωμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για να αποφύγετε αθέλητη αλλαγή των λειτουργιών **κατά τη λειτουργία της πλάκας εστιών**.



Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Όταν λειτουργεί η πλάκα εστιών, **αγγίξτε και κρατήστε το**  **έως ότου ακουστούν δύο ηχητικά σήματα**.

Η λυχνία του πλήκτρου  θα αναβοσβήνει και όλες οι εστίες θα κλειδωθούν.




Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων μόνο **σε κατάσταση λειτουργίας**.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα πλήκτρων, μόνο το πλήκτρο  θα είναι λειτουργικό. Όταν αγγίξετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο, η λυχνία του πλήκτρου  θα αναβοσβήνει για να δείξει ότι το κλειδωμα πλήκτρων είναι ενεργό.

Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλειδωμα πλήκτρων πρέπει να απενεργοποιηθεί για να ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων


1. Κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο για 2 δευτερόλεπτα.

Ο χειρισμός επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία του πλήκτρου  σβήνει και ο πίνακας χειρισμού ξεκλειδώνεται.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη οικονομίας





Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Δεν θα χρειαστεί να παρακολουθείτε το φούρνο για όλη την περίοδο μαγειρέματος. Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του χρόνου που έχετε επιλέξει. Ενώ μαγειρεύετε με αυτή τη λειτουργία, η πλάκα εστιών σας θα ρυθμίσει την ισχύ αυτόματα προς το τέλος του μαγειρέματος και θα επιτρέψει εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιώντας την υπολειπόμενη θερμότητα.

Ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.

2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα Επιλογής εστίας.
3. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά πλάτος της περιοχής, ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο "⏸" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο "00" εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη και το σύμβολο "⏸" αρχίζει να αναβοσβήνει στην περιοχή ενδείξεων της εστίας.
5. Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια αγγίζοντας τα πλήκτρα "—"/"—+". Μπορείτε να πιέσετε παρατεταμένα "—" ή "+—" να προχωρήσετε πιο γρήγορα.

Μετά από αναβοσβήσιμο για ορισμένη χρονική περίοδο, το σύμβολο "⏸" ανάβει μόνιμα. Το μόνιμο άναμμα του συμβόλου "⏸" υποδηλώνει ότι η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

	Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί για τις εστίες που είναι ήδη σε χρήση.
	Επαναλάβετε τις πιο πάνω διαδικασίες για τις άλλες εστίες για τις οποίες θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
	Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί αν δεν έχει επιλεγεί η εστία και η τιμή θερμοκρασίας για την εστία.
	Όταν είναι ενεργοποιημένος ο χρονοδιακόπτης, στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη θα εμφανίζεται μόνο ο ρυθμισμένος χρόνος για την επιλεγμένη εστία.

Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη

Όταν περάσει η ρυθμισμένη ώρα, η πλάκα εστιών θα απενεργοποιηθεί

αυτόματα και θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπών πριν τη λήξη

Αν απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τη λήξη του χρόνου, η πλάκα εστιών θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία έως ότου απενεργοποιηθεί.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

1-Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη μειώνοντας την τιμή του σε "00" :

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο "⏸" για να επιλέξετε το χρονοδιακόπτη της αντίστοιχης εστίας.
3. Μειώστε την τιμή αγγίζοντας "—" έως ότου εμφανιστεί "00" στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να πιέσετε παρατεταμένα το "—" για ταχύτερη μεταβολή των τιμών.

Το σύμβολο "⏸" αναβοσβήνει στην περιοχή ενδείξεων της εστίας για ορισμένη χρονική περίοδο και κατόπιν απενεργοποιείται **μόνιμα** και ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται.

2- Απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το πλήκτρο χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα:

1. Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο "⏸" για να επιλέξετε το χρονοδιακόπτη της αντίστοιχης εστίας.
3. Πιέστε το πλήκτρο "⏸" για περίπου 3 δευτερόλεπτα.


Το σύμβολο "Ⓜ" αναβοσβήνει στην περιοχή ενδείξεων της εστίας για ορισμένη χρονική περίοδο και κατόπιν απενεργοποιείται **μόνιμα** και ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιείται.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας (αν υπάρχει)

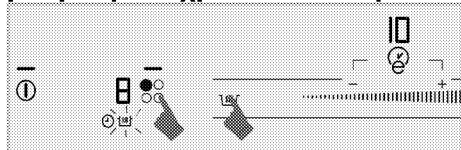
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δυο διαφορετικούς τρόπους: με και χωρίς ρύθμιση του χρονοδιακόπτη.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης θερμότητας χωρίς ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

1. Επιλέξτε την εστία που έχει ρυθμιστεί σε ορισμένη θερμοκρασία και την οποία θα χρησιμοποιήσετε για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο "Ⓜ" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για την αντίστοιχη εστία.

 Η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί σε χαμηλή θερμοκρασία. Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζονται τα σύμβολα "Ⓜ" και "u".

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης θερμότητας με ρύθμιση του χρονοδιακόπτη



1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία για την οποία έχουν ρυθμιστεί η θερμοκρασία και ο χρονοδιακόπτης, και για την οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.

2. Αγγίξτε το πλήκτρο "Ⓜ" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας για την αντίστοιχη εστία.

Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "Ⓜ".

Η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία σε όλη τη ρυθμισμένη χρονική περίοδο. Όταν λήξει ο χρόνος, η εστία μεταβαίνει σε λειτουργία διατήρησης θερμότητας και αρχίζει να λειτουργεί σε χαμηλή θερμοκρασία. Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται το σύμβολο "u".

Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης θερμότητας


1. Αν είναι ενεργοποιημένος ο χρονοδιακόπτης, επιλέξτε την εστία για την οποία είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία διατήρησης θερμότητας.

Αγγίξτε το πλήκτρο "Ⓜ" για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.

Η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί με την προηγούμενη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας.

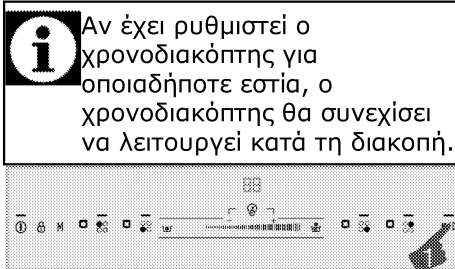
2. Αν ο χρονοδιακόπτης είναι απενεργοποιημένος, επιλέξτε την εστία για την οποία είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά πλάτος της περιοχής, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.

Η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί στη νέα θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει.

 Μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας αγγίζοντας το πλήκτρο "Ⓜ" και απενεργοποιώντας πλήρως την πλάκα εστιών.

Λειτουργία Διακοπής

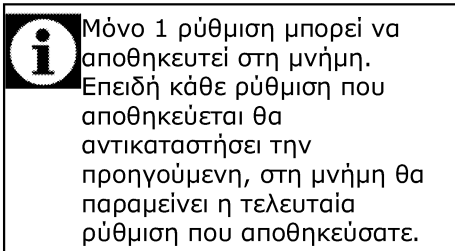
Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να διακόψετε όλες τις λειτουργίες που είναι ενεργές στην πλάκα εστιών (**εκτός του χρονοδιακόπτη**) για ορισμένη χρονική περίοδο.



1. Αγγίξτε το πλήκτρο "||/▷" ενώ λειτουργεί η πλάκα εστιών.
Θα διακοπεί η λειτουργία όλων των ενεργών εστιών.
2. Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "||/▷" για να συνεχιστεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις η λειτουργία όλων των εστιών των οποίων διακόπηκε η λειτουργία.

Λειτουργία Μνήμης

Η πλάκα εστιών μπορεί να αποθηκεύσει στη μνήμη μια ορισμένη θερμοκρασία και ένα χρόνο μαγειρέματος. Χάρη στη λειτουργία αυτή, μπορείτε να αποθηκεύσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος του φαγητού που απολαύσατε.



1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "⓪" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα Επιλογής εστίας.

3. Αγγίζοντας την περιοχή ρύθμισης ή σύροντας το δάκτυλό σας κατά πλάτος της περιοχής, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

4. Ρυθμίστε επίσης τον επιθυμητό χρόνο.

5. Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο, αγγίξτε το σύμβολο "M" έως ότου ακούσετε **δύο προειδοποιητικούς ήχους**.

Το σύμβολο "M" θα ανάψει και η θερμοκρασία και ο χρόνος που έχουν ρυθμιστεί αποθηκεύονται στη μνήμη.

Χρήση των ρυθμίσεων από τη μνήμη

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας τα πλήκτρα Επιλογής εστίας.
2. Όταν η τιμή θερμοκρασίας είναι "0", αγγίξτε το πλήκτρο "M" έως ότου ακούσετε ένα **μονό προειδοποιητικό ήχο**.

Η επιλεγμένη εστία θα ρυθμιστεί στη θερμοκρασία και το χρόνο της μνήμης και θα αρχίσει τη λειτουργία με αυτές τις ρυθμίσεις.

Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστιών διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από τη χρήση, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. Πίνακα 1). Αν έχει αντιστοιχιστεί χρονοδιακόπτης στην εστία, η ένδειξη χρονοδιακόπτη επίσης θα απενεργοποιηθεί αργότερα.

Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας εφαρμόζεται σε αυτό το επίπεδο θερμοκρασίας.

Αφού η εστία απενεργοποιηθεί αυτόματα, μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία από τη χρήση όπως περιγράφηκε πιο πάνω.

Πίνακας 1: Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Επίπεδο θερμοκρασίας		Όριο χρόνου λειτουργίας - ώρα.
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Λειτουργία Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης)	Λειτουργία Υψηλής ισχύος (Ενίσχυσης θέρμανσης)	10 λεπτά

Το επίπεδο θερμοκρασίας είναι 1, 2, 3...19 σε ορισμένα μοντέλα, ενώ είναι 1.1, 2.2, ... 9. σε ορισμένα άλλα. (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

Προστασία από υπερθέρμανση

Η πλάκα εστιών σας διαθέτει ορισμένους αισθητήρες οι οποίοι εξασφαλίζουν προστασία από υπερθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μπορεί να παρατηρηθούν τα εξής:

- Η ενεργή εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί.

- Το επιλεγμένο επίπεδο μπορεί να μειωθεί. Ωστόσο, αυτό δεν φαίνεται στην ένδειξη.

Κωδικοί σφαλμάτων / προειδοποιητικά μηνύματα και πηγές σφαλμάτων
Πίνακας 2:

Αιτία σφάλματος	Ένδειξη	Θόνη
Πιέζονται δύο ή περισσότερα πλήκτρα ή χύνεται υγρό από υπερχείλιση πάνω στα πλήκτρα.	Αναβοσβήνει το σύμβολο "E"	Περιοχή ενδείξεων εστίας
Υπερθέρμανση πλάκας εστιών	Αναβοσβήνει το σύμβολο "H"	Περιοχή ενδείξεων εστίας
Δεν υπάρχει κατάλληλος σκεύος στην εστία.	Ανάβει το σύμβολο	Περιοχή ενδείξεων εστίας
Σφάλμα υλικού πλήκτρου αφής.	Ανάβει το σύμβολο "Fx**"	Ένδειξη χρονοδιακόπτη
Σφάλμα υλικού επαγωγής.	Ανάβει το σύμβολο "Ex**"	Περιοχή ενδείξεων εστίας
Σφάλμα ευαισθησίας πλήκτρου αφής	Ανάβει το σύμβολο "F2"	Ένδειξη χρονοδιακόπτη
Σφάλμα επικοινωνίας στο χειριστήριο αφής.	Ανάβει το σύμβολο "F3"	Ένδειξη χρονοδιακόπτη
Σφάλμα υλικού επαγωγής.	Αναβοσβήνει το σύμβολο "Ex**"	Περιοχή ενδείξεων εστίας

x** : "1,2,...,9"



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα μηνύματα σφάλματος που μπορεί να εμφανιστούν στον πίνακα χειρισμού αφής, βλ. Πίνακα 2. Αν εμφανίζονται συνεχώς τα μηνύματα "F \bar{x} " και "E \bar{x} ", καλέστε τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπο Σέρβις.



Αν η επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής εκτεθεί σε πυκνό ατμό, ολόκληρο το σύστημα χειρισμού μπορεί να απενεργοποιηθεί και να παραχθεί σήμα σφάλματος "E". Ακούγονται ηχητικά σήματα.



Διατηρείτε καθαρή την επιφάνεια του πίνακα χειρισμού αφής. Μπορεί να παρατηρηθεί δυσλειτουργία.

6 Συντήρηση και φροντιδα

Γενικές πληροφορίες

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

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

δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



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

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



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

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμική επιφάνεια

Σκουπίστε την υαλοκεραμική επιφάνεια με κρύο νερό, προσέχοντας να μην αφήσετε κατάλοιπα καθαριστικά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Τα κατάλοιπα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών.

Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύνετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια με κυρτές λεπίδες, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα. Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με εμπορικά διαθέσιμο μέσο αφαίρεσης αλάτων ή με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων ασβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού. Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα

σφουγγάρι και περιμένετε έως ότου απορροφηθεί καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρά υγρό πανί.



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

Με τον καιρό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρό ξεθώριασμα σε επιστρώσεις ή σε άλλα είδη επιφανειών. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του προϊόντος. Το ξεθώριασμα των χρωμάτων και οι λεκέδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προκύπτουν σταγόνες νερού κατά το μαγείρεμα.

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα μπορεί να συμπυκνωθεί και να σχηματίσει σταγονίδια νερού όταν έρθει σε επαφή με ψυχρές επιφάνειες του προϊόντος. >>> *Αυτό δεν είναι βλάβη.*

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> *Αυτό δεν είναι βλάβη.*

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.*
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> *Ελέγξτε την σύνδεση του φισ.*
- Αν η οθόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήσετε πάλι την πλάκα εστιών. >>> *Αποσυνδέστε τη συσκευή μέσω του αντίστοιχου ασφαλειοδιακόπτη. Περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και κατόπιν επανασυνδέστε τη.*

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί παρόλο που είναι απενεργοποιημένη η εστία.

- Αυτό δεν είναι βλάβη. Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί έως ότου τα ηλεκτρονικά στην πλάκα εστιών κρυώσουν σε κατάλληλη θερμοκρασία.

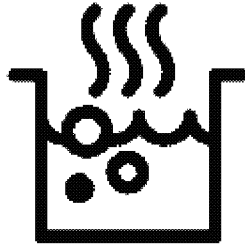


Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

GRUNDIG

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

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

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

TABLE DES MATIERES

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

Sécurité générale	4
Sécurité électrique	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	8
Sécurité des enfants.....	8
Mise au rebut de l'ancien appareil	8
Elimination des emballages.....	9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble	10
Caractéristiques techniques	10

3 Installation 11

Avant l'installation	11
Installation et branchement.....	12
Déplacement ultérieur	15

4 Préparation 16

Conseils pour faire des économies d'énergie	16
Première utilisation	16
Premier nettoyage de l'appareil	16

5 Utilisation de la table de cuisson 17

Généralités concernant la cuisson ...	17
Utilisation des tables de cuisson	18
Bandeau de commande.....	19

6 Maintenance et entretien 29

Généralités.....	29
Nettoyage du brûleur.....	29

7 Recherche et résolution des pannes 31

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 générale

- 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'en-

flammer 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 moisis-

sure 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'embal-

lage 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 rappo-

cher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

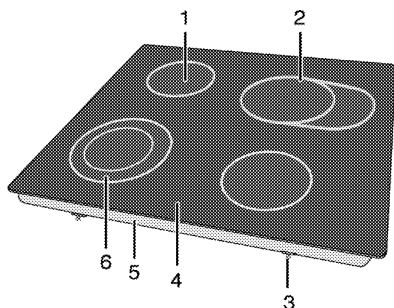
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson | 4 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Extension de plaque de cuisson | 5 | Fond |
| 3 | Bride de montage | 6 | Plaque de cuisson à circuit double |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V ~/ 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6900 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à circuit double
Dimension	120/210 mm
Puissance	750/2200 W
Avant droit	Plaque de cuisson
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W
Arrière droit	Extension de plaque de cuisson
Dimension	140/250 mm
Puissance	1100/2000 W



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



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.



DANGER:

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



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

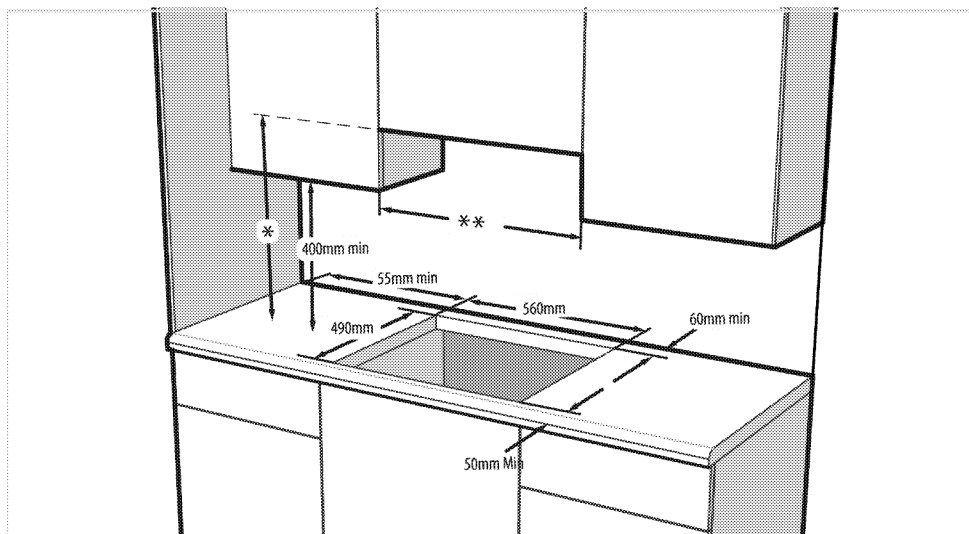
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance



- * 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.



DANGER:

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.



DANGER:

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".



DANGER:

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

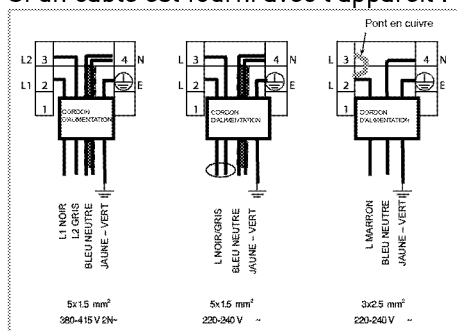


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche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

3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

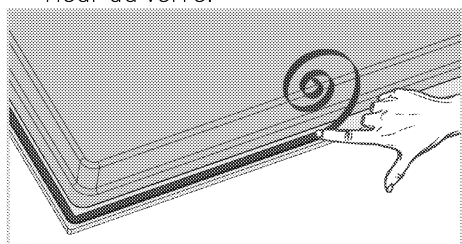
- Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)
- Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» ou

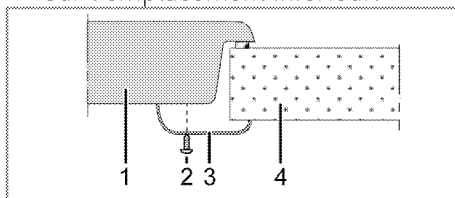
- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

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.



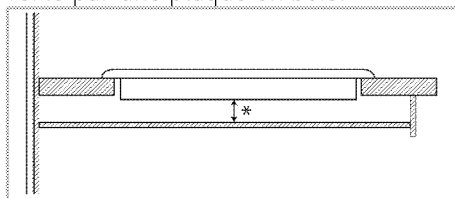
3. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
4. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

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

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

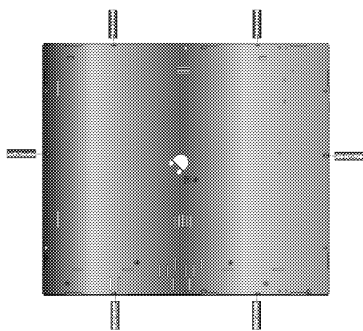


* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



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



DANGER:

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.



DANGER:

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.

Déplacement ultérieur

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



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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

pas être plus petit que la plaque chauffante.

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

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



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

Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

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

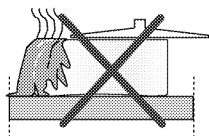
foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

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

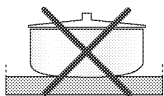
Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

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

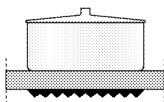
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



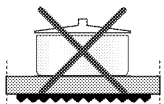
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



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

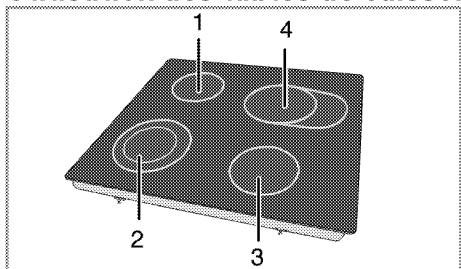


N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.



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

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 2 Plaque de cuisson à circuit double 12-14/21-23 cm
- 3 Plaque de cuisson 16-18 cm
- 4 Extension de plaque de cuisson 14-16/25-27 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



DANGER:

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

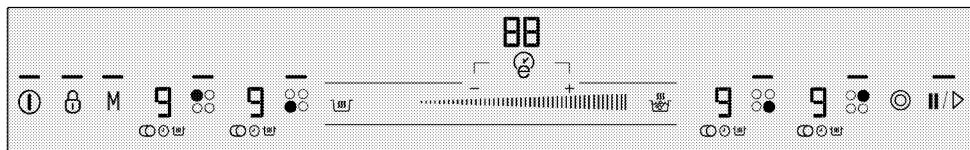
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

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



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


Bandeau de commande




Caractéristiques techniques

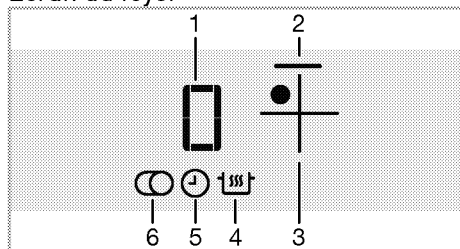


Zone de réglage (pour le niveau de température)


- Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.
-  Touche Marche/Arrêt
-  Touche de verrouillage des touches
-  Touche de sélection de foyer extensible
-  Touche d'activation/désactivation de la minuterie
-  Touche Plus (+) de la minuterie
-  Touche Moins (-) de la minuterie
-  Touche Chauffage rapide / Touche Booster
-  Touche Garde-au-chaud
-  Touche Arrêt
-  Touche Mémoire
-  Commandes de sélection de foyer


 Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Ecran du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varie en fonction du modèle de four.))
 - 2 Témoin du foyer
 - 3 Touche de sélection de foyer
 - 4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (*)
 - 5 Symbole de la minuterie
 - 6 Symbole de foyer extensible (*)
- * Varie selon le modèle.

 Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

 Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "Ⓜ" sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "Ⓜ" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

i Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "Ⓜ") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "Ⓜ" sur le bandeau de commande.

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

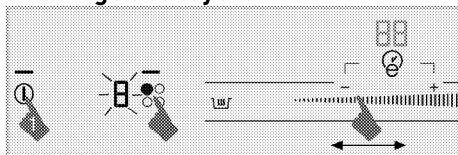
i Les symboles "H" ou "h", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Les symboles "H", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer indiquent que la table de cuisson est toujours brûlante et peut être utilisée pour garder au chaud une petite quantité de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" et "-" pour indiquer que le foyer est moins chaud.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.
Si le courant est coupé et revient avant que les foyers ne refroidissent, le symbole "-" s'affiche sur l'écran du foyer. Ce symbole disparaît si le foyer approprié est utilisé.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "Ⓜ" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer. "0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre "0" et "19".

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"

Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".

2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "⌚" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

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.

3. En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes

Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

Fonction Booster (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour sélectionner la fonction Booster directement :

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "🔥".

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche "🔥" après que la zone de cuisson a fonctionné pendant au moins 20 secondes sur un certain niveau.



La zone de cuisson doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Appuyez sur la touche "🔥" pour arrêter la fonction Booster à tout moment de votre choix.

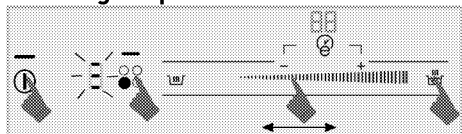
Chauffage rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il peut être utilisé pour un chauffage rapide pendant une courte période de temps. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.



La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson et le réglage du niveau de température.

Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :



1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "4".
Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée (se reporter au tableau ci-après). 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
5. Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide

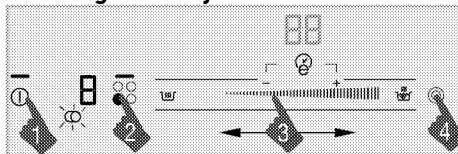
Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - seconde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65

9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Arrêt de la fonction Chauffage rapide :
Appuyez sur la touche "4" pour arrêter la fonction Chauffage rapide quand vous le souhaitez.

Allumage des foyers extensibles



1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer extensible en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "4" du bandeau de commande pour allumer le foyer extensible.

Le symbole "4" s'affiche à l'écran du foyer approprié.



Le foyer extensible s'active uniquement si un niveau de température compris entre "1" et "19" est défini pour la zone principale du foyer. Le niveau de température est de 1, 2, 3, ... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Arrêt des foyers extensibles

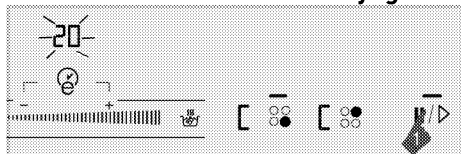
1. Appuyez sur la touche "☉" du bandeau de commande pour arrêter le foyer extensible.

Le symbole "☉" sur l'écran du foyer disparaît et la zone extensible du foyer s'éteint. La zone principale du foyer approprié continue de fonctionner à la température définie.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche, appuyez et maintenez "☉/▷" jusqu'à ce que 20 s'affiche sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson.

» "☉/▷" s'allume et un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. "C" s'affiche sur les écrans des foyers. Aucune touche du panneau

de commande n'est fonctionnelle pendant cette période, en dehors de "☉".

Désactivation du verrou de nettoyage

Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le voyant "☉/▷" s'éteint et le verrou de nettoyage se désactive automatiquement.



Si vous souhaitez annuler le verrouillage plus tôt, maintenez la touche enfoncée "☉/▷" jusqu'à ce que le symbole "C" disparaisse des écrans des foyers.

Verrouillage enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "☹" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "☹" s'éteint.



Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "☹" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "☹" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "🔒" s'éteint.


Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **lorsque la table de cuisson fonctionne.**

Activation du verrouillage des touches

1. Lorsque la table de cuisson est en marche, effectuez un appui long sur la touche "🔒" jusqu'à ce que **retentissent** deux signaux sonores.

Le voyant de la touche "🔒" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

 Vous pouvez activer le verrouillage des touches **uniquement si l'appareil est en marche.** Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "🔒" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "🔒" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "🔒" pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant de la touche "🔒" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie économique

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le

foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.


En cuisinant avec cette fonction, votre table de cuisson ajuste automatiquement la puissance en fin de cuisson et vous permet de faire des économies d'énergie grâce à la chaleur résiduelle.


Activation de la minuterie


1. Appuyez sur la touche "🕒" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "🕒" pour activer la minuterie. "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "🕒" commence à clignoter sur l'écran du foyer.
5. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur "—" / "+". Vous pouvez appuyer et maintenir "—" ou "+" pour avancer plus rapidement.


Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "🕒" reste allumé.

Le symbole "🕒" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.

 La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

 Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

 La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

 Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

Désactivation de la minuterie




Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.


Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.



Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :


1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que le symbole « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie "". Vous pouvez appuyer et maintenir la touche "" pour avancer plus rapidement.

Le symbole "" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant 3 secondes sur la touche de la minuterie :


1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "".



Le symbole "" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

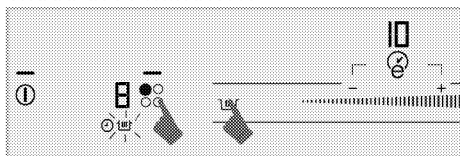
Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.


Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie


1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

 Le foyer continue à fonctionner à une température réduite.
Les symboles "" et "u" s'affichent sur l'écran du foyer.

Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le symbole "" s'affiche sur l'écran du foyer.

Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole "u" s'affiche sur l'écran du foyer.

Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée.

Appuyez sur la touche "u" pour arrêter la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.



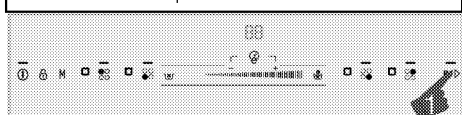
Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "Ⓢ" et en arrêtant la table de cuisson.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (à l'exception de la minuterie).



Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "Ⓢ/▷" alors que la table de cuisson fonctionne. Tous les foyers actifs s'arrêtent.
2. Appuyez à nouveau sur la touche "Ⓢ/▷" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Fonction Mémoire

Votre table de cuisson peut garder en mémoire une température et une durée de cuisson données. Grâce à cette fonction, vous pouvez enregistrer la température et la durée de cuisson d'un plat que vous avez aimé.



Un seul réglage peut être enregistré dans la mémoire. Chaque réglage écrase le précédent, le dernier réglage enregistré est donc celui qui reste en mémoire.

1. Appuyez sur la touche "Ⓢ" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Réglez également la durée souhaitée.
5. Une fois le réglage de la température et de la durée effectué, appuyez sur le symbole "M" jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le symbole "M" s'allume et la température ainsi que la durée définies sont enregistrées dans la mémoire.

Utilisation des réglages mémorisés

1. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

2. Lorsque la valeur de la température est "0", appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le foyer sélectionné est réglé à la température et pour la durée gardées en mémoire et commence à fonctionner avec ces réglages.

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, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - heure
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Fonction Booster (intensité élevée)	Fonction Booster (intensité élevée)	10 minutes

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Protection contre la surchauffe


La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :


- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.


Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-2 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches ou des débordements s'y répandront.	Le symbole "E" clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Ecran du foyer
Aucun récipient adéquat sur la zone.	Le symbole s'allume	Ecran du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole "Fx**" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	Le symbole "Fx**" s'allume	Ecran du foyer
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole "F2" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de communication sur la commande tactile.	Le symbole "F3" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	Le symbole "Ex**" clignote	Ecran du foyer
x** : "1,2,...,9"		

 Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.


 Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur "E". Des signaux sonores se font entendre.


 La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Maintenance et entretien


Généralités


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

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

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

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

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

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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

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

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

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

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

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. →→→ *Cela n'est pas un défaut.*

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.*

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.



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

A DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

