Placas vitrocerámicas
Tables de cuisson vitrocéramiques
Piani cottura in vetro ceramica
Стъклокерамични плотове

HIC 63401 T

BEKO

ES

Estimado cliente:

Queremos agradecerle su decisión de adquirir uno de nuestros productos. El electrodoméstico que ha comprado satisface las necesidades más exigentes y resulta muy fácil de usar. No obstante, le sugerimos que dedique unos minutos a la lectura del presente manual de instrucciones. De esta manera, se familiarizará con su electrodoméstico y obtendrá de él un funcionamiento óptimo y sin problemas. Por favor, tenga en cuenta los consejos de seguridad. Le deseamos la máxima satisfacción en el uso de su nuevo electrodoméstico.

Índice

1. Especificaciones técnicas 02
Su electrodoméstico 03

2. Información importante 04

3. Preparación e instalación 07
Uso de la abrazadera de montaje 08
Conexión eléctrica 09
Zona de la parrilla 09

4. Funcionamiento de la placa 10
Elementos de control y visualizador 10
Encendido de la placa 11
Selección de calientaplatos 11
Calor extra 12
Apagado de la placa 12
Encendido de las zonas doble y triple . 13
Bloqueo de teclas 14
Bloqueo para niños 14
Función temporizador 15
Limitación del tiempo de funcionamiento 17
Función de calor residual 17

Calibración del sensor y mensajes de error 18
5. Cuidados y mantenimiento 19
Cuidado de las placas cerámicas 19
Tipos de cazuelas 19
Fritura en aceite abundante 20

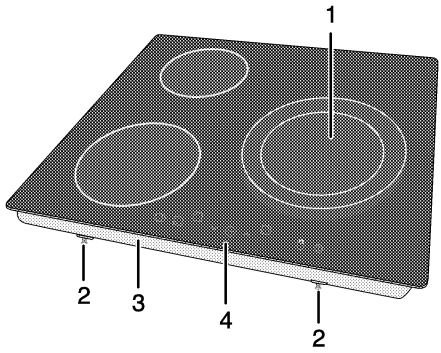
6 Limpieza 20

7. Resolución de problemas 22

8. Transporte en el futuro 22

9. Términos y condiciones de la garantía 22

1 Especificaciones técnicas



1. Calientaplatos cerámico
2. Abrazadera de montaje
3. Tapa protectora
4. Placa de quemadores

Los gráficos y las cifras tienen carácter ilustrativo únicamente. El aspecto real de su aparato puede ser distinto.

Dimensiones externas	**60 cm**	**80 cm**
Anchura	580 mm	770 mm
Profundidad	510 mm	510 mm
Altura	55 mm	55 mm
Dimensiones de la zona de instalación		
(•) Anchura	560 mm	750 mm
Profundidad	490 mm	490 mm
Voltaje de suministro	220 - 240 V ~/ 380 - 415V 2N ~ 50Hz	

Su electrodoméstico

Las zonas de cocción están delimitadas por marcas sobre la placa vitrocerámica.

60 cm			HIC 63401 T		.....		.....		.....		.....		.....	
VATIOS	**DIÁM.**	**FORMA**												
2200/750	210/120	DOBLE												
1200	140	SENCILLA	**X**											
1500	160	SENCILLA												
2000/1100	140/240	EXT.ASADO												
2000/1100	140/250	EXT												
2400/1500	170/265	EXT												
1800	180	SENCILLA	**X**											
2300	210	SENCILLA												
2700/1800	270/210	DOBLE		**X**										
1700/700	180/120	DOBLE												
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE												
110 - 80	260 X 170	SENCILLA												
2700/1950/1050	275/210/145	TRIPLE												
2000/600	210/120	DOBLE												
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE												
POTENCIA TOTAL			**5700**											

80 cm			.....		.....		.....			.....			.....			.....		
VATIOS	**DIÁM.**	**FORMA**																
2200/750	210/120	DOBLE																
1200	140	SENCILLA	**x**		**x**		**x**					**x**	**x**			**x**		
1500	160	SENCILLA				**x**			**x**						**x**			**x**
2000/1100	140/240	EXT.ASADO																
2000/1100	140/250	EXT				**x**											**x**	
2400/1500	170/265	EXT		**x**					**x**									
1800	180	SENCILLA		**x**														
2300	210	SENCILLA																
1700/700	180/120	DOBLE																
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE																
110- 80	260 X 170	SENCILLA																
2700/1950/1050	275/210/145	TRIPLE																
2000/600	210/120	DOBLE	**x**				**x**					**x**	**x**			**x**		
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE			**x**													
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (LLAVE)								**x**								
2400/1500	230/180	DOBLE												**x**				
110		PLACA DE CALENTAMIENTO						**x**			**x**				**x**			**x**
POTENCIA TOTAL			**7400**		**7200**		**7200**			**5400**			**7200**			**6800**		

2 Información importante

Cuide de usted, de su familia y de sus amigos

• El electrodoméstico no debe ser utilizado por niños pequeños ni personas enfermas sin supervisión. Vigile a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con este electrodoméstico.
ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, desconecte inmediatamente el electrodoméstico de la red eléctrica para que no se produzca una descarga eléctrica en caso de que detecte una grieta en la vitrocerámica causada por un impacto mecánico. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

• Le aconsejamos por tanto que incluya la cobertura frente a daños sufridos por la placa vitrocerámica en su póliza de seguro del hogar.
• Si el aparato se va a colocar sobre un armario, entonces es necesario instalar una barrera. Consulte las instrucciones de instalación.
• Las superficies alcanzan temperaturas altas durante el funcionamiento. No toque dichas superficies durante el uso.
• No coloque sobre el electrodoméstico objetos que los niños intenten alcanzar.
• En todo momento en que se esté cocinando es esencial prestar la máxima atención.
• Cuando fría en una cantidad abundante de aceite, vigile en todo momento el electrodoméstico ya que las grasas y aceites sobrecalentados pueden inflamarse con facilidad. Nunca intente apagar con agua grasa o aceite inflamado, ya que existe riesgo de explosión. En caso de fuego, sofóquelo con paños calientes y mantenga puertas y ventanas cerradas.
• Asegúrese de que los mangos de las sartenes no se enganchen o golpeen de forma accidental y no se calienten debido a la proximidad con las zonas de calentamiento adyacentes.
• Compruebe que todos los mandos del aparato estén apagados después de su uso.

Cuide su electrodoméstico y su hogar

• Limpie el electrodoméstico con regularidad, preferentemente después de cada uso. Desconecte siempre el suministro eléctrico principal y deje que el aparato se enfríe primero.
• Limpie cualquier derramamiento de líquidos tan pronto como ocurra y con el debido cuidado, ya que la superficie del electrodoméstico puede estar caliente. Cualquier líquido derramado que permanezca en la superficie después de la cocción se debe limpiar antes de utilizar de nuevo el aparato, para evitar que se endurezca.
• Para la limpieza no utilizar productos de lejía o detergente en polvo biológico, abrasivos fuertes o productos químicos de limpieza.
• Asegúrese de que no hay materiales inflamables junto al aparato, ya que los laterales del mismo se calientan durante el uso.
• No coloque artículos inflamables o de plástico sobre o junto al electrodoméstico, y no utilice nunca el electrodoméstico para secar ropa mojada.
• No deje encendido el electrodoméstico durante períodos de tiempo prolongados si no lo está utilizando.
• No utilice agua para apagar los fuegos producidos por aceite o grasas.
• No caliente recipientes de comida sin abrir, puesto que se puede producir un aumento de la presión que haga estallar el recipiente.
• No use woks tradicionales de fondo redondo. Utilice únicamente woks de fondo plano.
• Para limpiar este electrodoméstico no se debe utilizar un limpiador a vapor.
• No mire fijamente la placa halógena.
• Con el paso del tiempo, las superficies de los modelos de aparatos de acero inoxidable que estén cerca de los quemadores pueden cambiar de color debido al exceso de calor.

Información importante sobre seguridad

Este electrodoméstico cuenta con la más avanzada tecnología y cumple con las normativas de seguridad vigentes. No obstante, con el fin de evitar posibles daños y accidentes es necesario que en todo momento manipule el electrodoméstico de forma adecuada. Tenga en cuenta tanto los consejos de seguridad como el resto de información contenida en el manual.

• No utilice el aparato si detecta daños visibles tales como fisuras o cortes en la superficie de la placa vitrocerámica. En ese caso, por favor consulte con nuestro departamento de atención al cliente.

• No intente realizar por su cuenta ninguna reparación o modificación del electrodoméstico, sobre todo si implica el uso de algún tipo de herramienta (destornilladores, etc). Las reparaciones sólo debe llevarlas a cabo un profesional con la formación adecuada para este tipo de electrodomésticos, sobre todo en lo que respecta a los componentes eléctricos. Cualquier reparación realizada de forma negligente puede ocasionar accidentes graves, daños o averías al electrodoméstico.

En caso de avería, y antes de ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, le rogamos consulte la información contenida en el capítulo “Términos de la garantía”. Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en caso necesario.

Instrucciones de utilización:

• Las personas enfermas o con deficiencias mentales que sean incapaces de manejar debidamente el aparato debido a la falta de experiencia o conocimientos deberán utilizar el aparato únicamente bajo una estrecha supervisión. Esto incluye a los niños.

• La placa vitrocerámica sólo debe utilizarse para la preparación doméstica de alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de accidente por utilización negligente o con fines distintos de los previstos.

• No utilice la placa para calentar la estancia.

• Tan pronto como detecte cualquier anomalía de funcionamiento o si como consecuencia de una acción mecánica extrema aparecen fisuras en la placa vitrocerámica, debe dejar de utilizar el electrodoméstico inmediatamente: apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica (extraiga los fusibles o bien desactive los disyuntores automáticos).

• No deje que los cables eléctricos queden expuestos a zonas o utensilios de cocina calientes. El aislante eléctrico podría sufrir daños.

De esta manera evitará posibles daños a su placa vitrocerámica

La placa vitrocerámica es insensible al calor (hasta los 650 °C) y a las fluctuaciones de temperatura, ha sido diseñada a prueba de roturas y presenta cierto grado de resistencia frente a los arañazos.

No obstante, con el fin de evitar daños le rogamos tenga en cuenta la siguiente información:

• Bajo ningún concepto vierta agua fría sobre los quemadores calientes.

• No se suba encima de la placa vitrocerámica.

• Una presión ejercida súbitamente sobre la superficie podría ser fatal, por ejemplo el impacto de un salero. Por tanto, es mejor que no guarde tales objetos sobre la placa.

• Siempre que vaya a utilizar la placa, asegúrese que tanto la base del utensilio que va a usar como la superficie de las zonas de cocción estén limpias y secas.

• Al retirar un utensilio de cocina de la encimera levántelo en lugar de arrastrarlo, con el fin de no arañar ni desgastar la superficie de la placa vitrocerámica.

• No pele vegetales sobre la superficie de la placa, ya que éstos pueden contener granos de arena que rayarían la superficie.
• No utilice la placa para depositar objetos, en particular materiales inflamables, cartones o envases de plástico. Los objetos de estaño, cinc o aluminio (incluso el papel de aluminio o una cafetera vacía) depositados sobre la encimera caliente podrían fundirse y causar daños.
• Evite que los zumos o alimentos que contengan azúcar entren en contacto con las zonas de cocción calientes, ya que podrían deformar las superficies. Limpie inmediatamente cualquier sustancia derramada, aunque la superficie aún esté caliente.
• No deposite ollas o cazuelas calientes sobre el marco del quemador.
• Cuando limpie la encimera tenga especial cuidado de que el agua no penetre en ella, ya que podría dañarla. Por lo tanto, utilice únicamente paños húmedos. Nunca rocíe la encimera con agua ni la limpie con máquinas que utilicen vapor.

Cómo deshacerse del aparato:

• Separe los materiales de embalaje a efectos de reciclaje y deposítelos en los contenedores correspondientes. Los materiales de embalaje no son juguetes para niños.
• Antes de su retirada, los dispositivos permanentemente conectados a la red eléctrica (sin enchufe) deben desconectarse de ella con la ayuda de un electricista profesional.
• Antes de deshacerse del electrodoméstico inutilícelo para su uso: una vez desenchufado, corte el cable de alimentación eléctrica o cualquier cable de conexión que quede suelto.
• Asegúrese de deshacerse del aparato de la forma adecuada.

La ventilación natural es importante para el correcto funcionamiento del aparato y para su propia seguridad.

Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, como, por ejemplo, abrir una ventana o utilizar un sistema fijo de ventilación mecánica, como puede ser un extractor o campana de cocina que realice una ventilación hacia el exterior.

Higiene de los alimentos

• Asegúrese de que la carne roja y de ave esté totalmente descongelada antes de su cocción.
• Compruebe que la cocción de los alimentos sea completa y que queden bien calientes.
• **Deje siempre el mantenimiento y las reparaciones en manos de un técnico de electrodomésticos cualificado.**

Aviso importante para enfermos de asma

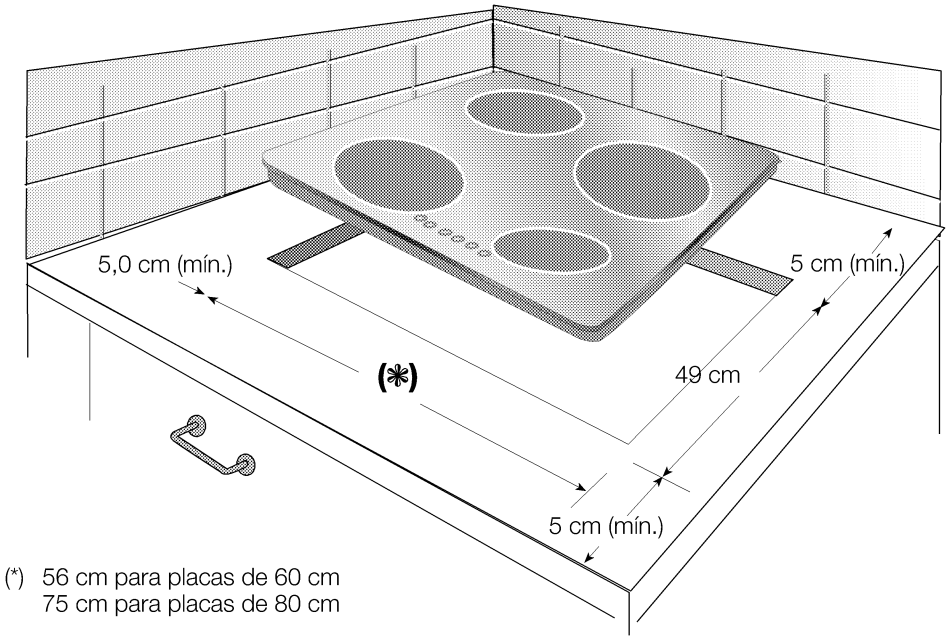
Es necesario eliminar mediante quemado los revestimientos protectores antes de utilizar por primera vez el electrodoméstico. Se emitirán humos, pero esto es perfectamente normal.
Compruebe que la estancia esté bien ventilada durante el proceso de quemado. Evite la inhalación directa de los humos durante este proceso.

3 Preparación e instalación

Montaje de la placa empotrada

Esta placa integrada ha sido diseñada para su instalación en un espacio hueco de sobremesa. La colocación debe dejarse en manos de un profesional experto, mientras que La conexión a la red eléctrica debe realizarla un electricista profesional. Por consiguiente, deberán respetarse todas las reglamentaciones locales sobre seguridad así como las disposiciones técnicas sobre conexión de aparatos eléctricos de la compañía de suministro eléctrico local.

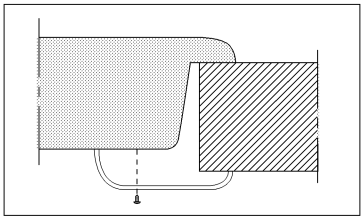
La instalación eléctrica del domicilio debe contar con un separador de polos con una abertura de contacto de al menos 3 mm (dispositivos de retención de tornillos, interruptor conductor con toma de tierra, interruptor principal).
Entre los tabiques laterales y los lados de la cavidad en donde va a instalarse la encimera debe existir una distancia de al menos 50 mm.
Si va a instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que dispone de una buena ventilación.



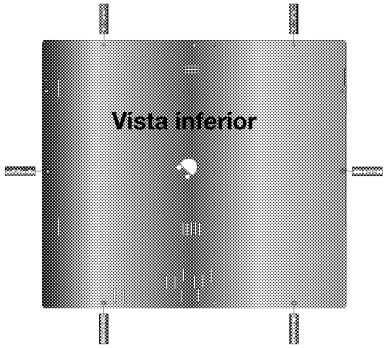
(*) 56 cm para placas de 60 cm
75 cm para placas de 80 cm

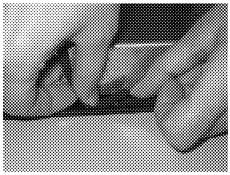
Además, puede instalar su placa según la ilustración por medio de la abrazadera de montaje. El uso de la abrazadera de montaje puede cambiar en función de su modelo.

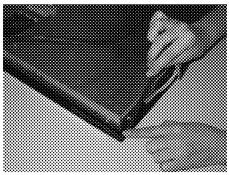
Uso de la abrazadera de montaje (si está presente)



Si la encimera tuviera menos de 20 mm de espesor, inserte un espaciador de madera entre el soporte y la superficie inferior de la misma.

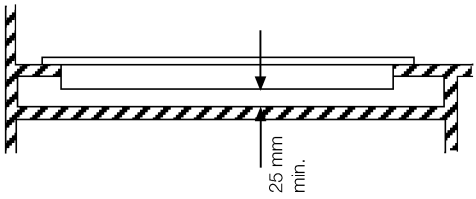






1. Preparar la encimera como se indica.
2. Retire la junta de cierre del embalaje.
3. La junta de cierre suministrada junto con el paquete debe fijarse alrededor del marco de vidrio en la superficie inferior durante la instalación de su placa tal como se muestra.
4. Coloque el aparato en una posición centrada en el aparador.
5. Apriete los tornillos de los muelles situados en la base del electrodoméstico para fijar el mismo en su posición.

Atención: Cuando instale la placa sobre un armario, debe instalar también una estantería divisoria tal como se muestra en la imagen superior. Esto no es necesario si instala la placa sobre un horno bajo encimera.



Si por causa de la instalación del aparato por ejemplo encima de un cajón, la parte inferior del aparato quedara al alcance de la mano, deberá cubrirla con una plancha de madera.

Conexión eléctrica

• No conectar el electrodoméstico al suministro eléctrico hasta que se haya retirado todo el embalaje y los protectores de transporte.
Antes de conectar el electrodoméstico al suministro eléctrico de la red, compruebe que el voltaje y la frecuencia que se indican en la placa de datos se corresponden con los de la fuente de alimentación.
• Antes de acudir al servicio técnico autorizado, adecue el tendido eléctrico de su hogar para la conexión.
Deje la instalación del aparato en manos de un electricista cualificado.

Advertencia

Este aparato debe disponer de toma de tierra.

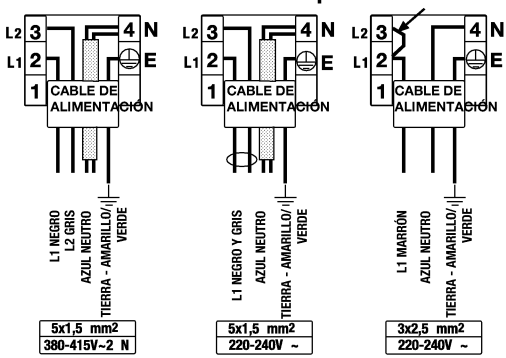
En caso de que el cable de conexión eléctrica sufra algún daño, deberá sustituirlo por un cable especial que podrá solicitar a nuestro departamento de atención al cliente.

El cable debe tener una longitud de 2 m como máximo, para conseguir un aislamiento de seguridad.

• El cable de alimentación debe pasar por la abrazadera del cable.
• El cable de la red eléctrica se debe disponer alejado del electrodoméstico. Nuestra compañía no se hará responsable de los daños derivados de la utilización del horno sin una toma de tierra adecuada.
El aparato debe conectarse mediante el cable original o uno técnicamente equivalente del tipo H05RRF 3G 2.5 o H05RRF 5G 1.5.

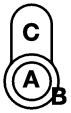
• Si se suministra un cable junto con el electrodoméstico
Conexión; • Marrón (3x2,5), Negro y gris (para 5x1,5) a cable vivo
• Hilo azul a hilo neutro
• Hilo amarillo/verde a tierra.

puente de cobre



Zona de la parrilla

Calentamiento selectivo de la zona interna de cocción
A, o
A y **B** juntas, o
A, **B** y **C** juntas



Calientaplatos de doble circuito con zona de cocción ampliada

Circuito doble – zona de cocción

Circuito triple – zona de cocción

Circuito sencillo – zona de cocción

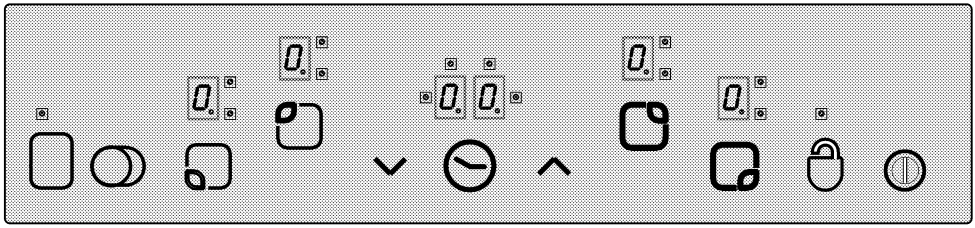
Calientaplatos de circuito sencillo con zona de cocción ampliada

Zona de cocción ampliada

Las placas fast radian (halógenas), ampliadas y dobles queman con una luz brillante cuando se encienden por primera vez.

4 Funcionamiento de la placa

Elementos de control y visualizadores



Características

Interruptor principal - Tecla encendido/apagado

** Bloqueo de teclas

Ajuste del calor / Incremento del temporizador

Ajuste del calor / Decremento del temporizador

** Tecla de selección de zona doble/ triple

* Activar/desactivar temporizador

** Activar/desactivar zona de calentamiento

Controles de selección de los calientaplatos (zona de cocción)

*

Visualizador de calientaplatos (ajuste del calor 0 ...9)

Visualizador LED de zona doble/ triple en funcionamiento (indicador de calientaplatos)

* Visualizador del temporizador (4 LED asignados a 4 calientaplatos diferentes)

Nota:

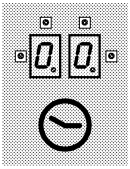
• Este dispositivo se controla a través de la unidad de control táctil. Si su unidad de control táctil dispone de temporizador, cada operación será confirmada con una señal acústica.

• Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos. La humedad y la suciedad pueden afectar al funcionamiento.

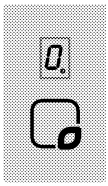
** Si su placa dispone de estas funciones

** en modelos con temporizador.

• Los gráficos y las cifras tienen carácter ilustrativo únicamente. El aspecto real o las funciones de su aparato pueden ser distintos.



(*) Si su placa dispone de temporizador.



No presente en placas con 3 (*) .quemadores

Encendido de la placa

Pulse la tecla "⏻" del panel de control por lo menos durante 1 segundo. Los visualizadores de los calientaplatos se encenderán. La placa está lista para su uso. Puede encender (seleccionar) los diferentes calientaplatos antes de que transcurran 10 segundos. Mientras esté accionando el interruptor principal "⏻" no podrá accionar otros controles.

Todos los visualizadores de los calientaplatos "0" y sus correspondientes puntos decimales parpadearán.

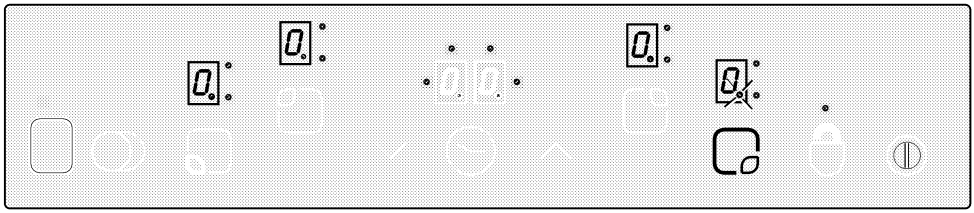
La placa pasará automáticamente a modo en espera en caso de que no se realice ninguna acción en el plazo de 10 segundos.

Si pulsa el interruptor principal "⏻" durante más de 2 segundos, la placa se apaga y pasa de nuevo al modo en espera.

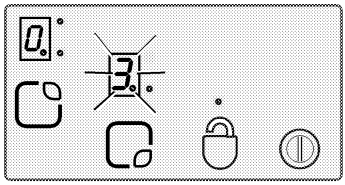
Selección de calientaplatos (zona de cocción)

1. Encienda la placa.
2. Pulse el control de selección del calientaplatos deseado. Tras seleccionar un calientaplatos, el punto decimal del visualizador correspondiente "0." parpadeará.

La placa pasará automáticamente a modo en espera en caso de que no se realice ninguna acción en el plazo de 10 segundos.



3. Ajuste el nivel de calor entre **"1"** y **"9"** o **"9"** y **"1"** pulsando las teclas "∧" o "∨".



Las teclas "∧" o "∨" disponen de una función de repetición. Si mantiene pulsada una de las teclas, el nivel de calor se incrementará o reducirá de forma continua a razón de un nivel cada 0,4 segundos.

Si empieza por la tecla "∧", aparecerá un **"1"**. Si empieza por la tecla "∨", la pantalla mostrará el valor fijado (p.ej. ,medio segundo **"A"** y medio segundo **"9"**). Esto significa que la función Calor extra está activa.

Calor extra

Esta función le facilita la tarea de cocinar. Cuando la función de calor extra está activa, el calientaplatos funcionará a máxima potencia durante cierto periodo de tiempo (vea la tabla 1). La duración de la función de calor extra depende del nivel de calor seleccionado. Este nivel lo indica una **"A"** parpadeante que se alterna con el valor del nivel de calor fijado (por ejemplo, durante medio segundo aparece la **"A"** y durante otro medio segundo aparece un **"9"**) en el visualizador del calientaplatos. Al final del periodo de aplicación de la función de calor extra, la placa reducirá el calor y el nivel de calor que usted seleccionó se mostrará de forma continua en el visualizador.

La función Calor extra está disponible para todos los calientaplatos.

Activación de la función Calor extra:

1. Encienda la placa.
2. Seleccione el calientaplatos deseado pulsando la correspondiente tecla de selección.

3. Seleccione el nivel de calor del calientaplatos **"9"** mediante la tecla "∨ ". Una vez seleccionado el nivel de calor, el visualizador mostrará **"9"** y **"A"** de forma alternativa. Esto indica que se ha seleccionado el nivel de calor **"9"** y que la función de calor extra está activada.

4. A continuación fije el nivel de calor en el que desea que la cocción continue una vez finalice la función de calor extra, usando para ello la tecla "∨" antes de que transcurran 10 segundos. Puede introducir valores entre **"9"** y **"1"** pulsando las teclas " ∧" o "∨". (en este caso, fijamos el valor 6).

5. Mientras la función Calor extra esté activa, el visualizador alternará entre **"A"** y **"6"** (en este caso). Al finalizar la función, el visualizador mostrará **"6"** de forma continua.

Desactivación de la función Calor extra:

• La función de calor extra puede desactivarse antes de hora pulsando la tecla "∨" hasta que aparezca el nivel de calor **"0"**.
• Si se selecciona **"9"** de la forma descrita en el apartado de selección del calor extra y no se selecciona un nivel de calor bajo, la luz dejará de parpadear transcurridos 2 segundos. La función de calor extra ya no estará activa.

Apagado de la placa

Si pulsa el interruptor principal "⏻" durante más de 10 segundos, la placa se apaga y pasa de nuevo al modo en espera.
Si cuando la placa se apaga queda calor residual, el visualizador del calientaplatos en cuestión mostrará "H" de manera fija.

Apagado de los calientaplatos individuales:

Un calientaplatos seleccionado puede apagarse de tres maneras distintas:

1. Pulsando de manera simultánea las teclas "∧" y "∨"

2. Reduciendo el nivel de calor a **"0"** mediante la tecla "∨"
3. Mediante la función de apagado por temporizador para el calientaplatos en cuestión (en caso de que la función de temporizador esté disponible)

1. Pulsar de manera simultánea las teclas "∧" y "∨"
Debe seleccionar el calientaplatos que desee apagar mediante la tecla de selección "⊂". El punto decimal del visualizador correspondiente se encenderá 0. Para apagar el calientaplatos es preciso pulsar las teclas "∧" y "∨" a la vez.

2. Reducir el nivel de calor a "0" mediante la tecla "∨" del calientaplatos que desee apagar

El calientaplatos puede apagarse también reduciendo su nivel de calor a **"0"**.

3. Uso de la función de apagado por temporizador para el calientaplatos que desee apagar (en caso de que la función de temporizador esté disponible)

El temporizador apagará el calientaplatos seleccionado una vez se agote el tiempo fijado. Todos los visualizadores muestran **“0”** y **“00”**. Los LED correspondientes a la zona doble/triple y el temporizador asociado se apagarán.

Además, cuando se agote el tiempo sonará una señal acústica. Para que la señal acústica deje de sonar deberá pulsar cualquier tecla del panel de control.

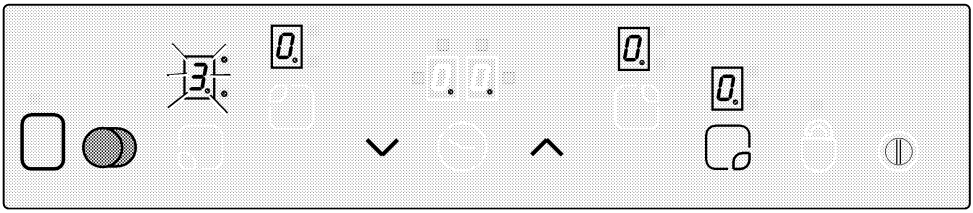
Encendido de las zonas doble y triple**

Encendido de la zona doble:
Debe seleccionarse el calientaplatos equipado con zona doble que desee. El punto decimal de dicho calientaplatos debe parpadear. Una vez haya seleccionado el nivel de calor (1-9), pulse la tecla “◯◯” para activar la zona doble del calientaplatos.
Al mismo tiempo, el LED de la zona doble “◯◯” en cuestión se ilumina sin parpadear. Al pulsar la tecla “8.” por segunda vez, la zona doble pasa de encendida a apagada y viceversa.

La zona de extensión puede activarse únicamente tras haber activado un nivel de calor entre **“1”** y **“9”**en la zona básica del calientaplatos.

Encendido de las zonas triples:
Debe seleccionar el calientaplatos equipado con zona triple que desee. El punto decimal de dicho calientaplatos debe parpadear. Una vez haya seleccionado el nivel de calor (1-9), pulse la tecla “◯◯” para activar la zona doble del calientaplatos.
Al mismo tiempo, el LED de la zona doble “8.” en cuestión se ilumina sin parpadear. Si vuelve a pulsar la tecla “◯◯”, el LED de la zona triple parpadeará y la zona triple “8.” se encenderá.

Al pulsar de nuevo la tecla “◯◯”, la zona triple del calientaplatos se volverá a apagar. Cada pulsación hace que el estado de las zonas doble o triple cambie de la manera indicada.



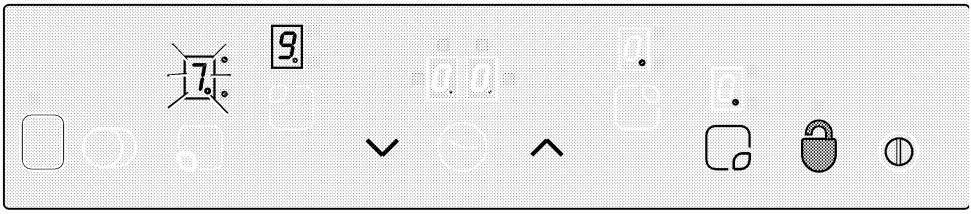
Activación de los calientaplatos doble y triple al pulsar la tecla “◯◯” del calientaplatos seleccionado.

Bloqueo de teclas (En modelos con temporizador.)

Mantenga la tecla “” pulsada durante más de dos segundos para bloquear el control táctil. Una señal acústica confirmará la operación. Acto seguido, el LED “” parpadeará y todos los calientaplatos se bloquearán.

El calientaplatos puede bloquearse únicamente con la placa en funcionamiento.

Con el calientaplatos bloqueado, sólo responderá el interruptor principal “”. El LED “” parpadeará e indicará que la placa está bloqueada. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo permanecerá activo cuando la vuelva a encender. En este caso, para poder manipular la placa deberá desbloquear las teclas.



Bloquee o desbloquee el control táctil con la placa en el funcionamiento pulsando la tecla “”.

Si se pulsa la tecla “” durante 2 segundos, el calientaplatos se desbloquea. Una señal acústica confirmará la operación.

Acto seguido, el LED “” se apagará. Ahora el control tácil está desbloqueado y puede manipularse con normalidad.

Bloqueo para niños

Para evitar que los niños enciendan los calientaplatos, puede bloquear la placa para que no pueda conectarse de forma accidental. La funcionalidad de bloqueo para niños permite bloquear el control táctil en un complicado proceso de varios pasos. El bloqueo y desbloqueo para niños está sólo disponible en modo de espera.

Bloqueo del módulo:

1. Encienda la placa mediante el interruptor principal “”.
2. Pulse de manera simultánea las teclas “” e “” durante por lo menos 2 segundos.
3. A continuación, vuelva a pulsar la tecla “”.

La función de boqueo para niños se activará y todos los visualizadores de los calientaplatos mostrarán el símbolo “”.

Cancelación del bloqueo para niños:

El procedimiento de cancelación del bloqueo para niños es idéntico al de la activación.

1. Encienda la placa mediante el interruptor principal “”.
2. Pulse de manera simultánea las teclas “” e “” durante por lo menos 2 segundos.
3. A continuación, vuelva a pulsar la tecla “”.

Todos los visualizadores de los calientaplatos muestran “” durante la desactivación. “” se apagará inmediatamente después de finalizar el procedimiento de desbloqueo.

Función temporizador *

Esta función le facilita la tarea de cocinar. Olvídese de estar permanentemente presente durante el proceso de cocción; el calientaplatos se apaga de forma automática transcurrido el tiempo indicado.

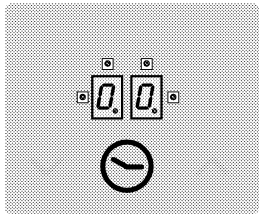
Temporizador para la cocción de huevos:

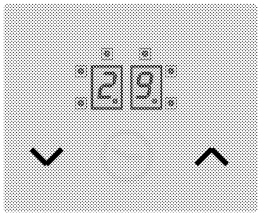
El temporizador para la cocción de huevos es independiente de cualquier calientaplatos. Así pues, no importa el hecho de que haya o no algún calientaplatos seleccionado.

1. Inicie la activación del temporizador para la cocción de huevos pulsando la tecla "⏲". El visualizador del temporizador mostrará **"00"** y un punto abajo a la derecha "0.0.". El temporizador para la cocción de huevos está ahora activado.
2. A continuación, fije el tiempo deseado mediante las teclas "∧" e "∨".
3. Una vez fijado el tiempo se iniciará la cuenta atrás.

Cuando se agote el tiempo sonará una señal acústica. Para que la señal acústica deje de sonar deberá pulsar cualquier tecla del panel de control.

El temporizador presenta las siguientes características:
El control táctil tiene una capacidad máxima para 4 temporizadores asignados a calientaplatos y un temporizador para la cocción de huevos. Los temporizadores pueden utilizarse sólo con la placa en funcionamiento.





Temporizador de calientaplatos:

Los temporizadores de calientaplatos pueden activarse únicamente para el calientaplatos activo.

1. En primer lugar, encienda la placa y active el calientaplatos que desee. (antes debe fijar el nivel de calor del calientaplatos entre 1 y 9)
2. Inicie la activación del temporizador del calientaplatos pulsando la tecla "⏲" de la misma manera que con el temporizador para la cocción de huevos. El visualizador del temporizador mostrará **"00"** y un punto abajo a la derecha "0.0.". El temporizador para la cocción de huevos está ahora activado.

3. Deberá pulsar la tecla "⏲" una segunda vez para activar el temporizador del calientaplatos. Ahora puede proceder a asignar el temporizador.
4. Fije el tiempo deseado mediante las teclas "∧" e "∨".

Para asignar más temporizadores de calientaplatos:

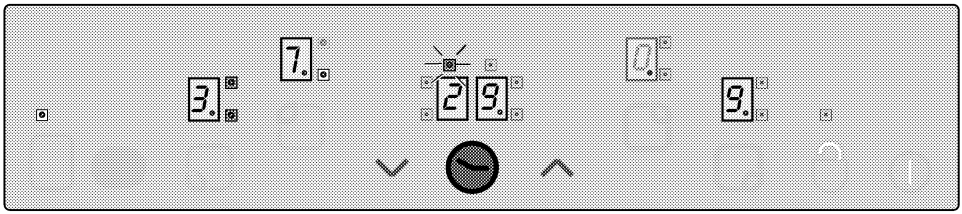
1. Pulse de nuevo la tecla "⏲" una vez haya activado el primer temporizador de calientaplatos. El control gira hacia la derecha hasta el siguiente calientaplatos activo asignado a un temporizador. El LED parpadeante "▣" inica la recomendación de asignación.
2. Fije el tiempo deseado mediante las teclas "∧" e "∨".
3. El temporizador en marcha asignado al primer calientaplatos está señalizado por el LED "▣" que permanece encendido sin parpadear.

• Al pulsar la tecla "⏲" de nuevo podrá asignar más temporizadores a otros calientaplatos activos.
• Al cabo de 10 segundos, el visualizador del temporizador mostrará el tiempo que vaya a agotarse antes.
• Los LED "00" encendidos de forma permanente en el visualizador del temporizador muestran los temporizadores en funcionamiento.
• Pulsando la tecla "⏲" podrá ver sucesivamente los tiempos de los temporizadores de los calientaplatos y el temporizador para la cocción de huevos. El LED parpadeante "●" delantero izquierdo indica siempre la asignación.
Si ninguno de los LED parpadea, el visualizador del temporizador mostrará el tiempo del temporizador para la cocción de huevos.

Cancelación de temporizadores:

En primer lugar, debe seleccionar el temporizador pulsando la tecla "⏲" hasta que se muestre su valor.
El valor puede entonces cancelarse de dos maneras:
• decrementando el valor mediante la tecla "∨" hasta que el visualizador del temporizador muestre el valor **"00"**.
• pulsando simultáneamente las teclas "∧" y "∨" durante medio segundo hasta que el visualizador del temporizador muestre **"00"**.

Cuando se agote el tiempo sonará una señal acústica. Para que la señal acústica deje de sonar deberá pulsar cualquier tecla del panel de control.



Visualización del tiempo restante del temporizador de calientaplatos 3 (LED visualizador parpadeando) en el visualizador del temporizador
(Los LEDs de los visualizadores están encendidos indicando que los temporizadores de los calientaplatos 1 y 4, que de hecho no se muestran en el visualizador del temporizador, están en funcionamiento).

Función de calentamiento (si está disponible)

La función de calentamiento para una zona de calentamiento proporciona un nivel adicional de calor situado entre los niveles 0 y 1 y que permite mantener los alimentos calientes. Puede activar la función de calentamiento pulsando la tecla "▭". El LED "▭" parpadeará. Pulse de nuevo la tecla "▭" para desactivar la zona de calentamiento.

Limitaciones del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguno de los calientaplatos queda accidentalmente encendido, se desactivará automáticamente transcurrido cierto periodo de tiempo. (ver la tabla 1 más adelante). El límite del tiempo de funcionamiento depende del valor de calor seleccionado. Si hay un temporizador asociado al calientaplatos, el visualizador del temporizador mostrará **“00”** durante 10 segundos, transcurridos los cuales se encenderá el visualizador de calor residual. Acto seguido, el visualizador del temporizador se apagará.

Tras el apagado automático de un calientaplatos de la forma anteriormente descrita, el calientaplatos estará de nuevo operativo y tendrá asignado el máximo tiempo de funcionamiento para el valor de calor fijado.

Valor de calor	Periodo de apagado en seg.	Periodo de encendido en seg.	Limitación de tiempo de funcionamiento en horas	Duración de calor extra en seg.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabla -1: Parámetros de ajuste de calor, tiempo de ciclo 47,0 seg.

Función de calor residual
Si se determina que la temperatura de la superficie de un quemador o calientaplatos desactivado es superior a los 60 ºC, el correspondiente visualizador mostrará el símbolo “H” (calor residual). Cuando el calor residual descienda de los 60 ºC, el visualizador mostrará **“0”**.

Tras un corte de fluido eléctrico, el visualizador de calor residual parpadeará si el calientaplatos correspondiente tenía una temperatura de calor residual igual o superior a 60 ºC antes de que se produjera el corte de corriente. El visualizador parpadeará hasta que el tiempo de calor residual máximo se agote o el calientaplatos se seleccione y active.

Calibración del sensor y mensajes de error

Al encender la placa, el control de la placa realiza una calibración automática en referencia a las condiciones medioambientales, las del sensor y las de la placa. Durante la calibración ningún objeto debe cubrir la zona de vidrio del sensor. Además, el control de la placa no puede exponerse a iluminación intensa (luz solar, luces halógenas potentes, etc).

Razón del error	Visualizador
Luz ambiental demasiado intensa	**F1**
Luz muy pulsante (tubo fluorescente)	**F2**
Sensor cubierto por un objeto brillante	**F3**
Luz ambiental con alta fluctuación	**F4**

Tabla -2:Códigos de error y orígenes de los errores

Ejemplo de aplicación:

La calibración se leva a cabo sin poblemas en las siguientes condiciones de iluminación:
Iluminación mediante bombilla sin reflector (100W, ópalo) colocada a 70 cm sobre la placa vitrocerámica.
Una vez la calibración se ha realizado correctamente, el funcionamiento de la placa está garantizado incluso en condiciones de iluminación intensa, por ejemplo con focos halógenos con reflector (50W).

En caso de error, la calibración se repetirá hasta que las condiciones ambientales permitan una calibración correcta. El control de la placa sólo puede manipularse si se completó correctamente la calibración de todos los sensores.

Durante el proceso de calibración no debe haber ningún objeto sobre la placa. Además, la luz ambiental no debe ser demasiado intensa durante la calibración.
En caso de que aparezcan los mensajes F2, F2 o F4, el usuario deberá apagar todas las luces ambientales o cubrir la ventana mientras dure el proceso de calibración tras conectar por primera vez la placa a la corriente. Una vez el proceso de calibración ha finalizado satisfactoriamente, el control de la placa es capaz de tolerar un nivel de luz ambiental muy alto.
El control de la placa realiza una recalibración continua durante el funcionamiento para adaptarse a los cambios en las condiciones ambientales.

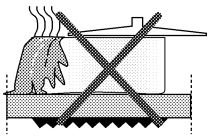
El control táctil dispone de un sensor que le protege de un posible sobrecalentamiento. El sensor desactivará automáticamente el quemador responsable del exceso de calor. Si desea información o explicaciones sobre los mensajes de error, por favor consulte el cuadro.
En caso de activación continua de una tecla (más de 10 segundos), todo el sistema de control se desactivará y sonará una señal acústica permanente.

5 Cuidados y mantenimiento

Cuidado de las placas cerámicas

La superficie vitrocerámica es resistente al uso cotidiano y su superficie plana hace que sea fácil limpiarla, pero se recomienda tomar las siguientes precauciones.

- **Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica si detecta una grieta en la superficie vitrocerámica.**
- **Mantener a los niños alejados de las superficies calientes.**
- Para evitar que las placas se manchen, asegúrese de que la parte inferior de los utensilios y la superficie de la placa estén limpias y secas antes de su uso.
- No utilice la superficie para preparar alimentos, como, por ejemplo, cortar pan o cortar en rodajas verduras y fruta.
- No use la superficie para almacenar objetos o para cualquier otro fin que no sea el de cocinar.
- Los arañazos o la caída de recipientes que tengan ángulos afilados sobre la superficie pueden dañar la placa.
- No coloque ningún material, como plástico, aluminio, etc. sobre la superficie.
- Si alguno de esos materiales se derritiese sobre la superficie, se debe quitar inmediatamente con una raspador para placas.
- No utilice nunca un paño de cocina o una esponja para limpiar la placa cerámica, ya que estos artículos pueden dejar una capa de detergente sucio sobre la placa, que se quemará y decolorará la próxima vez que la use.
- No caliente cazuelas esmaltadas vacías.
- Las salpicaduras pueden dañar la superficie cerámica y provocar un incendio.



Tipos de cazuelas

Elección de la cazuela

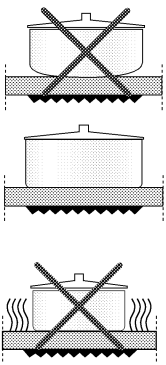
A la hora de elegir las cazuelas, busque aquéllas que dispongan de mangos que se puedan sujetar fácilmente y que no se calienten. Evite las cazuelas inestables y que se inclinen con facilidad. También pueden resultar un peligro las cazuelas que no resulten fáciles de mover cuando están llenas. Utilice solamente cazos o cazuelas de fondo plano.

Tamaño de las cazuelas

Para obtener la máxima eficacia y seguridad, utilice cazuelas de los tamaños recomendados para cada quemador.

- Utilice cazuelas que tengan la capacidad suficiente para la cantidad de alimentos que se está cocinando, de manera que no rebosen y se eviten limpiezas innecesarias.
- No coloque tapaderas sobre los quemadores.

  Coloque siempre las cazuelas en una posición centrada sobre los quemadores. Al pasar las cazuelas de un quemador a otro, levante siempre las cazuelas en lugar de deslizarlas.
- No use recipientes con fondos de aluminio. (Esta práctica deteriora la superficie vitrocerámica).
- Utilice recipientes de acero o de vidrio resistente al calor. No utilice recipientes fabricados en materiales tales como cristal de boro o Pyrex, que generalmente son recipientes para horno.



- No utilice recipientes que tengan fondos cóncavos o convexos.
- La eficacia óptima se consigue usando cazuelas que coincidan con los diámetros de los elementos
- Si la cazuela es demasiado pequeña, se pierde energía.

Fritura en aceite abundante

• No llene nunca la sartén con más de un tercio de manteca o aceite.
• Nunca deje desatendida la sartén durante el calentamiento o la cocción.

- No fría una cantidad demasiado grande de alimentos al mismo tiempo, especialmente si se trata de alimentos congelados. Con ello sólo se consigue reducir la temperatura del aceite o manteca, con lo cual los alimentos quedan más grasientos.
- Seque siempre concienzudamente los alimentos antes de freírlos e introdúzcalos lentamente en el aceite o manteca caliente. En especial, la comida congelada producirá espuma y chisporroteo si la deposita en la sartén con demasiada rapidez.
- No caliente manteca ni fría con la sartén tapada.
- Mantenga la parte exterior de la sartén limpia y libre de restos de aceite o manteca.

En el caso de fuego en una sartén con patatas fritas o cualquier otro alimento

1. 1 Apague la cocina.
2. Cubra las llamas con una manta o paño húmedo.
   Casi siempre, las quemaduras y heridas se producen al coger la sartén que se está quemando y salir apresuradamente con ella.

No utilice agua para apagar el fuego. Deje que la sartén se enfríe durante al menos 30 minutos.

6 Limpieza

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

- Antes de volver a encender el aparato, asegúrese de que todos los mandos estén en la posición OFF (desconexión).
- **Asegurarse de que la placa está suficientemente fría antes de iniciar la limpieza.**
- No mezcle nunca diferentes productos de limpieza, ya que los distintos ingredientes activos pueden reaccionar con resultados imprevistos.

Exterior

Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior. No use nunca instrumentos afilados, limpiadores domésticos abrasivos o detergentes. Para quitar las manchas difíciles, utilice un líquido de limpieza apropiado.

Placa cerámica

Limpie la placa a diario para evitar que las manchas se quemen.

1. Siempre aclarar completamente con un paño limpio escurrido en agua limpia (ya que los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que se usara la placa).
2. Secar la superficie con un paño suave.

- **No utilice lana de acero, polvos abrasivos, detergentes o productos de limpieza con lejía, ya que dañarán la superficie.**
- Puede utilizar un raspador para placas cerámicas (que se puede adquirir a través de Hob Brite y en los mejores establecimientos de su localidad) para eliminar de la superficie los restos de líquidos derramados y las manchas difíciles.

- **Los alimentos azucarados, tales como natillas o sirope, se deben raspar inmediatamente sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la placa se puede dañar de forma permanente.**

- Los productos de limpieza apropiados para las placas cerámicas pueden dañar otras partes de la cocina, por lo que deberá tener cuidado con las zonas circundantes.

- No utilice limpiadores de vapor o aerosoles para la limpieza de la placa.

Con el tiempo...

- Se puede producir una ligera decoloración de los revestimientos y otras superficies. Esto no afecta al funcionamiento del aparato.
- Las decoloraciones y marcas que se producen en la placa cerámica son normales y no constituyen una avería.

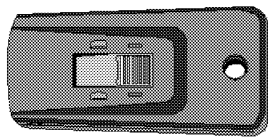
Precauciones sobre la placa

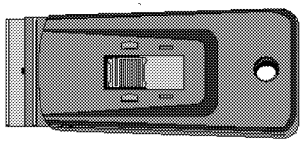
Mantenga a los niños alejados del lugar donde se guarda el raspador de la placa.

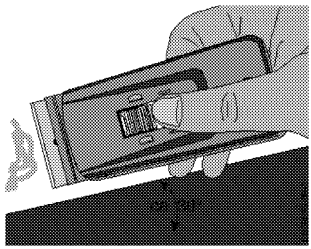
Productos de limpieza con agentes protectores que resultan adecuados:
Se recomienda el uso de productos con agentes protectores. La película que se crea protege la superficie de la placa de manchas resistentes y daños.

Las costras de leche sobrecalentada y alimentos exentos de azúcar pueden ser eliminadas tanto en frío como en caliente. **Para ello se recomienda utilizar un raspador** que podrá adquirir en un comercio especializado. Sujete el raspador en un ángulo reducido para evitar arañazos. En ningún caso utilice cuchillos de sierra, estropajos de aluminio o similares para eliminar tales costras.

Elimine las manchas de calcio (manchas amarillas) aplicando pequeñas cantidades de agentes descalcificadores tales como Durgol, vinagre o zumo de limón. Aplique el producto con una esponja y, en caso de residuos resistentes, espere unos minutos antes de aclarar. Acto seguido, aclare la encimera con agua.







7 Resolución de problemas

Si la placa no funciona

Si el electrodoméstico no funciona, comprobar si:

• La corriente eléctrica está conectada.

• El fusible está fundido, el automático ha saltado o el interruptor principal está apagado.

Si el aparato aún no funciona tras realizar las anteriores comprobaciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Asegúrese de realizar las comprobaciones anteriores, ya que en caso de que realmente no haya ninguna avería, el proveedor puede facturarle los gastos.

Características de funcionamiento durante el uso

- Es normal que las piezas metálicas produzcan ruido cuando se está utilizando el aparato; esto se debe a la dilatación y la contracción.
- Si el vapor que se genera en la cocción entra en contacto con las superficies frías de la parte exterior del aparato, se condensará y producirá gotas de agua. Esto es perfectamente normal y no debe tomarse como una anomalía.

8 Transporte en el futuro

Guarde la caja de cartón original y cualquier otro material de embalaje en un lugar seguro. Transporte la placa en su caja de cartón original. Siga las instrucciones impresas en el cartón.

Si no dispone de la caja de cartón original

Fije con cinta adhesiva las tapas y los soportes para recipientes.

Envuelva el horno en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva, con el fin de evitar daños durante el transporte.

La placa se debe transportar en posición vertical. No coloque otros artículos sobre la parte superior de la cocina.

9 Términos y condiciones de la garantía

Estimado cliente:

Esperamos que el presente manual del propietario haya solucionado todas sus dudas.

En caso contrario, no dude en ponerse en contacto con nosotros llamando al número de teléfono.

En caso de detectar un problema con su aparato, es muy importante que se ponga en contacto directamente con nosotros para recibir ayuda o consejos de nuestros técnicos, así como para obtener recambios originales con la garantía del fabricante. Tenga a mano el número de serie del aparato antes de llamarnos. Lo encontrará en la pegatina adherida al aparato.

No obstante, antes de ponerse en contacto con nosotros, debe asegurarse de haber seguido todas las instrucciones contenidas en el presente manual.

Cualquier servicio no cubierto por la garantía será facturado.

Las cláusulas legales de la garantía le otorgan el derecho a recurrir. El compromiso de garantía del comerciante queda inalterado. Póngase en contacto con dicho comerciante en primera instancia.

La fecha re recepción del aparato determina la duración del periodo de garantía.

BEKO Servicio técnico línea blanca

902 877 665

Nombre	Dirección	Localidad	Código postal	Provincia	Teléfono	Fax
JAVIER FARRAGUT PALAORO	VIRGEN DEL PUIG,19 BLOQUES 1º C	ALICANTE	03009	ALICANTE	966 875 518	966 875 518
REPARACIONES ESCAMEZ, S.L.	SAN POLICARPO, 5, BAJO 2	TORREVIEJA	03181	ALICANTE	966 704 269	966 703 452
JUAN A. RODENAS LOPEZ	CAPITAN ALFONSO VIVES, 74	ELX/ELCHE	03201	ALICANTE	966 641 406	966 641 406
SERVITEC-ALACANT, C.B.	JAZMIN, 10	ALICANTE	03012	ALICANTE	965 205 285	965 209 709
ALBERTO VIDAL FITOR	CRONISTA VINCENTE CARBONELL, 2 BAJOS	ALCOY	03802	ALICANTE	965 332 016	965 332 016
REACCESORIOS PUCHE,S.L.	DONOSO CORTES,19	ELDA	03600	ALICANTE	965 381 899	966 965 706
ELECTRO PONS C.B.	CAPITAN CENDRA, 37	PEGO	03780	ALICANTE	965 570 644	965 570 644
MIGUEL REIG	CAMINO DE PONENT, Local 6	ALTEA	03590	ALICANTE	965 840 834	965 840 834
ELECTRO RAFAL	SAYONAR, 4 LOCAL 2	RAFAL	03369	ALICANTE	966 753 327	966 753 327
ELECTROSAX	RIO TURIA, 1	SAX	03630	ALICANTE	965 474 232	
RAFAEL SALAZAR PEREA	PORTAL DE VILLARREAL, 18	VITORIA GASTEIZ	01002	ALAVA	945 270 117	945 270 117
TORRES TELEVISION HELLIN, S.L.	MELCHOR DE MACANAZ, 30	HELLIN	02400	ALBACETE	967 302 115	967 306 468
JOYMA	TRAVESIA DE LAS MADRES, 8	VILLARROBLEDO	02600	ALBACETE	967 143 957	967 146 632
REPARACIONES TECNIREP,S.L.	ALCALDE MARTINEZ DE LA OSSA,2	ALBACETE	02001	ALBACETE	967 217 694	967 246 838
JUAN MANUEL LLORCA SOLIS	TURQUESA, 73 BJOS	ALMERÍA	04008	ALMERÍA	950 273 957	950 246 101
LADISLAO PEREA CABELLO (MULTI SERVICIOS TECNICOS)	DARSENA DE LA BATEA, Nº 20	ALMERIMAR	04711	ALMERÍA	950 497 889	950 563 585
MIGUEL ANGEL CASTAÑO LOBATO-LANTADA	JOSE ALARCON, 12 - URB. ALBUELMA	CUEVAS DE ALMANZORA	04610	ALMERÍA	950 456 377	950 456 377
SERVEI TECNIC JUANJO	ANDORRA	ENCAMP-ANDORRA LA VELLA	AD200	ANDORRA	376831759	376832605
LUIS CARLOS RUBIO MENENDEZ-FRISER	URIA, 58 BJ.	CANGAS DE NARCEA	33800	ASTURIAS	985 812 072	985 813 018
ELECTROSER, C.B.	VENANCIO MARTINEZ, 6	NAVIA	33710	ASTURIAS	985 630 389	985 630 389
MARCOS J. HEVIA PUERTA-SERCOPEL	INFIESTO, 3 BAJO	GIJÓN	33207	ASTURIAS	985 342 611	985 387 595
ALGA NALON,S.L.	TORRE DE ABAJO,8	SAMA DE LANGREO	33900	ASTURIAS	985 692 242	985 692 242
LUIS PORTO FERNANDEZ	FERNANDEZ DE OVIEDO,34 BAJO	OVIEDO	33012	ASTURIAS	985 293 012	985 293 012
REPARAC. SAN SEGUNDO, S.L.	SORIA, 6	ÁVILA	05003	ÁVILA	920 223 321	920 226 706
MIGUEL ANGEL LOPEZ GRAGERA	ARRIBA, 8	MONTIJO	06480	BADAJOZ	924 454 660	924 459 009
MARIANO TEJEDA ALVAREZ	LUZON, 106	VILLANUEVA DE LA SERENA	06700	BADAJOZ	924 842 082	924 842 082
PEDRO JOSE SERRANO ANTUNEZ	GRECO, 10	MONTIJO	06480	BADAJOZ	924 373 830/924 453 927	924 453 927
RICARDO ORDOÑEZ, S.L.	SUAREZ SOMONTE, 26	MERIDA	06800	BADAJOZ	924 313 708	924 303 477
SAT DONOSO, S.C.P.	RAFAEL CASANOVAS, 96	SANTA COLOMA DE GRAMANET	08921	BARCELONA	933 854 693	933 854 693
JOSE SIMON SERRA	POMPEU Y FABRA, 3 4º 3ª	MONTMELO	08160	BARCELONA	935 681 420	935 680 872
DUNA BELMONTE DOMENECH	CARDONER, 5 LOCAL	ABRERA	08630	BARCELONA	937 705 258	937 705 258
SERVEI TECNIC FERRER,S.C.P.	PENEDES, Local 1	SABADELL	08207	BARCELONA	902 105 194	937 172 318
ALFONS FERNANDEZ MUÑOZ - TECNIC-VIC	JAUME I , 46-48	VIC	08500	BARCELONA	938 860 475	938 860 475
SERGI JARDI VERA	VICTOR BALAGUER, 17	CUBELLES	08880	BARCELONA	938 950 976	938 950 976
CRISTOBAL SOLER ROVIRA	SANTA MADRONA, 13, Bajos	VILANOVA I LA GELTRU	08800	BARCELONA	938 931 593	938 142 094
TALB	ROBRENYO, 24	BARCELONA	08014	BARCELONA	934 903 719	
MANUEL DOMINGUEZ RODRIGUEZ	CARRETERA FOGARS, 29	TORDERA	08490	BARCELONA	937 650 558	
AKIBA ASSITECH S.L.	BALMES, 16	MANRESA	08240	BARCELONA	938 741 772	938 731 554
FRANCISCO PASCUAL BAENA	JUAN LI IMONA, 22 Bajos	IGUALADA	08700	BARCELONA	938 037 349	938 055 297
JULIO MARTINEZ JUEZ	ALFONSO VI, 28 BJOS	MIRANDA DE EBRO	09200	BURGOS	947 312 198	947 312 198
MARCOS LOPEZ VARGAS	GUADIANA, 1	ARANDA DE DUERO	09400	BURGOS	947 500 843	947 500 843
VICTOR PORTAL GONZALEZ	CALZADAS, 79-81	BURGOS	09004	BURGOS	947 202 250	947 277 087
JUAN CARLOS MOLANO-ELECTRO MOVACAVE S.L.L.	AREQUIPA, 4	CÁCERES	10005	CÁCERES	927 236 909	927 236 909
ELECTRONICA CARLOS MORENO	PADRE DAMIAN DE MOLOKAI, 2	TALAYUELA	10310	CÁCERES	927 551 345	927 551 345
GERMAN RODAS BENITO	JOSE ANTONIO, 12	NAVALVILLAR DE IBOR	10341	CÁCERES		
JUAN LUIS FURCO PALACIO (ABAREL)	BENITO PEREZ GALDOS, 84	CÁDIZ	11002	CÁDIZ	956 265 360	956 266 626
ANGELES ALVAREZ -SAT CAMPO DE GIBRALTAR	PASAJE ESTEPONA, 10 "LA GAÑANIA"	LA LINEA DE LA CONCEPCION	11300	CÁDIZ	956 645 063	
RAMJE ELECTROD., S.L.	TRASMIERA, 21 BJS.	SANTANDER	39005	CANTABRIA	942 272 995	942 271 948
ANTONIO GONZALVO PEREZ	LAGASCA, 6	CASTELLÓ DE LA PLANA/CASTELLÓN	12003	CASTELLÓ DE LA PLANA/CASTELLÓN	964 226 142	964 226 142
MIGUEL ANGEL HONCINA HERRERO	SAN AMARO, 20	CEUTA	51002	CEUTA	956 510 750	956 500 553
ELECTRODOMESTICOS ROBLES, S.L.	ANIMAS, 3	FUENTE EL FRESNO	13680	CIUDAD REAL	607 989 425	926 804 488
SERPRIEGO, S.L.	SAN LUIS, 4 BJO. IZD.	PRIEGO DE CORDOBA	14800	CÓRDOBA	957 541 511	
SERJACOR, C.B.	AVENIDA LA PEDANIA, 222	CÓRDOBA	14004	CÓRDOBA	957 293 242	957 293 242

Servicio técnico línea blanca

902 877 665

Nombre	Dirección	Localidad	Código postal	Provincia	Teléfono	Fax
FELIX MOYANO LOPEZ	MAESTRA, 2	PEÑARROYA (AGENCIA URBANA)	14200	CÓRDOBA	957 570 111	
GEHISA ELECTROCASH	MANUEL REINA, 66	PUENTE GENIL	14500	CÓRDOBA	957 605 723	957 609 377
PROYECTOS GARGALLO S.L.	ESTRELLA ALTAIR, 3 LOCAL	CÓRDOBA	14007	CÓRDOBA	957 071 100	957 071 100
RICARDO CASTAÑO ROMERO	ASADOS ATALAYA, 50	RIANXO	15920	A CORUÑA	981 862 256	981 862 256
VICTOR SAT. S.L.	ENTRERRIOS, 35	SANTIAGO DE COMPOSTELA	15705	A CORUÑA	981 584 392	981 572 543
RAMSAT, S.L.	AVD. FINISTERRE, 109	CEE	15270	A CORUÑA	981 747 461	981 746 303
Mª LUZ GLEZ. SANTOS Y OTRO	VENEZUELA, 109	FERROL	15404	A CORUÑA	981 320 733	981 320 733
ELECTROCAMUÑAS, S.L.	ISABEL I DE CASTILLA, 35	MOTA DEL CUERVO	16630	CUENCA	967 182 225	967 182 225
AGARDI, S.L.	MONTERA, 8	VILLAMAYOR DE SANTIAGO	16415	CUENCA	969 138 361	969 138 361
INSTALACIONES TV CHONCHO	GENERAL EMILIO VILAGRASA, 2	TARANCON	16400	CUENCA	969 325 157	969 325 157
HNOS. LOPEZ CEBRIAN,C.B.	ARROYO, 12 BAJO	QUINTANAR DEL REY	16220	CUENCA	967 495 676	967 495 676
JOSE CARLOS GARCIA SANCHEZ	CORACHA, 5	ARCAS	16123	CUENCA	969 253 366	
SERVITRASGU S.L.	AV. SANTA MARIA, 6	MOTA DEL CUERVO	16630	CUENCA	967 181 050	967 182 188
GIROASISTEC, S.C.C.L.	MARE DE DEU DELS ANGELS,28	GIRONA	17005	GIRONA	972 239 697	972 244 312
JOSUE MORALES CARMONA	DARO,53 LOCAL A	PALAFRUGELL	17200	GIRONA	972 305 102	
SERVICOSTA, S.L.	PLAZA DOCTOR ALVAREZ,1 EDIF RIO SOL 1 BJ.	ALMUÑECAR	18690	GRANADA	958 881 288	958 634 611
SERVIGON, C.B.	HOSPITAL DE LA VIRGEN, 22	GRANADA	18015	GRANADA	958 205 281	958 205 281
MANUEL USERO MOLINA - SERVITEC M.U.M.	CABEZA, 12	BAZA	18800	GRANADA	958 701 737	958 701 737
SAT VILCHEZ C.B.	YANEZ, 4	ORGIVA	18400	GRANADA	958 785 179	958 785 179
BITEK, C.B.	ZABALETA, 53 BJO.	DONOSTIA-SAN SEBASTIAN	20002	GUIPÚZCOA	943 274 640	943 274 640
COMERCIAL ADAMAR MOGUER	ANDALUZ UNIVERSAL, 24	MOGUER	21800	HUELVA	959 372 251	959 372 251
ELECTRICIDAD PRADAL	ESTUDIOS, 2	JACA	22700	HUESCA	974 361 647	974 360 720
FRANCISCO JAVIER OLIVEROS - LOS OLIVOS	SAN LORENZO, 75 BAJOS	HUESCA	22002	HUESCA	974 245 121	974 246 188
JENARO DE DIOS LOPEZ	MARTINEZ MOLINA, 26 BAJO	JAEN	23004	JAÉN	953 087 427	953 087 427
JULIAN ANTONIO MARIN ROMERA	AVD.ANDALUCIA,9	LA PUERTA DE SEGURA	23360	JAÉN	953 486 229	953 699 694
JOSE Mª CHAVARRI AREJULA	GENERAL PRIMO DE RIVERA, 15	LOGROÑO	26004	LA RIOJA	941 201 745	941 254 660
TECNYSER ELECTRO, S.L.	RELOJERO LOSADA, 25	LEON	24009	LEÓN	987 227 787	987 225 154
JOSE MANUEL MARTINEZ FOLGADO	EMBALSE DE BARCENA, 11 1º D	PONTFERRADA	24400	LEON	987 410 580	987 410 580
MIGUEL ANGEL MARTINEZ	ALFONSO XIII, 9	MINAMBRES DE LA VALDUERNA	24765	LEÓN	620 447 444	987 642 479
RAMON TUGUES CASTELL	VIDAL DE MONTPALAU, 7-9	CERVERA	25200	LLEIDA	973 533 458	973 533 458
RAMON MONTAÑA PELEGRI	DR. COMBELLES, 51	LLEIDA	25003	LLEIDA	973 271 859	973 271 969
GERMANS ALEGRET, S.L.	SOLS, 45	TREMP	25620	LLEIDA	973 651 401	973 653 247
SERVELTECNIC GUBO	CASA LA TEULERIA	OLIANA	25790	LLEIDA	973 463 097	973 463 097
ALFREDO PACIO CORDERO	RONDA VALLE INCLAN, 9	LUGO	27003	LUGO	982 212 269	982 212 269
PABLO ROCA - PROSAT	OBISPO ROUCO VARELA, 52-54	VILALBA (CASCO URBANO)	27800	LUGO	982 512 235	
REPACONFI, S.L.L.	CTRA. BOADILLA, 35, LOCAL 12	MAJADAHONDA	28220	MADRID	916 383 043	916 390 689
SERVICIOS POSVENTA SERMOL. S.R.L.	AVD. BAUNATAL, 4 LOCAL	SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	28700	MADRID	916 639 348	916 548 492
PEDRO LOPEZ VIEJO-TALLERES LOPEZ	PARROCO EMILIO FRANCO, 53	MADRID	28038	MADRID	914 777 671	914 777 671
TECNICOS ASOCIADOS DE ELECTROD., S.L. (TAESA)	TOPETE, 33	MADRID	28039	MADRID	915 341 979	915 348 672
ANTONIO ESCRIBANO GRANDE	FLOR DE LIS, 8	ARGANDA DEL REY	28500	MADRID	918 716 622	918 716 622
RUSAN SERVICIO TECNICO, S.L.	SAN NICOLAS, 14	LEGANÉS	28912	MADRID	916 869 426	916 807 457
JOSE LUIS ROJAS VICENTE	DOCTOR FLEMING, 9	COLMENAR VIEJO	28770	MADRID	918 456 707	918 456 707
CRUZ CASTRO MER.Y OTRO,C.B	POZO DE LAS NIEVES, 11 LC.10	TORREJON DE ARDOZ	28850	MADRID	916 756 001	916 569 570
FRANCISCO GONZALEZ BARROSO	ALHUCEMAS, 6	MÁLAGA	29003	MÁLAGA	952 231 407	952 042 154
JOSE CENTOYA LOPEZ	BLAS DE LEZO, 10 LOCAL	MÁLAGA	29011	MÁLAGA		
ALEJANDRO TERNERO TORRES (REMACLI)	BLAS DE LEZO, 21	MÁLAGA	29001	MÁLAGA	952 270 291	952 640 613
MANUEL RUIZ AGUILAR	PLAZA DEL CARMEN, 30 1º	ANTEQUERA	29200	MÁLAGA	952 702 753	952 702 753
ANT. JESUS GARCIA DIAZ	AVD. MALAGA, 42	RONDA	29400	MÁLAGA	952 872 887	952 161 039
S.A.T. DOMINGO CASQUET E HIJOS, S.L.	PLG. MELILLA IND. C/ JAZMIN NAVE G	MELILLA	52006	MELILLA	952 677 334	952 679 200
MARTIN EGEA GALVEZ -RECOLETOS	RECOLETOS, 144	CARTAGENA	30205	MURCIA	968 534 453	968 514 066
LA SEDA REPARACIONES S.C.	LA SEDA 6 BAJO. EDIF. LAS TERRAZAS ESC. 3	LORCA	30800	MURCIA	968 471 879	968 471 879
AGUSTIN IBAÑEZ CEREZO	CTRA. ALCANTARILLA, 4	NONDUERMAS	30166	MURCIA	968 341 850	968 350 533/968 350 255
JOSE FRANCISCO PEREZ	ADOLFO SUAREZ, 2	CABEZO DE TORRES	30110	MURCIA	868 079 134	868 079 134

BEKO Servicio técnico línea blanca

902 877 665

Nombre	Dirección	Localidad	Código postal	Provincia	Teléfono	Fax
FERMIN CORDON MONTON	PORTILLO, 20	SARTAGUDA	31589	NAVARRA	948 697 396	948 697 396
ALEXSU TECNOTRADE	CIUDAD DE SUECA, 10 Bajo	PAMPLONA	31014	NAVARRA	948 144 700	948 144 700
ELECTRONICA VIXIN, S.L.	OTERO PEDRAIO, 11 BJ. IZD.	XINZO DE LIMIA	32630	OURENSE	988 460 092	988 460 280
CELSO GONZALEZ MOREIRO	AVD. SAN ROSENDO, 9 BJO.	CELANOVA	32800	OURENSE	988 451 221	988 451 221
ELECTROD. FEIJOO, S.L.	AVDA. PORTUGAL, 6 BAJO	VERIN	32600	OURENSE	988 412 163	988 410 666
RADIO DE LA TORRE, S.L.	PEÑA TREVINCA, 21	OURENSE	32005	OURENSE	988 391 411	988 392 178
ANTONIO GONZALEZ QUIROGA	PLAZA DE LA VEIGUIÑA, 5	PETIN	32356	OURENSE	988 311 044	988 311 044
MARIANO GOMEZ MARTIN	PºDE LOS FRAILES,12	PALENCIA	34002	PALENCIA	979 741 276	979 713 859
ELEKTRA MERCADAL S.L.U.	PLG. LLINARITX VIAL A PARCELA 20	EL MERCADAL	07740	MENORCA	971 154 323	971 154 326
JOSE PALAU COSTA	EXTREMADURA, 27 BAJOS	AEROPORT D'EIVISSA-IBIZA	07800	IBIZA	971 312 223	971 316 907
CEGICEMA, S.L.L.	PJE. SON REAL, 15 BJS. DRCH	PALMA DE MALLORCA	07008	MALLORCA	971 477 472	971 472 285
JUAN MORALES ORTEGA	ESCARDILLO, 81	ARRECIFE	35500	LANZAROTE	928 802 273	928 816 539
HIJOS DE DOMINGO URQUIA, SCP.	COMANDANTE DIAZ TRAITER, 87	PUERTO DEL ROSARIO	35600	FUERTEVENTURA	928 530 856	928 530 856
CAPRI CANARIAS, S.L.	QUITO, 11 URB. IND.	EL SEBADAL	35008	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	928 463 591	928 465 682
SATELAR, S.L.	RUA ANGUSTIAS, 9 BJS.	VIGO	36202	PONTEVEDRA	986 437 230	986 437 230
LUIS MIGUEL IGLESIAS REVILLA (TECNISERVICIOS IGLESIAS)	LAS ACACIAS, 5 - 7	SALAMANCA	37004	SALAMANCA	923 243 092	923 243 092
JOSE LUIS HERNANDEZ RODRIGUEZ	CRUZ ROJA, 24 ALMACEN B	SANTA CRUZ DE LA PALMA	38700	LA PALMA	922 416 734	922 415 422
EXPERT S.A.T.	CLEMENCIA HARDISSON,	SANTA CRUZ DE TENERIFE	38009	SANTA CRUZ DE TENERIFE	922 662 088	922 655 554
INST. ASIST. TCA. HERMANOS GORDO	MORILLO, 9	SEGOVIA	40002	SEGOVIA	921 437 933	921 440 806
ELECTRO TELE GOMEZ, S.C.	CARRIL ANCHO, S/N	LAS CABEZAS DE SAN JUAN	41730	SEVILLA	955 870 416	955 872 054
ENRIQUE OCAÑA MORENO	PZ. STA. CRUZ, 1	ECIJA	41400	SEVILLA	954 831 129	954 831 129
SOLUZIONES CARDEÑOSA,S.C.	C/MANCILLA,35	OSUNA	41640	SEVILLA	954 811 219	954 811 219
INTERSAT REPARACIONES,S.L.U.	Beethoven, 3	SEVILLA	41008	SEVILLA	954 430 226	954 430 626
ELECTRON. I MULTISERVEIS JIA S.C.C.L.	AVD. VIDAL I BARRAQUER, 28 B (BAIXOS)	REUS	43205	TARRAGONA	977 775 504	977 775 504
FCO. JOSE MORAGREGA FONS	COMERÇ, 8	TORTOSA	43500	TARRAGONA	977 503 969	977 580 678
ELECTROD. ROSCAR, S.L.	GONGORA, 52-54	AMPOSTA	43870	TARRAGONA	977 706 513	977 705 321
INSTAL.LACIONS BILBE	MOLI, 65	CORBERA D'EBRE	43784	TARRAGONA	977 420 292	977 420 292
ARISAT BAJO ARAGON S.L.	TERESA SALVO, 3	ALCAÑIZ	44600	TERUEL	978 831 383	978 831 383
MARIO CASES QUILEZ	PLAZA DE ESPAÑA, 3	ALCAÑIZ	44600	TERUEL	978 830 382	978 830 382
FLORIAN ACEBEDO GONZALEZ	PUENTE NUEVO, 7-18	TALAVERA DE LA REINA	45600	TOLEDO	925 806 882	925 806 882
ELOY RODRIGUEZ IGLESIAS	RIOJA, 2	MOCEJON	45270	TOLEDO	925 360 207	925 360 207
BLANC I FRED, S.L.	POL. IND. TISNERES C/ DRET DE MANIFESTACIO S/N	ALZIRA	46600	VALENCIA	962 404 985	962 402 971
FRIFONTA, S.L.	ACTOR LLORENS, 3 1º	VALENCIA	46021	VALENCIA	963 699 266	963 699 266
ENRIQUE MORA TORTOSA	TECLA DE BORJA,6	XATIVA	46800	VALENCIA	691 689 183	
JOSE VICENTE HERNANDEZ TORMO (ELECTRONICA BOHUER)	EMPEDRA, 24 BAJO	AYORA	46620	VALENCIA	962 191 330	962 191 330
VICTOR BELTRAN	PLAZA AUDITORI MORENO GANS, 6 1H	ALGEMESI	46680	VALENCIA	962 482 076	962 482 076
JUAN MIGUEL CELADA (TECNIOLID)	PASEO ZORRILLA, 105	VALLADOLID	47008	VALLADOLID	983 221 852	983 131 051
REPARACIONES MONSALVO	ANGUSTIAS, 42	MEDINA DEL CAMPO	47400	VALLADOLID	983 810 205	983 810 205
Mª BEGOÑA VILLAMOR	LURKIZAGA, 5	BARAKALDO	48902	VIZCAYA	944 387 133	944 781 032
ELECTRO-MONCASA, S.L.	URSICINIO ALVAREZ, 11	ZAMORA	49011	ZAMORA	980 529 528	980 529 528
JAVIER RENALES SABATER	FLORENTINO BALLESTEROS, 17	ZARAGOZA	50013	ZARAGOZA	976 590 128	976 487 196

FR

Chère cliente, cher client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos produits. L'appareil que vous avez acheté répond aux exigences les plus strictes et est simple d'utilisation. Nous vous invitons néanmoins à prendre le temps de lire ces instructions d'utilisation. Elle vous permettront de vous familiariserez avec votre appareil et de vous en servir de manière optimale et sans encombre. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité. Nous espérons que vous aurez plaisir à cuisiner avec votre appareil.

Table des matières

1. Caractéristiques techniques 02
Votre appareil 03

2. Informations importantes 04

3. Installation et préparation 07
Utilisation de la griffe de montage 08
Branchement électrique 09
Zone gril 09

4. Utilisation de la table de cuisson 10
Eléments de commande et affichage 10
Mettre la table de cuisson en marche . 11
Sélectionner les plaques chauffantes .. 11
Charge thermique 12
Éteindre la table de cuisson 12
Allumer les doubles et triples zones 13
Verrouillage des touches 14
Sécurité enfants..... 14
Fonction minuterie 15
Limitation de la durée de fonctionnement 17
Fonction de chaleur résiduelle 17

Calibration du capteur et messages d'erreur 18
5. Entretien et maintenance 19
Entretien de la table de cuisson céramique 19
Types de casseroles 19
Fritures 20

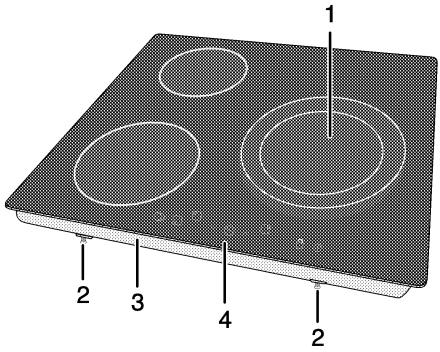
6 Nettoyage 20

7. Diagnostiquer une panne 22

8. Déplacement ultérieur 22

9. Modalités de la garantie 22

1 Caractéristiques techniques



1. Plaque chauffante céramique
2. Griffe de montage
3. Couvercle de protection
4. Plan de travail

Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel peut varier.

Dimensions externes	**60 cm**	**80 cm**
Largeur	580 mm	770 mm
Profondeur	510 mm	510 mm
Hauteur	55 mm	55 mm
Dimensions des mesures d'installation		
(•) Largeur	560 mm	750 mm
Profondeur	490 mm	490 mm
Tension d'alimentation	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Votre appareil

Les zones de cuisson sont indiquées à l'aide d'inscriptions situées sur la plaque vitrocéramique.

60 cm			HIC 63401 T										.....	
WATT	**DIAMETRE**	**FORME**												
2200/750	210/120	DUO												
1200	140	SIMPLE	**X**										**X**	
1500	160	SIMPLE										**X**		
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.												
2000/1100	140/250	EXT										**X**		
2400/1500	170/265	EXT												
1800	180	SIMPLE	**X**											
2300	210	SIMPLE												
2700/1800	270/210	DUO		**X**										
1700/700	180/120	DUO											**X**	
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE												
110 - 80	260X170	SIMPLE												
2700/1950/1050	275/210/145	TRIPLE												**X**
2000/600	210/120	DUO												
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE												
PUISSANCE TOTALE			**5700**										**5600**	

80 cm			.....		.....		.....		.....		.....		.....		.....		.....	
WATT	**DIAMETRE**	**FORME**																
2200/750	210/120	DUO																
1200	140	SIMPLE	**x**		**x**		**x**				**x**	**x**				**x**		
1500	160	SIMPLE				**x**			**x**						**x**			**x**
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.																
2000/1100	140/250	EXT				**x**											**x**	
2400/1500	170/265	EXT		**x**					**x**									
1800	180	SIMPLE		**x**														
2300	210	SIMPLE																
1700/700	180/120	DUO																
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE																
110- 80	260X170	SIMPLE																
2700/1950/1050	275/210/145	TRIPLE																
2000/600	210/120	DUO	**x**				**x**					**x**	**x**			**x**		
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE			**x**													
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TOUCHE)								**x**								
2400/1500	230/180	DUO												**x**				
110		PLAQUE À RECHAUFFER						**x**				**x**				**x**		**x**
PUISSANCE TOTALE			**7400**		**7200**		**7200**		**5400**		**7200**		**6800**					

2 Informations importantes

Prenez soin de vous, de votre famille et amis

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par les jeunes enfants ou personnes infirmes sans surveillance.

Surveillez les jeunes enfants afin de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le risque de décharge électrique, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique provoquée par un impact mécanique.

Veuillez contacter notre département service clientèle.

• Il est donc recommandé d'assurer la vitre contre la casse au domicile ainsi que vos effets personnels.

• Si l'appareil doit être installé au dessus d'un placard, installez une barrière. Référez-vous aux instructions d'installation.

• Pendant l'utilisation, les surfaces s'échauffent. Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation.

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

• Pendant que vous cuisinez, une surveillance rapprochée est indispensable en permanence.

• Pour les fritures, surveillez l'appareil car les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer facilement. N'essayez jamais d'éteindre les feux d'huile ou de graisse avec de l'eau (risque d'explosion). Étouffer le feu à l'aide de serviettes humides et maintenez les portes et fenêtres fermées.

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

• Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.

Prenez soin de votre appareil et de votre domicile

• Nettoyez votre appareil régulièrement, de préférence après chaque usage. Coupez toujours l'alimentation électrique et laissez d'abord l'appareil refroidir.

• Il est préférable de s'occuper d'un déversement dès qu'il se produit, en prenant les précautions nécessaires comme la surface de l'appareil peut être chaude. Tout déversement laissé sur la surface après avoir cuisiné doit être nettoyé avant que l'appareil soit utilisé de nouveau afin d'en arrêter la cuisson.

• N'utilisez pas de poudres détergentes biologiques ou produits décolorants, de produits nettoyants fortement corrosifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil.

• Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

• Ne posez pas d'objets inflammables ou plastiques sur ou près de l'appareil, et ne faites jamais sécher de chiffons mouillés etc. sur l'appareil.

• Ne laissez pas un appareil en marche pendant une durée prolongée sans y poser de récipient.

• N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse.

• Ne chauffez pas de récipients fermés car la pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.

• N'utilisez pas de woks traditionnels à fond rond. Utilisez ceux dont le fond est plat.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour laver cet appareil.

• Ne fixez pas l'appareil halogène du regard.

• Les surfaces des modèles inox se trouvant à proximité des brûleurs peuvent changer de couleur en raison de l'excès de chaleur avec le temps.

Consignes de sécurité importantes

Cet appareil est conforme à l'état agréé de la technique et aux directives de sécurité applicables. Afin d'éviter tout dommage et accident, une bonne manipulation de l'appareil est indispensable. En plus des informations suivantes, veuillez prendre note des renseignements supplémentaires compris dans le texte.

• Ne mettez pas l'appareil en marche si vous observez des dommages visibles tels que fêlures ou fissures sur la surface de la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, veuillez contacter notre service clientèle.

• Aucune modification ou tentative de réparation, surtout au moyen d'outils (tournevis, etc.), ne doit être entreprise sur l'appareil. Les réparations, en particulier celles qui concernent les pièces d'alimentation électrique, sont réservées aux professionnels qualifiés ayant l'expérience de cet appareil en particulier. De mauvaises réparations pourraient occasionner des accidents graves, dommages et pannes. En cas de panne de l'appareil (et avant de contacter notre département service clientèle), veuillez vous référez aux informations situées sous "Termes de garantie". Contacter notre service clientèle si nécessaire.

Comment s'en servir :

• Les infirmes, handicapés mentaux, et autres personnes incapables de faire fonctionner le dispositif de manière convenable, en raison d'une inexpérience ou d'un manque de connaissances, ne doivent utiliser celui-ci que sous surveillance. Cette précaution s'applique également aux enfants.

• La table de cuisson vitrocéramique est réservée à la préparation de denrées et destinée à l'usage domestique. En cas d'usage impropre ou abusif de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être engagée pour les dommages éventuels.

• Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.

• Dès qu'une anomalie de fonctionnement est observée ou si, en raison d'actions mécaniques extrêmes par exemple, des fissures apparaissent sur la plaque vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors tension : éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau d'alimentation électrique (dévissez les fusibles ou désactivez les disjoncteurs à ouverture automatique respectifs).

• Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas être exposés aux zones de cuisson ou ustensiles chauds. L'isolation électrique pourrait être endommagée en conséquence.

Voici comment éviter d'abîmer votre table de cuisson vitrocéramique

La plaque vitrocéramique est non sensible à la chaleur (jusqu'à 650°C) et aux fluctuations de température et résistante aux chocs. Veuillez néanmoins respecter les consignes suivantes afin d'éviter tout dommage :

• Ne versez en aucun cas de l'eau froide sur les brûleurs chauds.

• Ne montez pas sur la plaque vitrocéramique.

• Un effort soudain pourrait s'avérer critique, lors de l'impact d'une salière par exemple. Il est donc préférable de ne pas ranger de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

• Avant chaque utilisation, vérifiez que le fond des ustensiles ainsi que la surface des zones de cuisson soient propres et secs.

• Soulevez toujours et ne faites jamais glisser les ustensiles afin d'éviter de rayer la plaque vitrocéramique et d'user le décor.

• Évitez d'éplucher des légumes sur la surface de la table de cuisson. Les grains de sables peuvent rayer la plaque vitrocéramique.
• N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ; veillez particulièrement à ne pas y poser de matériaux inflammables, emballages carton ou plastique. Les objets en étain, zinc ou aluminium (ainsi que les feuilles d'aluminium ou une machine espresso vide) pourraient fondre sur les zones de cuisson et occasionner des dommages.
• Prenez garde à ce que les aliments à haute teneur en sucre et jus n'entrent pas en contact avec les zones de cuisson chaudes. La surface de la plaque vitrocéramique pourrait en être affectée. Nettoyez les débordements immédiatement, même encore chauds.
• Ne posez pas de casseroles ou poêles chaudes sur le cadre du brûleur.
• Lorsque vous procédez au nettoyage, faites attention à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil, comme cette dernière pourrait occasionner des dommages. Utilisez uniquement des chiffons humides. Ne faites pas gicler d'eau sur l'appareil et évitez d'utiliser un nettoyeur à jet de vapeur.

En ce qui concerne la mise au rebut :

• Veuillez mettre de côté les matériaux d'emballage à recycler et jetez-les dans un lieu d'enlèvement public. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jeux pour enfants.
• Les appareils raccordés de façon permanente (sans prise) doivent être déconnectés du réseau d'alimentation par un électricien qualifié avant d'être déplacés.
• Mettez l'appareil hors d'état de marche avant de vous en débarrasser. Coupez le câble d'alimentation (après l'avoir débranché) ou tout câble de raccordement libre sur l'appareil.
• Vérifiez que l'appareil soit jeté convenablement.

La ventilation naturelle est importante au fonctionnement normal de l'appareil et pour votre sécurité.

L'utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, en ouvrant une fenêtre par exemple ou bien en ayant recours à un système d'aération mécanique, comme un ventilateur ou une hotte aspirante, qui ventile vers l'extérieur.

Hygiène alimentaire

• Assurez-vous que la viande, notamment de volaille, a complètement décongelé avant de la faire cuire.
• Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
• **Faites toujours appel à un ingénieur qualifié pour tout service concernant votre appareil.**

Important pour les asthmatiques

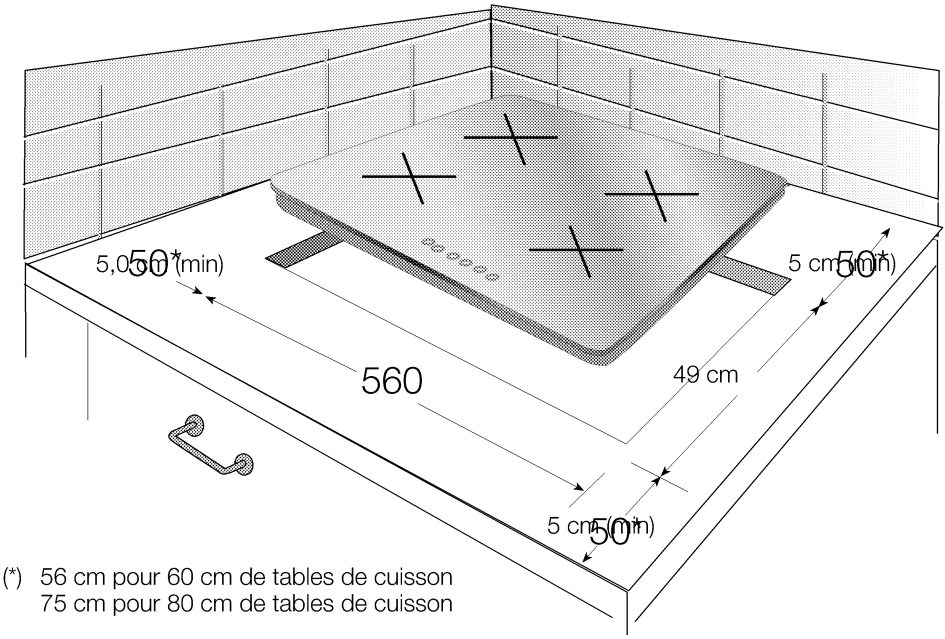
Avant la première utilisation, les films protecteurs doivent être brûlés. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal. **Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirez les vapeurs directes pendant la procédure.**

3 Préparation et installation

Montage de la table de cuisson encastrable

Cette table de cuisson encastrable est destinée à être posée dans la découpe d'un plan de travail. L'installation est réservée à un professionnel qualifié. Un technicien électrique doit raccorder l'appareil au réseau d'alimentation. De ce fait, les directives locales de sécurité ainsi que les dispositions de branchement technique de la compagnie d'électricité locale doivent être respectées.

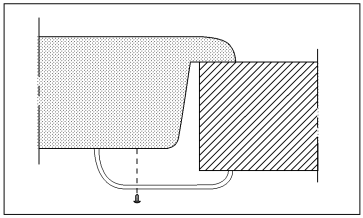
L'installation du domicile doit être munie d'un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm (systèmes de fixation des vis, contacteur-interrupteur relié à la terre, interrupteur principal).
Prévoyez un espace minimal de 50 mm entre l'une des parois latérales et le bord de la découpe.
S'il est prévu d'installer un four sous la table de cuisson, celui-ci doit être ventilé.

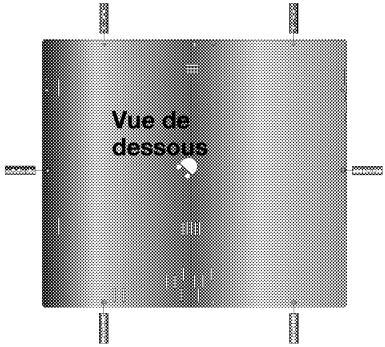


(*) 56 cm pour 60 cm de tables de cuisson
75 cm pour 80 cm de tables de cuisson

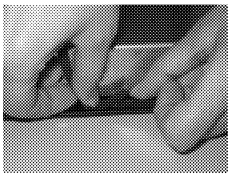
En outre, vous pouvez installer votre table de cuisson conformément à la figure illustrée, au moyen d'une griffe de montage. L'utilisation de la griffe de montage peut varier suivant votre modèle.

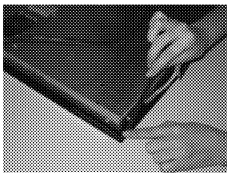
Utilisation de la griffe de montage (Si disponible)





Pour les tables de travail d'une épaisseur de 20 mm, insérez un bois espaceur entre le support et la face inférieure de la table de travail.

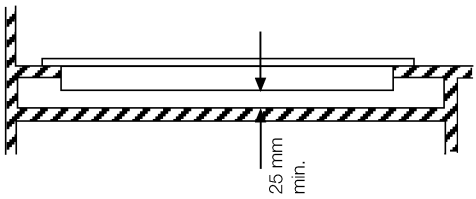




1. Préparez la surface de travail selon le schéma.
2. Otez le joint d'étanchéité de l'emballage.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour du cadre en verre, sur la surface inférieure, au cours de l'installation de votre table de cuisson selon le schéma.

4. Positionnez l'appareil au centre de la surface de travail.
5. Serrez les vis des ressorts situés sur le bord inférieur de l'appareil pour mettre l'appareil en place.

Attention : Si vous intégrez la table de cuisson à un plan de travail situé au dessus d'un placard, un rayon séparateur doit être installé comme indiqué ci-dessus. Cela n'est pas nécessaire si vous l'installez au-dessus d'un four encastré.



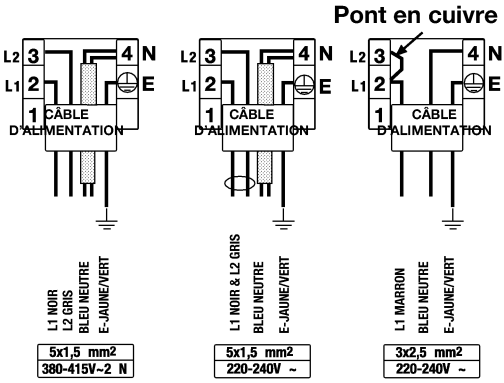
Si par exemple, en raison de l'installation de l'appareil au-dessus d'un tiroir, le dessous de l'appareil peut être touché, il doit être recouvert d'une planche de bois.

Branchement électrique

• Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant que tous les emballages et protection de transport n'ont pas été enlevées.
Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique.
• Avant d'avoir recours au Service agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.
L'installation de ce produit est réservée à un électricien qualifié
Avertissement !
Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre.
Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon spécial, disponible auprès de notre département service clientèle.
La longueur maximale du câble doit être de 2 m en terme de sécurité de l'isolation.

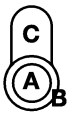
• Le cordon d'alimentation doit passer par le serre-fils.
• Le cordon d'alimentation doit être orienté dans la direction opposée à l'appareil.
La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre.
L'appareil doit être raccordé au moyen du câble d'origine fourni ou d'un câble techniquement équivalent de type H05RRF 3G 2.5 ou H05RRF 5G 1.5.

• Si un câble est fourni avec votre appareil
Raccordement : • Marron (3x2,5), Noir & Gris (pour 5x1,5) vers le câble de direct
• Bleu au fil neutre
• Jaune/vert à la terre



Zone gril

Chaleur sélective de la zone de cuisson interne
A, ou
A et **B** et ensemble, ou
A et **B** et **C** ensemble



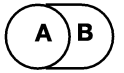
Plaque chauffante à double circuit avec zone de cuisson étendue

Zone de cuisson à double circuit

Zone de cuisson à triple circuit

Zone de cuisson à circuit simple

Plaque chauffante à circuit simple avec zone de cuisson étendue

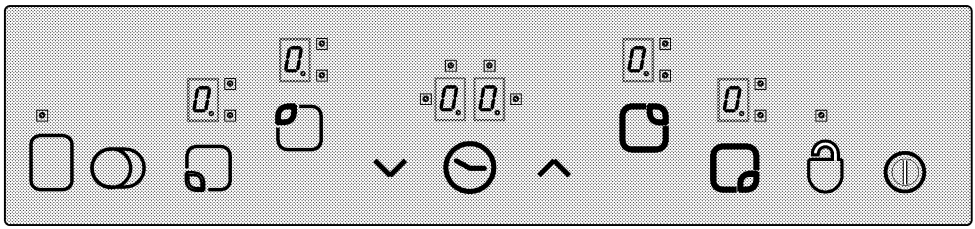


Zone de cuisson étendue

Les plaques fast radian (halogène), longues et doubles émettent une lumière éclatante quand on les allume.

4 Utilisation de la table de cuisson

Eléments de commande et affichage



Fonctions

Interrupteur principal - Touche Marche/Arrêt

Verrouillage des touches

Réglage de chaleur/Augmentation de la minuterie

Réglage de chaleur/Diminution de la minuterie

** Touche de sélection de la zone double/triple

* Activer/désactiver la minuterie

** Activer/désactiver la zone pour faire chauffer

Commandes de sélection de la plaque chauffante (zone de cuisson)

Affichage de la plaque chauffante (Réglage de chaleur 0 ...9)

Zone double/triple en marche au moyen du voyant lumineux (Affichage de la plaque chauffante)

* Écran du minuteur (4 voyants lumineux attribués à 4 plaques chauffantes différentes)

Remarque :

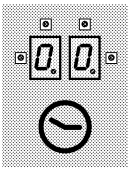
• Cet appareil effectue un contrôle au moyen de l'unité de commande sensitive. Si votre unité de commande sensitive est munie d'un minuteur, chaque fonctionnement est confirmé par un signal audio.

• Toujours garder les bandeaux de commande propres et secs. La moisissure et la saleté peuvent entraîner un dysfonctionnement.

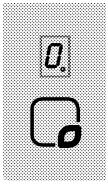
** Si votre table de cuisson est munie de ces fonctions

** Pour les modèles munis d'une minuterie.

• Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel ou les fonctions peuvent varier.



(*) Si votre table de cuisson est munie d'un minuteur.



(*) N'est pas disponible sur les tables de caisson à 3 brûleurs.

Mettre la table de cuisson en marche

Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande pendant au moins 1 seconde. Les affichages de la plaque chauffante s'allumeront. La plaque de cuisson est prête à l'emploi. Vous pouvez à présent allumer (sélectionner) différentes plaques chauffantes dans les 10 secondes qui suivent. Pendant le fonctionnement de l'interrupteur principal "⏻" , vous n'êtes pas autorisé à faire fonctionner d'autres contrôles.

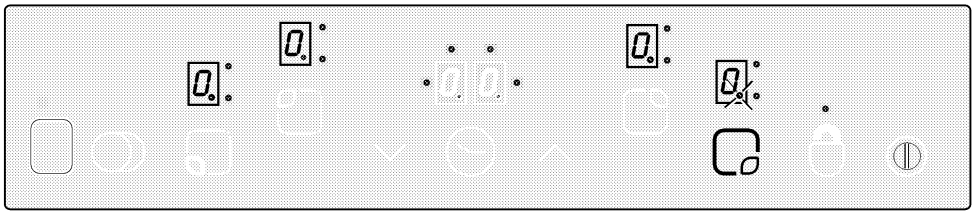
Tous les affichages "0" de la plaque chauffante et toutes les fractions décimales liées clignotent.

La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.

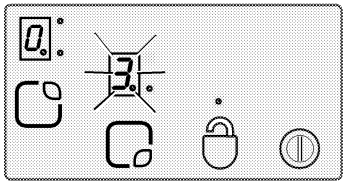
Si l'interrupteur principal "⏻" est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.

Sélectionnez les plaques chauffantes (Zone de cuisson)

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de la plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, la fraction décimale de l'affichage de la plaque chauffante liée "0" clignote.
La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.



3. Réglez le niveau de chaleur entre **« 1 »** et **« 9 »**, ou entre **« 9 »** et **« 1 »**, en appuyant sur les touches "∧" ou "∨".



Les touches "∧" ou "∨" sont munies d'une fonction de répétition Si vous appuyez sur l'une des touches pendant une durée prolongée, le niveau de chaleur continuera à augmenter ou à diminuer toutes les 0,4 seconde.

Si vous commencez par la touche "∧", **« 1 »** apparaîtra. En revanche, si vous commencez par la touche ∨, l'écran affichera la valeur du réglage (par exemple, **« A »** pendant une demi-seconde, et **« 9 »** pendant une autre demi-seconde). Ceci signifie que la Charge thermique est désormais active.

Charge thermique

Cette fonction facilite la cuisson. Si la charge thermique est active, la plaque chauffante fonctionnera avec une puissance maximale pendant une période de temps (voir tableau-1) La durée de charge thermique dépend du niveau de chaleur sélectionné. Ce fonctionnement est indiqué au moyen d'un **« A »** clignotant qui alterne avec la valeur du réglage de chaleur (**« A »** pendant une demi-seconde, et **« 9 »** pendant une autre demi-seconde) dans l'écran de la plaque chauffante. À l'issue de la durée de charge thermique, la plaque de cuisson s'éteindra, et la valeur du réglage de la chaleur sélectionnée sera indiquée de manière continue.

Chaque plaque chauffante comprend une fonctionnalité de charge thermique.

Allumer la fonction de charge thermique :

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Sélectionnez la plaque chauffante souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.

3. Sélectionnez la valeur **« 9 »** du réglage de chaleur de la plaque chauffante à l'aide de la touche "∨" . Après le réglage de chaleur **« 9 »**, **« A »** seront affichés en train d'alterner. Ceci signifie que la valeur de réglage de chaleur **« 9 »** et la fonction de charge thermique sont désormais actives.

4. Ensuite, définissez la valeur de réglage de chaleur souhaitée à laquelle la cuisson continuera à la fin de la durée de charge thermique, à l'aide de la touche "∨" sous 10 secondes. En appuyant sur les touches "∧" ou "∨" de la plaque chauffante, le réglage de chaleur entre **« 9 »** et **« 1 »** peut être utilisé. (par exemple, vous définissez le niveau à 6).

5. L'écran affiche « A » et « 6 » alternativement pendant la cuisson de charge thermique entre **« A »** et **« 6 »** (par ex.). À l'issue de la durée de charge thermique, le chiffre **« 6 »** sera indiqué de manière continue.

Éteindre la fonction de charge thermique :

• La charge thermique peut être éteinte prématurément en appuyant sur la touche "∨" jusqu'à ce que le réglage de chaleur **« 0 »** apparaisse.
• Si le réglage de chaleur **« 9 »** va être choisie comme sous sélection de la charge thermique et aucun faible réglage de chaleur n'est choisi, le clignotement sera terminé sous 10 secondes. La charge thermique n'est plus active.

Éteindre la table de cuisson

Si l'interrupteur principal "⏻" est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.
S'il existe une chaleur résiduelle disponible au moment où la table de cuisson est éteinte, celle ci sera indiquée par un H régulier dans l'affichage de plaque chauffante adapté.

Éteindre chaque plaque chauffante :

Vous pouvez éteindre une plaque chauffante sélectionnée de trois manières différentes :

1. Appui simultané sur les touches "∧" et "∨"
2. Diminution du réglage de chaleur à **« 0 »** en appuyant sur la touche "∨"
3. Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante correspondante. (Si la fonction Minuterie est disponible)

1. Appui simultané sur les touches "∧ " et "∨"

La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l'aide de la touche "⊡" de sélection de la plaque chauffante. La fraction décimale apparaît à l'écran de la plaque chauffante "0" . Les touches "∧" et "∨" doivent être appuyées simultanément pour éteindre la plaque chauffante.

2. Réduction du réglage de chaleur à « 0 » en faisant fonctionner la touche " ∨" de la plaque chauffante souhaitée

La plaque chauffante peut également être éteinte en réduisant le réglage de chaleur à **« 0 »**.

3. Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante souhaitée (si la fonction Minuterie est disponible)

La minuterie éteint la plaque chauffante liée lorsque le temps est écoulé. Tous les écrans affichent **« 0 »** et **« 00 »**. La zone double/ triple et les voyants de la minuterie liée disparaîtront.

En outre, lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.

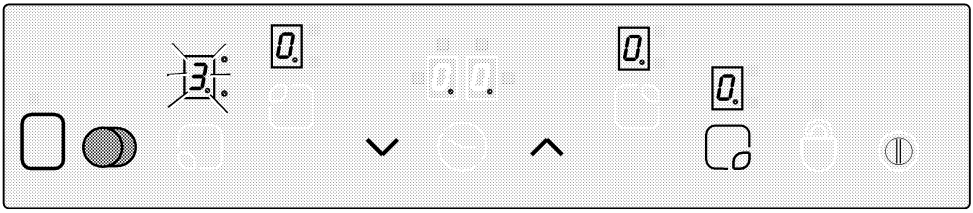
Allumer les doubles et triples zones**

Allumer la double zone :
La plaque chauffante souhaitée, équipée d'une double zone, doit être sélectionnée. La fraction décimale de la plaque chauffante correspondante doit clignoter. Après avoir défini la valeur du réglage de la chaleur entre 1 et 9, appuyez sur la touche "⧉ " pour activer la double zone de la plaque chauffante.
Parallèlement, le voyant lumineux 8 de la double zone liée clignote de manière statique. Le statut de la double zone bascule lorsque la touche "⧉" est appuyée une deuxième fois: Ce statut passe en effet de l'état de double zone « On » à double zone « Off » et vice versa.

La zone d'extension ne peut être activée qu'après qu'un niveau compris entre **« 1 »** et **« 9 »** ait été réglé sur la zone de base de la plaque chauffante.

Allumer les triples zones :
La plaque chauffante souhaitée, équipée d'une triple zone, doit être sélectionnée. La fraction décimale de la plaque chauffante correspondante doit clignoter. Après avoir défini la valeur du réglage de la chaleur entre 1 et 9, appuyez sur la touche "⧉ " pour activer la double zone de la plaque chauffante.
Parallèlement, le voyant lumineux 8 à double zone liée s'allume de manière statique. Si vous appuyez sur la touche "⧉" à nouveau, le voyant lumineux à triple zone 8 clignotera et la triple zone sera alimentée.

Après avoir appuyé sur la touche "⧉ " une nouvelle fois, la triple zone de la plaque chauffante s'éteindra à nouveau. Chaque fonctionnement entraîne un changement de statut des double/triple zones ainsi qu'il suit .

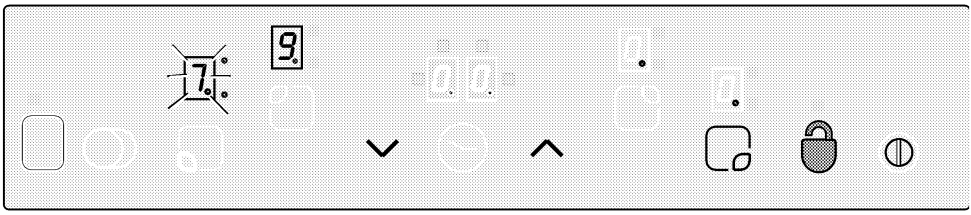


Activer la double et triple plaque chauffante en appuyant sur la touche "⧉" de la plaque chauffante sélectionnée.

Verrouillage des touches (Pour les modèles munis d'une minuterie)

Appuyez sur la touche "🔒" pendant plus de 2 secondes pour verrouiller la commande sensitive. L'opération vous sera indiquée par un court signal audible. Ensuite le voyant lumineux "🔒" clignote, et toutes les plaques chauffantes sont verrouillées.

La plaque chauffante ne peut être verrouillée qu'en mode de fonctionnement. Si la plaque chauffante est verrouillée, seule la touche "⏻" de l'interrupteur principal peut fonctionner. Le voyant lumineux "🔒" clignote et indique un module verrouillé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera toujours actif après redémarrage de cette table de cuisson. Afin de faire fonctionner la table de cuisson dans de telles conditions, les touches doivent être déverrouillées.



Verrouiller ou déverrouiller la touche de commande sensitive en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche "🔒".

Si la touche "🔒" est appuyée pendant 2 secondes, la plaque chauffante est déverrouillée. L'opération vous sera indiquée par un court signal audible.

Ensuite, le voyant lumineux "🔒" disparaît. À présent, la touche de commande sensitive est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

Sécurité enfants

Afin d'éviter aux enfants de mettre les plaques chauffantes en marche, vous pouvez empêcher la table de cuisson d'être allumée par mégarde. La fonctionnalité Sécurité enfants est conçue pour verrouiller l'unité de commande sensitive au cours d'un processus compliqué comportant plusieurs étapes.
Le verrouillage et le déverrouillage de la fonction Sécurité enfants ne sont disponibles qu'en mode de réserve.

Comment verrouille le module :

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "⏻".
2. Appuyez sur les touches "^" et "v" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche "^" .

La fonction Sécurité enfants sera activée et tous les affichages de la plaque chauffante indiqueront le symbole 🔒.

Annuler le verrouillage enfants :

La fonction Sécurité enfants est activée de la même façon qu'elle peut être désactivée

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "⏻".
2. Appuyez sur les touches "^" et "v" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche "v" .

Tous les écrans de la plaque chauffante affichent 🔒 au cours de la période de déverrouillage. 🔒 disparaîtra immédiatement après un déverrouillage réussi.

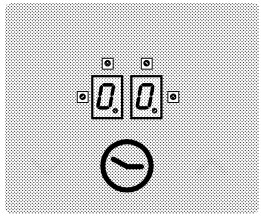
Fonction minuterie *

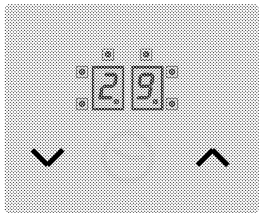
Cette fonction vous facilite la tâche. Vous n'avez nullement besoin d'être présent en permanence au cours de la procédure de cuisson car la plaque chauffante est automatiquement éteinte au temps sélectionné.

La minuterie fournit les fonctionnalités suivantes:
La touche de commande sensitive peut exécuter simultanément jusqu'à 4 minuteries attribuées à une plaque chauffante et 1 minuteur. Toutes les minuteries ne peuvent être utilisées qu'en mode de fonctionnement.

Minuteur :

Le minuteur ne dépend d'aucune plaque chauffante. En conséquence, qu'une plaque chauffante soit sélectionnée ou non ne pose aucun problème.
1. Commencez à activer le minuteur en appuyant sur la touche "⊖". L'écran du minuteur affichera **« 00 »** et un point dans le coin inférieur droit . Le minuteur est désormais actif.
2. Ensuite, réglez la valeur du temps voulu en appuyant sur les touches "∧" et "∨".
3. Une fois que l'heure est réglée, la minuterie commence le compte à rebours.





Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.

Minuterie de la plaque chauffante:

Les minuteries de la plaque chauffante ne peuvent être réglées que pour les plaques chauffantes activées.
1. Premièrement, mettre la table de cuisson en marche et activer la plaque chauffante souhaitée. (Le niveau de plaque chauffante doit être au préalable défini entre 1 et 9)
2. Commencez à activer la minuterie de la plaque chauffante en appuyant sur la touche "⊖" comme dans le cas du minuteur. L'écran du minuteur affichera **« 00 »** et un point dans le coin inférieur droit . Le minuteur est désormais actif.

3. Vous devez appuyer une deuxième fois sur la touche "⊖" pour activer la minuterie de la plaque chauffante. À présent, la minuterie peut être attribuée.

4. Réglez la valeur du temps voulu à l'aide des touches "∧" et "∨" .

Pour régler les minuteries de la plaque chauffante supplémentaires :

1. Appuyez à nouveau sur la touche "⊖ " après l'activation de la minuterie de la plaque chauffante. La commande tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction de la prochaine plaque chauffante active attribuée à une minuterie. La recommandation de l'attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "▣" .
2. Réglez la valeur du temps voulu à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie en cours d'exécution de celle de la plaque chauffante réglée est indiquée par un voyant lumineux "▣" statique.

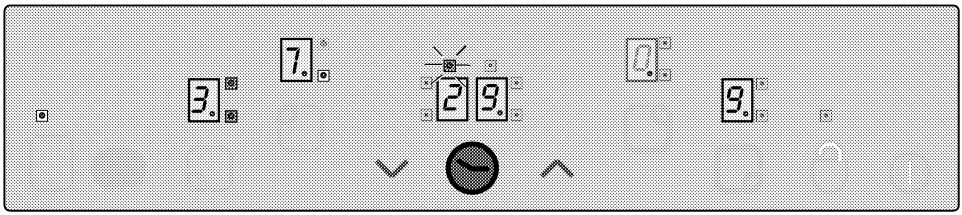
• En appuyant une nouvelle fois sur la touche “⊖” , d’autres minuteries peuvent être attribuées à d’autres plaques chauffantes activées.
• L’écran de la minuterie changera en une heure qui se terminera d’abord après 10 sec.
• Les voyants lumineux allumés de manière statique sur l’écran de la minuterie présentent la minuterie en cours d’exécution.
• En faisant basculer la touche “⊖”, vous pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteries de plaque chauffante et le minuteur. L’attribution est toujours indiquée par le voyant lumineux “” de l’avant gauche clignotant.

Si aucun voyant lumineux ne clignote, la valeur du minuteur est affichée à l’écran de la minuterie.

Annuler les minuteries :

Vous devez d’abord sélectionner la minuterie en faisant basculer la touche “⊖” jusqu’à ce que celle-ci s’affiche.
La valeur peut alors être annulée de deux façons différentes :
• Diminuer en appuyant sur la commande “⌄” jusqu’à ce que le symbole **« 00 »** apparaisse à l’écran de la minuterie.
• Appuyez sur les touches “⌃” et “⌄” simultanément pendant une demi seconde jusqu’à ce que le symbole **« 00 »** s’affiche à l’écran de la minuterie.

Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n’importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.



Valeur restante de l’affichage de la minuterie de la plaque chauffante 3 (voyant lumineux) à l’écran du minuteur.
(Les voyants lumineux allumés indiquent les minuteries en cours d’exécution pour les plaques chauffantes 1 et 4, non affichés à l’écran de la minuterie).

Fonction Plaque à réchauffer (si disponible)

La fonctionnalité Plaque à réchauffer d’une zone pour faire chauffer offre un niveau de chaleur supplémentaire compris entre 0 et 1, garde ainsi les denrées au chaud. Vous pouvez activer la fonctionnalité Plaque à réchauffer en appuyant sur la touche “” : Ensuite, le voyant lumineux “” clignotera. Appuyez à nouveau sur le symbole “” afin de désactiver la zone pour faire chauffer.

Limitations de la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson dispose d'une limitation de la durée de fonctionnement. Si une ou plusieurs plaques chauffantes ne sont pas éteintes par mégarde, la plaque chauffante sera désactivée automatiquement au bout d'un certain temps. (voir tableau-1 ci-dessous) La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionnée.

Si une minuterie était associée à la plaque chauffante, alors un symbole **« 00 »** s'affichera à l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (après 10 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allumera). Ensuite, l'écran de la minuterie s'éteint.

Après avoir éteint de manière automatique la plaque chauffante tel qu'indiqué ci-dessus, celle-ci est opérable à nouveau et la durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de température est appliquée.

Réglage de chaleur	**Plage d'interruption (en secondes)**	**Plage de démarrage (en secondes)**	**Limitation de la durée de fonctionnement (en heure)**	**Durée de charge thermique en seconde**
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tableau -1: Paramètres de réglage de température, durée de cycle : 47,0 s

Fonctions de chaleur résiduelle
Une (chaleur résiduelle) "H" s'affiche à l'écran de la plaque chauffante d'une plaque chauffante désactivée ou d'une table de cuisson si une température de surface supérieure à 60°C était déterminée pour la table de cuisson. Un **« 0 »** s'affichera à l'écran lorsque la chaleur résiduelle descend en dessous du seuil de 60 °C.
Après une interruption de la tension d'alimentation, l'écran de l'affichage de la chaleur résiduelle clignote si la plaque chauffante correspondante avait une chaleur résiduelle supérieure à 60 °C avant l'interruption de l'alimentation. L'affichage clignotera jusqu'à ce que ce la durée de chaleur résiduelle maximale expire ou que la plaque chauffante soit sélectionnée et activée.

Calibration du capteur et messages d'erreur

La commande de la table de cuisson effectue une calibration automatique par rapport au capteur, vitre et conditions ambiantes après l'application de la tension principale. Aucun objet n'est autorisé à couvrir la surface vitrée du capteur au cours de la calibration. En outre, la commande de la table de cuisson ne peut être exposée à une forte illumination, comme la lumière du soleil, les fortes lumières halogènes, etc.

Raison de l'erreur	Affichage
Témoin ambiant trop élevé	**F1**
voyant de pulsation solide (tube fluorescent)	**F2**
Capteur couvert avec un objet brillant	**F3**
Témoin ambiant fortement fluctuant	**F4**

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

Exemple de l'application:

La calibration s'effectue sans problèmes si l'illumination suivante est présente:
Illumination à travers une ampoule sans réflecteur (100W, opal) sur une distance de 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique.
Après une calibration réussie, la fonction de la table de cuisson est également garantie, même avec une forte illumination. C'est l'exemple du faisceau lumineux halogène avec réflecteur (50W).

En cas d'erreur, la calibration est répétée jusqu'à ce que les conditions ambiantes favorisent une calibration réussie. Le fonctionnement de la commande de la table de cuisson n'est possible que si la calibration de tous les capteurs est terminée avec succès.

Vous devez enlever tous les objets sur la table de cuisson pendant le processus de calibration. Bien plus, le témoin ambiant ne doit pas être très élevé au cours de la calibration.
Si l'utilisateur reçoit les messages F2, F2 ou F4, il devra éteindre toutes les sources de témoin ambiant. Dans le cas contraire, il devra couvrir la fenêtre pendant le processus de calibration après le premier branchement au cordon d'alimentation.
Après un processus de calibration réussi, la commande tolère un taux très élevé de témoin ambiant.
Pendant le fonctionnement de la commande de la table de cuisson, celle-ci adopte et calibre à nouveau les changements intervenus dans les conditions ambiantes.

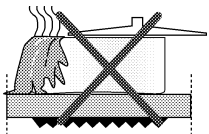
La commande sensitive est munie d'un détecteur qui protège contre la surchauffe. En réponse au détecteur, le brûleur en question sera désactivé. Pour plus d'informations concernant les explications ou messages d'erreur, veuillez consulter le tableau.
En cas d'enclenchement ininterrompu d'une touche (pendant plus de 10 secondes), le système de commande entier sera désactivé et un signal permanent retentira.

5 Entretien et maintenance

Entretien de la table de cuisson céramique

La surface vitrocéramique est résistante à l'usage quotidien et cette surface platte facilite son nettoyage, veuillez cependant prendre les précautions suivantes.

- **Déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique.**
- **Gardez les enfants à distance des surfaces chaudes.**
- Afin d'éviter de salir la table de cuisson, assurez-vous que le dessous des récipients de même que la surface de la table de cuisson soient propres et secs avant de vous en servir.
- N'utilisez pas la surface pour préparer les aliments, couper le pain ou les fruits et légumes par exemple.
- N'utilisez pas la surface comme espace de rangement ou fonction autre que cuisiner.
- Faire rayer ou tomber des récipients à arêtes sur la surface peut occasionner des dommages.
- Ne posez pas de matériaux en plastique, aluminium, etc. sur la surface.
- Si l'un de ces types de matériaux venaient à fondre sur la surface, nettoyez-le aussitôt à l'aide d'un grattoir spécial.
- N'utilisez jamais de chiffon ou éponge à vaisselle pour nettoyer la table de cuisson céramique car ils pourraient laisser une couche de produit souillé qui brûlera et sera décolorée à la prochaine utilisation de la table de cuisson.
- Evitez de faire chauffer des récipients émaillés à vide.
- Les projections peuvent endommager la surface céramique et occasionner un feu.



Types de casseroles

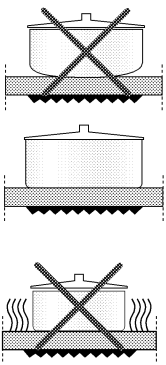
Sélection du récipient

Lorsque vous choisissez des récipients, recherchez des poignées faciles à tenir et qui resteront froides. Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux. Utilisez uniquement des casseroles ou poêles à fond plat.

Taille du récipient

Pour une efficacité et sécurité optimale, respectez les tailles de récipient recommandées pour chaque brûleur.

- Utilisez des récipients dont la capacité est suffisante pour la quantité de nourriture à cuire afin d'éviter tout débordement et nettoyage inutile.
- Ne posez pas de couvercles sur les brûleurs.
- Placez toujours les récipients au centre des brûleurs. Lorsque vous déplacez des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez les récipients, ne les faites pas glisser.
- N'utilisez pas de récipients avec un fond en aluminium. (Cela entraîne la dégradation de la surface vitrocéramique).
- Utilisez des récipients en acier ou en verre résistant à la chaleur. N'utilisez pas de récipients en « verre de bore » ou « Pyrex » qui sont généralement des plats pour le four.



- N'utilisez pas de récipients dont les fonds sont concaves ou convexes.
- Pour obtenir une efficacité optimale, utilisez des récipients adaptés aux diamètres des éléments.
- Si le récipient est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Fritures

• Ne remplissez jamais plus du tiers du récipient de graisse ou huile.
• Ne laissez jamais sans surveillance pendant le temps de chauffage ou de cuisson.
• Ne faites pas frire trop de nourriture à la fois, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments surgelés. Cela n'entraîne qu'une baisse de température de l'huile ou la graisse et vous obtiendrez des aliments gras.
• Séchez toujours entièrement les aliments avant de les faire frire et mettez-les doucement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés en particulier formeront de la mousse et crépiteront si on les ajoute trop rapidement.
• Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur le récipient.
• Assurez-vous qu'il n'y ait pas de traînées d'huile ou de graisse à l'extérieur du récipient.

En cas d'incendie de friteuse ou autre récipient

1. Éteignez la cuisinière.
2. Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou chiffon humide. Soulever le récipient en feu et se précipiter dehors provoque presque inévitablement des brûlures et blessures.

Ne mettez pas d'eau sur le feu. Laissez le récipient refroidir pendant au moins 30 minutes.

6 Nettoyage

Coupez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.
• Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes soient sur la position OFF (arrêt).
• Assurez-vous que la table de cuisson aie refroidi suffisamment avant de procéder au nettoyage.
• Ne mélangez jamais plusieurs produits de nettoyage car les différents ingrédients actifs peuvent réagir et donner des résultats imprévus.

Extérieur
Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils coupants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les taches rebelles, utilisez un produit nettoyant liquide adapté.

Table de cuisson céramique
Nettoyez quotidiennement pour éviter que les salissures continuent à brûler.
1. Rinsez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).
2. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
• N'utilisez jamais de la paille de fer, poudres abrasives, détergents ou produits de nettoyage à base de javel car ils endommageraient la surface.
• Vous pouvez vous servir d'un grattoir à table de cuisson (disponible auprès de Hob Brite et des magasins locaux de qualité) pour enlever les résidus de projection de nourriture et les traces rebelles de la surface.

• Les denrées à teneur élevée en sucre telles que la crème anglaise ou le sirop doivent être enlevées aussitôt à l'aide d'un grattoir sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, la table de cuisson pourrait être endommagée de façon permanente

• Les produits de nettoyage adaptés aux tables de cuisson céramiques peuvent endommager d'autres parties de votre cuisinières, faites donc attention aux parties environnantes.

• Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur, ni de bombe pour le nettoyage du dispositif.

Avec le temps...

• Une légère décoloration des isolants et autres surfaces peut se produire avec le temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
• Les décolorations et traces qui apparaissent sur la table de cuisson céramique sont normales et ne sont pas des défauts.

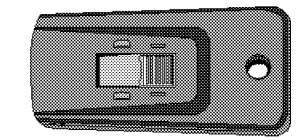
Prudence

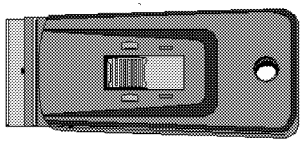
Veuillez tenir les enfants à distance du grattoir de la table de cuisson, rangez-le soigneusement.

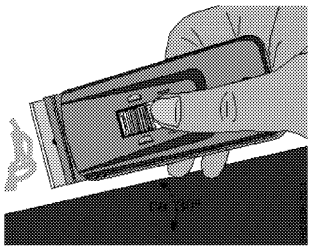
Exemples de produits de nettoyage et d'entretien avec agent protecteur :
Il est recommandé d'appliquer des produits ayant un agent protecteur. La couche déposée protège la table de cuisson efficacement contre les taches rebelles et les dommages du décor.

Les dépôts de lait brûlé ou d'aliments à teneur en sucre élevée peuvent être nettoyés à chaud ou une fois refroidis. **Pour cela, nous recommandons un grattoir à lame de rasoir** que vous trouverez dans les magasins spécialisés. Tenez le grattoir en formant un petit angle de façon à éviter les rayures. Ne grattez jamais les dépôts avec un couteau-scie, paille de fer ou autre outil de ce genre.

Enlevez les taches calcaires (taches jaunes) à l'aide d'une petite quantité de produit décalcifiant tel que Durgol, du vinaigre ou du jus de citron. Appliquez le produit avec une éponge et, en cas de salissure plus importante, laissez agir pendant plus longtemps. Ensuite, finissez de nettoyer avec de l'eau.







7 Diagnostiquer une panne

Si la table de cuisson ne fonctionne pas

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si :

• Il n'y a pas de panne de courant.

• Le fusible a sauté/le disjoncteur s'est déclenché/l'interrupteur d'alimentation général est éteint.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas suite aux vérifications ci-dessus, veuillez contacter votre Service Clientèle.

Veuillez vous assurez d'avoir effectué les vérifications ci-dessus car vous aurez des frais à payer si aucun défaut n'est détecté.

Caractéristiques de performance pendant l'utilisation

• La production de bruits occasionnés par les pièces métalliques est normale lors de l'utilisation, elle est dûe à l'expansion et la contraction.

• Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec la surface froide à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

8 Déplacement ultérieur

Conservez soigneusement l'emballage d'origine et autres matériaux d'emballage. Transportez la table de cuisson dans son emballage d'origine. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage.

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

Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.

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

La table de cuisson doit être transportée en position debout. Ne posez pas d'autres objets sur la cuisinière.

9 Modalités de la garantie

Chère cliente, cher client,

Nous espérons que ces instructions d'utilisation ont répondu à toutes vos questions.

Si ce n'est pas le cas, veuillez nous en informer par téléphone.

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, il est essentiel de nous contacter directement afin d'obtenir l'assistance et les conseils de notre équipe ainsi que les pièces de rechange d'origine accompagnées d'une garantie constructeur. Avant de nous contacter, veuillez vous munir du numéro de série de l'appareil. Celui-ci figure sur l'étiquette située sur l'appareil.

Avant de nous appelez, assurez-vous néanmoins que toutes les indications contenues dans ces instructions ont été suivies.

Tout service au-delà de l'étendue de la garantie sera facturé.

Les dispositions légales de garantie couvrent votre droit au recours. Cela permet de ne pas affecter l'obligation de disposition de garantie du vendeur. Ce vendeur doit être votre premier point de contact.

La date de votre reçu détermine la période de garantie.

IT

Gentile Cliente!

Cogliamo l'occasione per ringraziarla per aver deciso di acquistare di uno dei nostri prodotti. Il dispositivo acquistato soddisfa le più alte richieste del settore ed è facile da usare. Nonostante ciò, è necessario leggere attentamente le istruzioni d'uso. In questo modo, si acquisirà familiarità con il dispositivo e sarà possibile usarlo in modo ottimale e senza fastidi. Prendere nota delle informazioni di sicurezza. Le auguriamo una cucina felice con il suo dispositivo.

Indice

1. Specifiche tecniche 02
L'apparecchio 03

2. Informazioni importanti! 04

3. Preparazione ed installazione 07
Uso del morsetto per il montaggio 08
Connessione elettrica 09
Zona griglia 09

4. Operatività del piano cottura 10
Elementi di controllo e display 10
Accensione del piano cottura 11
Selezione delle piastre calde 11
Boost calore 12
Spegnimento del piano cottura 12
Accensione della zona doppia e tripla . 13
Blocco tasti 14
Blocco bambini 14
Funzione timer 15
Limiti di tempo di funzionamento 17
Funzione calore residuo 17

Calibrazione sensore e messaggio errore 18
5. Cura e manutenzione 19
Cura del piano cottura in ceramica 19
Tipi di padelle 19
Frittura in molto grasso 20

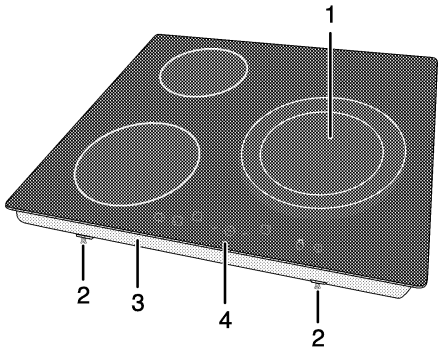
6. Pulizia 20

7. Ricerca e risoluzione dei problemi 22

8. Trasporto futuro 22

9. Termini e condizioni della garanzia 22

1 Specifiche tecniche



1. Piastra calda in ceramica
2. Morsetto per il montaggio
3. Copertura di protezione
4. Piastra bruciatori

Grafici e figure hanno solo scopo illustrativo.
L'aspetto reale potrebbe essere diverso.

Dimensioni esterne	**60 cm**	**80 cm**
Larghezza	580 mm	770 mm
Profondità	510 mm	510 mm
Altezza	55 mm	55 mm
Dimensioni della struttura per l'incasso		
(•) Ampiezza	560 mm	750 mm
Profondità	490 mm	490 mm
Tensione di alimentazione	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

L'apparecchio

Le zone di cottura sono indicate da segni sulla piastra in vetroceramica.

60 cm			HIC 63401 T		.....		.....		.....		.....		.....	
WATT	**DIA**	**FORMA**												
2200/750	210/120	DOBLE												
1200	140	SENCILLA	**X**											
1500	160	SENCILLA												
2000/1100	140/240	EXT.ASADO												
2000/1100	140/250	EXT												
2400/1500	170/265	EXT												
1800	180	SENCILLA	**X**											
2300	210	SENCILLA												
2700/1800	270/210	DOBLE		**X**										
1700/700	180/120	DOBLE												
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE												
110 - 80	260 X 170	SENCILLA												
2700/1950/1050	275/210/145	TRIPLE												
2000/600	210/120	DOBLE												
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE												
POTENCIA TOTAL			**5700**											

80 cm			HIC 84401		.....		.....			.....			.....			.....		
WATT	**DIA**	**FORMA**																
2200/750	210/120	DUO																
1200	140	SINGOLO	**X**		**X**		**X**					**X**	**X**			**X**		
1500	160	SINGOLO				**X**			**X**						**X**			**X**
2000/1100	140/240	ARROSTO EST.																
2000/1100	140/250	EST.				**X**											**X**	
2400/1500	170/265	EST.		**X**					**X**									
1800	180	SINGOLO		**X**														
2300	210	SINGOLO																
1700/700	180/120	DUO																
2300/800/800	210/175/120	TRIPLO																
110- 80	260X170	SINGOLO																
2700/1950/1050	275/210/145	TRIPLO																
2000/600	210/120	DUO	**X**				**X**					**X**	**X**			**X**		
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLO			**X**													
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TASTO)								**X**								
2400/1500	230/180	DUO												**X**				
110		PIASTRA RISCALDANTE						**X**			**X**				**X**			**X**
ALIMENTAZIONE TOTALE			**7400**		**7200**		**7200**			**5400**			**7200**			**6800**		

2 Informazioni importanti!

Prenditi cura di te stesso, della tua famiglia e dei tuoi amici

• Questo apparecchio non deve essere usato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
I bambini devono ricevere supervisione per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
ATTENZIONE: Per evitare il rischio di shock elettrico, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete per evitare la possibilità di uno shock elettrico se viene rilevata una rottura nella superficie di vetro ceramica causata da impatto meccanico.
È possibile contattare il nostro centro di assistenza clienti.
• Pertanto si consiglia di assicurare il vetro contro eventuali rotture nell'assicurazione di beni domestici ed effetti personali.
• Se l'apparecchio deve essere installato su un mobile, allora è necessario predisporre una barriera. Vedere le istruzioni per la installazione.
• Durante l'uso le superfici diventano calde. Non toccare le superfici calde durante l'uso.
• Non porre sopra l'apparecchio oggetti che possano attirare i bambini.
• È necessario prestare la massima attenzione durante la cottura, in ogni momento.
• Quando si frigge con molto grasso, l'apparecchio deve ricevere supervisione poiché i grassi e gli oli surriscaldati prendono fuoco facilmente. Non tentare mai di spegnere l'olio o il grasso che brucia con acqua (rischio di esplosione)! Spegnere il fuoco con asciugamani bagnati e tenere le porte e le finestre chiuse!
• Assicurarsi che le manopole dei tegami non vengano in contatto accidentale con le aree calde.
• Dopo l'uso controllare che tutti i controlli siano spenti.

Prenditi cura del tuo apparecchio e della tua casa

• Pulire regolarmente l'apparecchio, idealmente dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'alimentazione di rete e consentire prima all'apparecchio di raffreddarsi.
• Eventuali schizzi devono essere affrontati appena si verificano, prestando la dovuta attenzione perché le superfici dell'apparecchio potrebbero essere calde. Tutti gli schizzi rimasti sulla superficie dopo la cottura devono essere puliti prima di accendere nuovamente l'apparecchio per evitare bruciature.
• Non usare polveri biologiche o prodotti sbiancanti, detergenti abrasivi o agenti chimici per la pulizia.
• Accertarsi che nessun materiale infiammabile si trovi vicino all'apparecchio, poiché i lati si scaldano molto durante l'uso.
• Non posizionare oggetti infiammabili o di plastica sopra o vicino all'apparecchio, e non mettere mai indumenti umidi, ecc. ad asciugare sull'apparecchio.
• Non lasciare l'apparecchio acceso per lunghi periodi se sopra non ci sono pentole.
• Non usare acqua per spegnere incendi di olio o grasso.
• Non surriscaldare contenitori di cibo poiché la pressione potrebbe provocarne la bruciatura.
• Non usare piastre bruciatrici rotonde tradizionali. Usare quelli di tipo piatto.
• Non usare pulitori a vapore per pulire questo apparecchio.
• Non fissare la parte alogena dell'apparecchio.
• Le superfici delle apparecchiature dei modelli in acciaio inox più vicine ai bruciatori possono cambiare colore a causa dell'eccessivo calore nel corso del tempo.

Informazioni importanti per la sicurezza!

Questo apparecchio è conforme ai provvedimenti più avanzati pertinenti. Per evitare danni e incidenti, però, la corretta gestione dell'apparecchio è un prerequisito. Insieme alle informazioni che seguono, annotare le altre informazioni contenute nel testo.

• Non mettere in uso l'apparecchio se vi sono danni visibili come lesioni o rotture nella superficie in vetroceramica. In questo caso, contattare il nostro reparto di assistenza clienti.

• Non modificare né cercare di riparare l'apparecchio, in particolare usando strumenti (cacciaviti, ecc.). Solo professionisti formati, appositamente preparati per questo apparecchio, devono eseguire le riparazioni, in particolare alle parti elettriche. Riparazioni non corrette possono portare a incidente gravi, danni e rotture.

In cado di rottura dell'apparecchio (prima di contattare il nostro reparto di assistenza clienti), notare le informazioni contenute in "Termini della garanzia". Contattare la nostra assistenza clienti se necessario.

Modalità d'uso:

• Le persone inferme o affette da handicap mentali e le persone che non sono in grado di operare l'apparecchio nel modo corretto a causa di inesperienza o mancanza di conoscenze, devono usare l'apparecchio solo sotto stretto controllo. Questo si applica anche ai bambini.

• Il piano cottura in vetro ceramica potrebbe essere usato solo per la preparazione di alimenti in casa. Se l'apparecchio viene usato per altri scopi o gestito in modo non corretto, non ci assumiamo la responsabilità di possibili danni.

• Non usare il piano cottura per riscaldare l'ambiente.

• Appena si rileva un disturbo del funzionamento o se, per esempio, a causa di effetti meccanici estremi, si presentano lesioni sulla piastra in vetroceramica, l'uso del dispositivo deve essere immediatamente sospeso: spegnere l'apparecchio e scollegare dalla rete di alimentazione (svitare i fusibili e disattivare rispettivamente gli interruttori automatici del circuito).

• I cavi di connessione dei dispositivi elettrici non devono essere esposti a zone di cottura calde o alle pentole. Come risultato, potrebbe danneggiarsi l'isolamento elettrico.

Ecco come è possibile evitare danni al piano cottura in vetro ceramica

La piastra in vetroceramica è non sensibile al calore (fino a 650°C) e alle fluttuazioni di temperatura ed è anche resistente agli urti e ai graffi fino ad un certo livello.

Nonostante ciò, osservare le informazioni che seguono per evitare danni:

• In nessun caso bisogna versare acqua fredda sui bruciatori caldi.

• Non salire sulla piastra in vetroceramica.

• Uno stress improvviso può diventare critico, per es. durante l'impatto con una saliera. Pertanto, è meglio non conservare questi oggetti sul piano cottura.

• Prima di ogni uso, è necessario assicurarsi che la base delle pentole nonché le superfici delle zone di cottura siano pulite e asciutte.

• Sollevare sempre e mai trascinare le pentole per evitare graffi alla piastra del vetroceramica e usura o rovina delle decorazioni.

• Evitare di pelare la verdura sulla superficie del piano cottura. Granelli di sabbia possono graffiare la piastra in vetroceramica.
• Non usare il piano cottura come superficie per conservare; in particolare, non lasciare materiali infiammabili, confezioni di cartone o plastica su di esso. Gli oggetti di peltro, zinco o alluminio (anche i fogli di alluminio o una caffettiera vuota) potrebbero fondersi sulle zone calde di cottura e causare danni.
• Prestare attenzione al fatto che alimenti contenenti zucchero succhi non entrino in contatto con le zone calde di cottura. La superficie della piastra in vetroceramica potrebbe incrostarsi come risultato. Rimuovere immediatamente l'eccesso, mentre è ancora caldo.
• Non mettere pentole calde o padelle calde sulla struttura del bruciatore.
• Durante la pulizia, prestare attenzione al fatto che l'acqua non entri nell'apparecchio, poiché potrebbe provocare danni. Pertanto, è necessario evitare l'uso di panni umidi. Non far schizzare mai acqua sull'apparecchio e non usare pulitori a vapore.

Sullo smaltimento:

• Separare i materiali dell'imballaggio per riciclarli e smaltirli nel punto di raccolta pubblica dei rifiuti. I materiali di imballaggio non sono giocattoli per bambini.
• I dispositivi sempre collegati (senza tappo) devono essere scollegati dalla rete da un elettricista autorizzato prima della rimozione.
• Disattivare l'apparecchio prima dello smaltimento: Tagliare i cavi di rete (dopo averli scollegati) o tutti i cavi allentati esistenti sul dispositivo.
• Assicurarsi che l'apparecchio sia smaltito correttamente.

La ventilazione naturale è importante per il corretto funzionamento dell'apparecchio e per la propria sicurezza.

L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio l'apertura di una finestra o l'uso di un sistema di ventilazione meccanica fisso permanente, per esempio, una ventola o una cappa che ventila verso l'esterno.

Igiene degli alimenti

• Assicurarsi che la carne e il pollame sia scongelati prima di cucinarli.
• Controllare che il cibo sia completamente cotto e che sia ben caldo.
• **Per l'assistenza rivolgersi sempre a personale specializzato.**

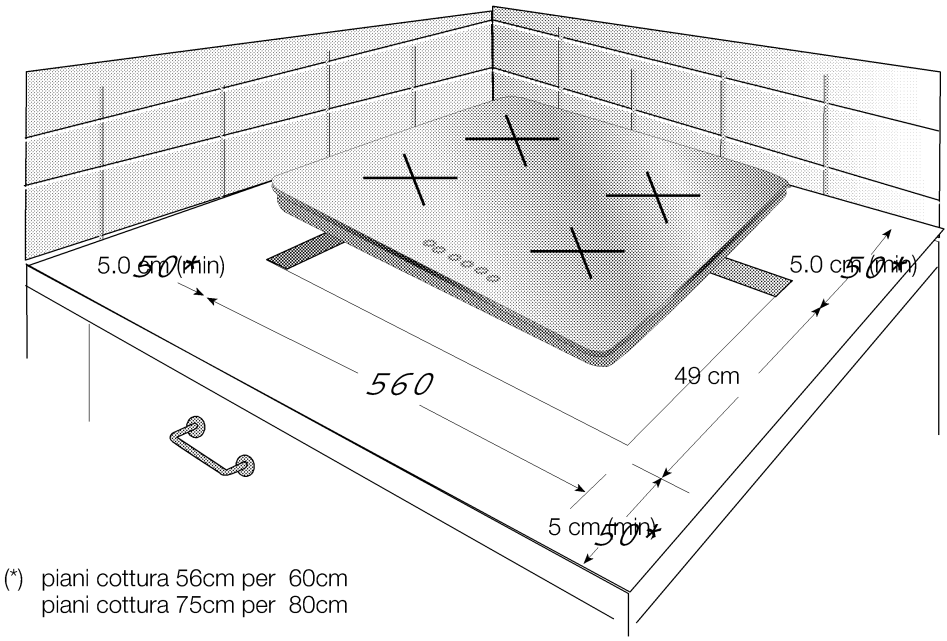
Importante per le persone che soffrono di asma

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, devono essere bruciati i rivestimenti di protezione. Saranno emessi dei fumi ma è abbastanza normale.
Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante il processo di bruciatura. Evitare l'inalazione diretta dei fumi durante questo processo.

3 Preparazione ed installazione

Montaggio del piano cottura incassato

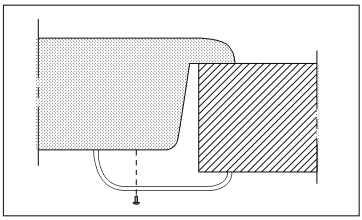
Questo piano cottura incassato è progettato per essere montato in una cavità del piano di lavoro. Il montaggio deve essere eseguito solo da professionisti formati. Un elettricista professionista deve collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Pertanto, è necessario osservare le norme locali sulla sicurezza e le norme tecniche sulla connessione dell'azienda locale di fornitura elettrica.
Un separatore con apertura di contatto di almeno 3 mm deve essere montato nella installazione domestica (dispositivi con viti di tenuta, interruttore del conduttore messo a terra, interruttore principale).
La distanza tra il lato della parete e l'angolo laterale dell'apertura deve essere di almeno 50 mm.
Se è necessario montare un fornello sotto al piano cottura, deve essere ventilato.

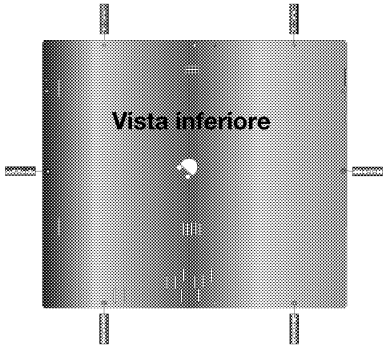


(*) piani cottura 56cm per 60cm
piani cottura 75cm per 80cm

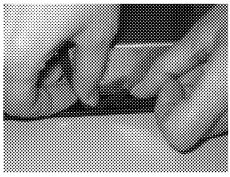
Inoltre, è possibile installare il piano cottura secondo la figura illustrata usando un morsetto per il montaggio. L'uso di un morsetto per il montaggio può variare secondo il modello.

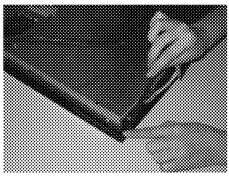
Uso del morsetto per il montaggio (se disponibile)





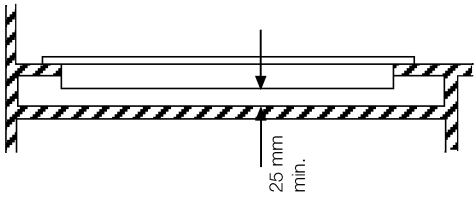
Per uno spessore del piano di lavoro inferiore a 20 mm inserire un distanziatore in legno tra la staffa e la superficie inferiore del piano di lavoro.





1. Preparare il piano di lavoro come mostrato
2. Rimuovere la guarnizione sigillante dall'imballo.
3. La guarnizione sigillante fornita in questa confezione deve essere montata intorno alla struttura di vetro sulla superficie inferiore durante la
installazione del piano cottura, come mostrato.
4. Posizione l'apparecchio in modo centrale sul piano di lavoro.
5. Stringere le viti delle molle posizionate sulla base dell'apparecchio per assicurare l'apparecchio in posizione.

Attenzione: quando si installa il piano cottura su un mobile, deve essere installata una mensola scorrevole come mostrato sopra. Se lo si installa su un forno, questo non è necessario.



Se, per esempio, a causa della disposizione dell'apparecchio su un cassetto, la parte inferiore dell'apparecchio viene toccata, deve essere coperta da una piastra in legno.

Connessione elettrica

• Non collegare l'apparecchio alla corrente fino a quando gli imballi protettivi non sono stati rimossi.

Prima di collegare l'apparecchiatura alla fornitura di elettricità principale, controllare che il voltaggio e la frequenza mostrati sull'etichetta corrispondano alla propria fornitura di corrente.

• Prima di chiamare il servizio assistenza autorizzato, verificare che il cablaggio dell'abitazione sia pronto per il collegamento.

Questo prodotto deve essere installato solo da un elettricista qualificato

Attenzione!

Questo apparecchio deve avere la messa a terra.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo speciale di connessione disponibile nel nostro reparto di assistenza al cliente.

La lunghezza del filo deve essere max 2 m per isolamento sicuro.

• Il cavo principale deve passare attraverso il morsetto del cavo.

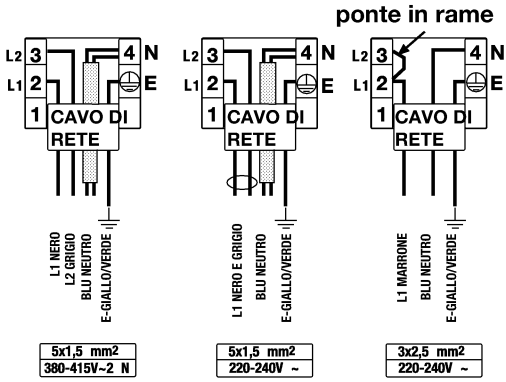
• Il cavo di rete deve essere posizionato lontano dall'apparecchio.

La nostra azienda non accetta responsabilità per danni provocati dall'utilizzo del forno senza cablaggio di terra.

L'apparecchio deve essere collegato con il cavo originale in dotazione o cavo equivalente dal punto di vista tecnico del tipo H05RRF 3G 2.5 o H05RRF 5G 1.5.

• Se insieme all'apparecchio è fornito un cavo in dotazione

Connessione; • Marrone (3x2,5), nero e grigio (per 5x1,5) per il cavo vivo
• Cavo blu a neutrale
• Giallo/verde a terra.



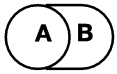
Zona griglia

Riscaldamento selettivo della zona di cottura interna
A o
A e **B** insieme o
A e **B** e **C** insieme

Zona di cottura circuito triplo

Zona di cottura circuito singolo

Piastra calda circuito singolo con zona di cottura estesa



Zona di cottura estesa

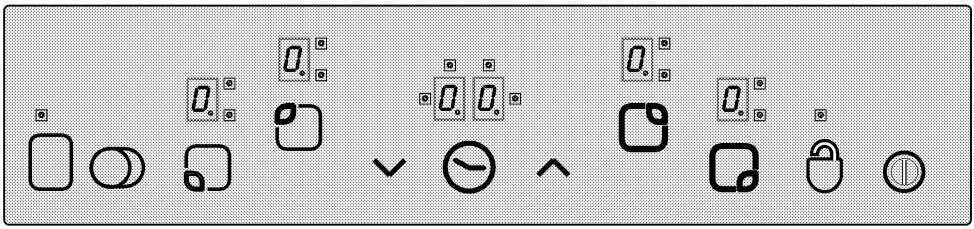
Piastra calda circuito doppio con zona di cottura estesa

Zona di cottura circuito doppio

Le piastra radiante (alogena), estesa e doppia quando sono accese per la prima volta bruciano e brillano.

4 Operatività del piano cottura

Elementi di controllo e display



Funzioni

Interruttore principale - tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

**Blocco tasti

Aumento impostazione calore/timer

Diminuzione impostazione calore/timer

** Tasto di scelta zona doppia/tripla

* Attivazione/disattivazione timer

** Attivazione/disattivazione zona riscaldante

Piastra calda (zona di cottura) Scelta comandi

*

Display piastra calda (impostazione calore 0...9)

Zona doppia/tripla nel display delle operazioni via LED (display piastra calda)

* Display timer (4 LED assegnati a 4 piastre calde diverse)

Nota:

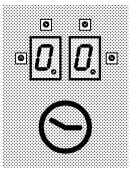
• I comandi di questo apparecchio sono touch control. Se l'unità touch control ha un timer, ogni operazione è confermata da un segnale audio.

• Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti. Umidità e sporco possono impedire il funzionamento.

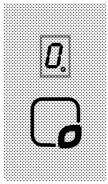
** Se il piano cottura è dotato di queste funzioni

** in modelli con il timer.

• Grafici e figure hanno solo scopo illustrativo. L'aspetto reale o le funzioni potrebbero essere diversi.



(*) Se il piano cottura è dotato di timer.



• Non in dotazione con piani cottura con 3 bruciatori.

Accensione del piano cottura

Toccare il tasto "⏻" nel pannello di controllo per almeno 1 secondo. Il display della piastra calda si accende. Il piano cottura è pronto all'uso. E' ora possibile accendere (selezionare) piastre calde diverse entro i successivi 10 secondi. Quando si usa l'interruttore principale "⏻" , non è consentito usare altri comandi.

Tutti i display delle piastre calde lampeggiano "0." e così tutti i relativi punti decimali.

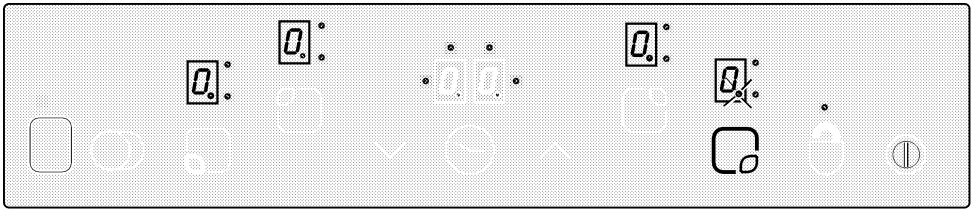
Il piano cottura sarà impostato automaticamente in modalità standby se non c'è funzionamento entro 10 secondi.

Se l'interruttore principale "⏻" è toccato per più di 2 sec, il piano cottura si spegne e torna in modalità stand-by.

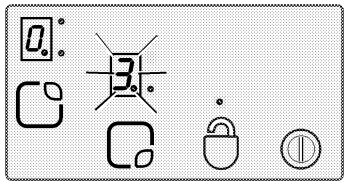
Selezionare le piastre calde (zona di cottura)

1. Accensione del piano cottura
2. Toccare uno dei comandi di scelta della piastra calda desiderata. Dopo la scelta della piastra calda, il punto decimale del display della piastra calda relativa "0." lampeggia.

Il piano cottura sarà impostato automaticamente in modalità standby se non c'è funzionamento entro 10 secondi.



3. Impostare il livello di calore tra **"1"** e **"9"** o **"9"** e **"1"** toccando i tasti **"∧"** o **"∨"**.



Il tasto **"∧"** o **"∨"** è dotato di una funzione ripetuta. Se si tocca uno dei tasti più a lungo, il livello di calore sarà accresciuto continuamente o ridotto ogni 0,4 secondi.

Se si comincia con il tasto **"∧"**, **"1"** compare. Se si comincia con il tasto **"∨"** , il display visualizza il valore di impostazione (per es., mezzo secondo **"A"** e mezzo secondo **"9"**). Questo vuol dire che Boost calore è ora attivo.

Boost calore

Questa funzione rende più semplice la cottura. Se il boost di calore è attivo, allora la piastra calda sarà usata con potenza massimo per un periodo di tempo (vedere tabella 1). Il tempo del boost calore dipende dal livello di calore selezionato. Questo è indicato attraverso una **"A"** lampeggiante che si alterna con il valore di impostazione del calore (per es. mezzo secondo **"A"** e mezzo secondo **"9"**) nel display della piastra calda. Alla fine del tempo del boost di calore, il piano cottura si spegne e il valore di impostazione del calore selezionato sarà indicato in modo continuo.

Ogni piastra calda è dotata di una funzione di boost calore.

Attivazione della funzione boost calore :

1. Accensione del piano cottura
2. Selezionare la piastra calda desiderata toccando i tasti di selezione della piastra calda.

3. Selezionare il valore di impostazione della piastra calda **"9"** usando il tasto **"-"**. Dopo l'impostazione di calore, **"9"** e **"A"** saranno indicati in modo alternato. Questo vuol dire che il valore di impostazione del calore **"9"** e la funzione boost calore sono attivi ora.

4. Poi impostare il valore di impostazione del calore desiderato a cui deve continuare la cottura alla fine del periodo di boost calore, usando il tasto**"∨"** entro 10 secondi. Toccando il tasto **"∧"** o **"∨"** della piastra calda, l'impostazione di calore tra **"9"** e **"1"** può essere usata. (per es. si imposta il livello 6).

5. Il display alterna la cottura con boost calore tra **"A"** e **"6"** (per es.) Alla fine del periodo di boost calore **"6"** sarà indicato in modo continuo.

Disattivazione della funzione boost calore :

• Il boost calore può essere disattivato facilmente toccando il tasto **"∨"** fino a che l'impostazione di calore **"0"** compare.
• Se l'impostazione di calore **"9"** sarà scelta nella selezione del boost calore e non è scelta alcuna impostazione di calore bassa, il lampeggiamento finisce dopo 10 secondi. Il boost calore non è più attivo.

Spegnimento del piano cottura

Se l'interruttore principale "⏻" è toccato per più di 2 sec, il piano cottura si spegne e torna in modalità stand-by.
Se c'è calore residuo disponibile quando il piano cottura è spento, questo sarà indicato da una spia fissa H nel display della piastra calda pertinente.

Spegnimento delle singole piastre calde :

Una piastra calda scelta può essere spenta in 3 modi diversi:

1. Tocco simultaneo di **"∧"** e **"∨"**.
2. Riduzione della impostazione di calore a **"0"** toccando il tasto **"∨"** .
3. Uso della funzione di spegnimento con timer per la relativa piastra calda. (Se la funzione timer è disponibile)

1. Uso simultaneo dei tasti "∧" e "∨"
La piastra calda desiderata deve essere scelta con il tasto di selezione della piastra calda "▢" . Il punto decimale compare nel display della piastra calda "0". I tasti **"∧"** e **"∨"** devono essere toccati contemporaneamente per spegnere la piastra calda.

2. Riduzione della impostazione di calore a "0" azionando il tasto "-" della piastra calda desiderata

La piastra calda può essere spenta anche riducendo l'impostazione di calore a **"0"**.

3. Uso della funzione spegnimento con timer per la piastra calda desiderata (Se la funzione timer è disponibile)

Il timer spegne la piastra calda collegata quando il periodo di tempo finisce. Tutti i display indicano **“0”** e **“00”**. Zona doppia/ tripla e i LED del timer collegato scompaiono.

Inoltre quando il periodo di tempo finisce, suona un cicalino. Bisogna toccare un tasto qualsiasi sul pannello touch control per fare interrompere il cicalino.

Accensione della zona doppia e tripla**

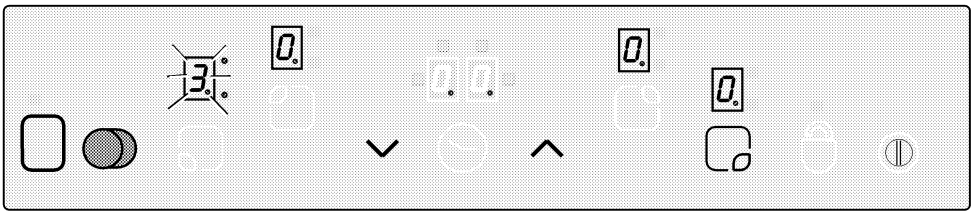
Accensione della zona doppia:
La piastra calda desiderata dotata di zona doppia deve essere selezionata. Il punto decimale della relativa piastra calda lampeggia. Dopo l'impostazione del valore di impostazione del calore 1-9, toccare il tasto “◯◯” per attivare la zona doppia della piastra calda.
Allo stesso tempo, il LED della relativa zona doppia 8. lampeggia di continuo.

Toccando il tasto “◯◯” una seconda volta, lo stato della zona doppia cambia: passa da zona doppia attiva a zona doppia disattivata e viceversa.

La zona di estenzione può solo essere attivata dopo che un livello tra **“1”** e **“9”** è attivato nella zona di base della piastra calda.

Accensione della zona tripla :
La piastra calda desiderata dotata di zona tripla deve essere selezionata. Il punto decimale della relativa piastra calda lampeggia. Dopo l'impostazione del valore di impostazione del calore 1-9, toccare il tasto “◯◯” per attivare la zona doppia della piastra calda.
Allo stesso tempo, il LED della relativa zona doppia 8. lampeggia in modo continuo. Se si tocca di nuovo il tasto “◯◯”, il LED della zona tripla 8. lampeggia e la zona tripla sarà attivata.

Dopo aver toccato ancora una volta il tasto “◯◯”, la zona tripla della piastra calda sarà spenta di nuovo. Ogni operazione provoca un cambiamento nello stato delle zone doppia/tripla nel modo che segue.

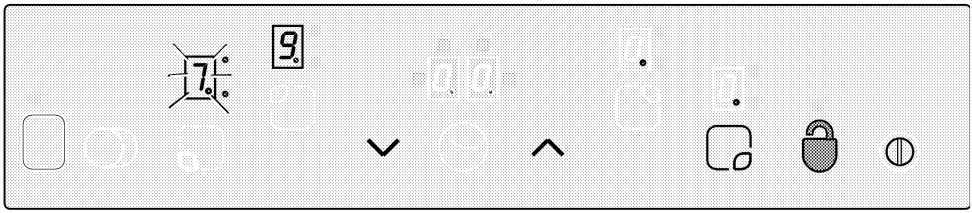


Attivando la piastra calda doppia e tripla toccando il tasto “◯◯” della piastra calda selezionata.

Blocco tasti** (In modelli con timer)

Toccare il tasto “” per più di 2 secondi per bloccare il Touch Control. Si sente un segnale audio. In seguito il LED “” e tutte le piastre calde si bloccano.

La piastra calda può essere bloccata solo in modalità di funzionamento. Se la piastra calda è bloccata, solo l'interruttore principale- tasto “” può essere azionato. Il LED “” lampeggia ed indica un modulo bloccato. Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivo quando si riavvia di nuovo il piano cottura. Per usare il piano cottura in tali condizioni, il blocco tasti deve essere rimosso.



Bloccare o sbloccare il Touch control in modalità operativa toccando il tasto “”.

Se il tasto “” è toccato per 2 secondi, la piastra calda si sblocca. Si sente un segnale audio.

In seguito il LED “” scompare. Ora, il touch control è sbloccato e può essere usato normalmente.

Blocco bambini

Per evitare che i bambini accendano le piastre calde, è possibile assicurare il piano cottura contro l'accensione accidentale. La funzione blocco bambini è prevista per bloccare l'unità touch control in un complicato processo a fase multipla. L'attivazione e la disattivazione del blocco bambini è disponibile solo in modalità stand by.

Come blocca il modulo:

1. Accensione del piano cottura usando l'interruttore principale “”.
2. Tocco simultaneo di **“^” e “v”** per almeno 2 sec.
3. Premere quindi di nuovo il tasto **“^”** .

La funzione blocco bambini sarà attivata e tutti i display delle piastre calde indicheranno il simbolo L.

Annullamento del blocco bambini:

Il blocco bambini può essere disattivato così come è stato attivato.

1. Accensione del piano cottura usando l'interruttore principale “”.
2. Tocco simultaneo di **“^”** e **“v”** per almeno 2 sec.
3. Premere quindi di nuovo il tasto **“v”**.

Tutti i display della piastra calda sono indicati L durante il periodo di sblocco. L scompare immediatamente dopo lo sblocco riuscito.

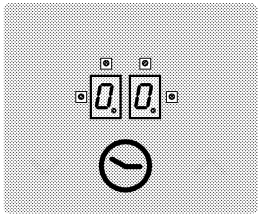
Funzione timer *

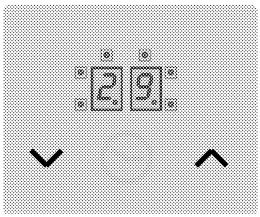
Questa funzione facilita la cottura. Bisogna essere sempre presenti durante il processo di cottura; la piastra calda si spegne automaticamente all'orario selezionato.

Il timer ha le funzioni che seguono:
Il touch control può azionare massimo 4 timer assegnati alle piastre calde e 1 timer a uovo contemporaneamente. Tutti i timer possono essere usati solo in modalità operativa.

Timer a uovo:

Il timer a uovo è indipendente dalle piastre calde. Quindi non importa se una piastra calda è selezionata o meno.
1. Avviare l'attivazione del timer a uovo toccando il tasto "⏲". Il display del timer indica **"00"** e un punto sul lato in fondo a destra 0.0. . Il timer a uovo è ora attivo.
2. Poi impostare il valore di tempo desiderato toccando **"∧"** e **"∨"**.
3. Dopo aver impostato l'ora, il timer comincia il conto alla rovescia.





Quando il periodo di tempo finisce, suona un cicalino. Bisogna toccare un tasto qualsiasi sul pannello touch control per fare interrompere il cicalino.

Timer piastra calda:

I timer delle piastre calde possono essere impostati solo per la piastra calda attivata.
1. Per prima cosa, accendere il piano cottura e attivare la piastra calda desiderata. (il livello deve essere impostato prima a 1-9)
2. Avviare l'attivazione del timer della piastra calda toccando il tasto "⏲" come con il timer a uovo. Il display del timer indica **"00"** e un punto sul lato in fondo a destra 0.0. . Il timer a uovo è ora attivo.

3. Bisogna toccare il tasto "⏲" una seconda volta per attivare il timer della piastra calda. Ora può essere assegnato il timer.

4. Impostare il valore di tempo desiderato toccando **"∧"** e **"∨"**.

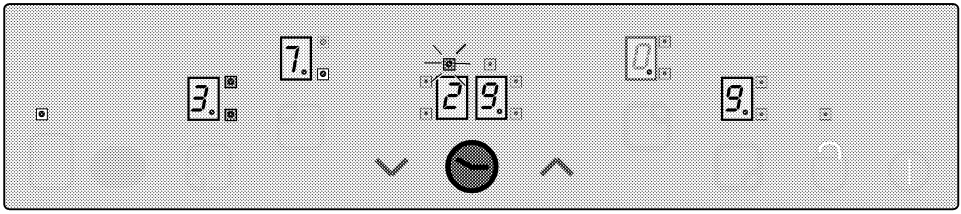
Per impostare timer aggiuntivi per la piastra calda :

1. Toccare di nuovo il tasto "⏲" dopo aver attivato il primo timer della piastra calda. Il comando ruota in senso orario alla successiva piastra calda attiva assegnata ad un timer. Il consiglio di assegnazione è indicato dal led lampeggiante "◉".
2. Impostare il valore di tempo desiderato toccando **"∧"** e **"∨"**.
3. 3. Il timer impostato per la prima piastra calda è indicato dal LED che lampeggia di continuo "◉".

• Toccando il tasto “” ancora una volta, possono essere assegnati altri timer alle altre piastre calde attivate.
• Il display del timer cambia all'ora di fine dopo 10 sec.
• I LED accesi di continuo LED sul display del timer mostrano i tempi di esecuzione.
• Premendo il tasto “”, è possibile visualizzare i valori del timer per i timer delle piastre calde e il timer a uovo. L'assegnazione è sempre indicata dal led anteriore sinistro lampeggiante “”. Se non lampeggia alcun led, il valore del timer a uovo è mostrato nel display del timer.

Annuallmento dei timer:

Innanzitutto bisogna selezionare il timer premendo il tasto “” finché è visualizzato. Il valore può essere annullato poi in 2 modi diversi:
• diminuzione toccando **“-”** fino a che **“00”** compare sul display del timer.
• toccando **“”** e **“”** contemporaneamente per mezzo secondo finché **“00”** è mostrato nel display del timer.
Quando il periodo di tempo finisce, suona un cicalino. Bisogna toccare un tasto qualsiasi sul pannello touch control per fare interrompere il cicalino.



Si visualizza il valore rimanente del timer della piastra calda 3 (led lampeggiante) nel display timer
(I led sono attivi per i timer in corso per la piastra calda 1 e 4, correntemente non visualizzati nel display timer)

Funzione piastra riscaldante (se disponibile)

La funzione piastra riscaldante per una zona da riscaldare offre un livello di calore aggiuntivo tra 0 e 1 per conservare il cibo caldo. Si può attivare la funzione piastra riscaldante toccando il tasto “” .
Poi il LED “” lampeggia. Toccare “” di nuovo per disattivare la zona riscaldante.

Limiti di tempo di funzionamento

Il comando del piano cottura ha un limite per quanto riguarda il tempo di funzionamento. Se una o più piastre calde inavvertitamente non vengono spente, la piastra calda si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo. (vedere la tabella-1 sotto) Il limite del tempo di funzionamento dipende dalla impostazione di calore selezionata. Se è stato associato un timer alla piastra calda, allora **“00”** sarà visualizzato sul display del timer per 10 secondi. (dopo 10 secondi l'indicatore di calore residuo si accende). In seguito il display del timer si spegne.

Dopo lo spegnimento automatico della piastra calda, come descritto sopra, la piastra calda può essere riutilizzata e viene applicato il tempo di funzionamento massimo per questa impostazione di calore.

Impostazione calore	**OFF- Tempo in s**	**ON- Tempo in s**	**Limite di tempo di funzionamento in h**	**Durata boost calore in s**
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabella -1: Parametri impostazioni di calore, tempo ciclo 47,0 s

Funzione calore residuo

Un simbolo “H” (calore residuo) si accende sul display della piastra calda della piastra disattivata o del piano cottura se una temperatura della superficie di oltre 60°C è stata stabilita per il piano cottura. Uno **“0”** si accende sul display quando il calore residuo scende al di sotto di 60°C.

Dopo una interruzione della tensione elettrica, il display di calore residuo lampeggia, se la corrispondente piastra calda aveva un calore residuo superiore a 60 °C prima del verificarsi dell'interruzione Il display lampeggia fino a che il tempo del calore massimo residuo è finito o la piastra calda sarà selezionata e attivata.

Calibrazione sensore e messaggio errore

Il comando del piano cottura esegue una calibrazione automatica in riferimento alle condizioni dei sensori, del vetro e dell'ambiente dopo l'applicazione della tensione di rete. Non sono consentiti oggetti sopra all'area di vetro del sensore durante la calibrazione. Inoltre, il comando del piano cottura non può essere esposto ad una forte illuminazione, come luce solare, forti luci alogene, ecc.

Motivo errore	Display
Luce ambiente verso l'alto	**F1**
Forte luce pulsante (tubo fluorescente)	**F2**
Sensore coperto da un oggetto luminoso	**F3**
Luce ambiente con forti fluttuazioni	**F4**

Tabella -2: Codici errore e fonte di errori

Esempio dell'applicazione:

La calibrazione si esegue senza alcun problema se è presente la seguente illuminazione:
Illuminazione attraverso una lampadina senza riflettore (100W, opalina) ad una distanza di 70 cm al di sopra del piano cottura in vetro ceramica.
Dopo una calibrazione riuscita, la funzione del piano cottura è garantita anche con una forte illuminazione, per esempio alogena con riflettore (50W).

In caso di errore, la calibrazione è ripetuta fino a che le condizioni ambientali non consentono una calibrazione riuscita. Il funzionamento del comando del piano cottura è possibile solo se la calibrazione di tutti i sensori è stata completata con successo.

Bisogna rimuovere tutti gli oggetti dal piano cottura durante il processo di calibrazione. Inoltre la luce ambientale non deve essere troppo alta durante la calibrazione. In caso di messaggio F2, F2 o F4, l'utente deve spegnere tutte le fonti di luce nell'ambiente o coprire la finestra per il tempo del processo di calibrazione dopo la prima connessione alla linea di alimentazione. Dopo il riuscito completamente del processo di calibrazione, il controllo tollera una quantità elevata di luce ambientale.
Durante il funzionamento del controllo del piano cottura, esso adatta e ricalibra continuamente secondo il cambiamento delle condizioni ambientali.

Il touch control ha un sensore che protegge contro il surriscaldamento. In risposta a questo sensore, il relativo bruciatore sarà disattivato. Per informazioni su spiegazioni o messaggi di errore, vedere il grafico.

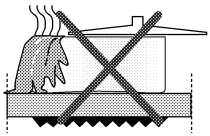
Nel caso di attivazione no-stop di un tasto (più di 10 secondi), l'intero sistema di controllo sarà disattivato e si sentirà un segnale sonoro permanente.

5 Cura e manutenzione

Cura del piano cottura in ceramica

Questa superficie in vetro ceramica è resistente per l'uso quotidiano e il fatto di essere piatta la rende facile da pulire, ma è bene rispettare le istruzioni che seguono.

- **Spegnere immediatamente l'apparecchiatura in caso di rottura della superficie in vetro ceramica.**
- **Tenere i bambini lontani dalle superfici calde.**
- Per evitare di macchiare il piano cottura, accertarsi che il fondo degli utensili e la superficie della ceramica siano pulite prima di utilizzarle.
- Non usare la superficie per la preparazione degli alimenti, ad esempio affettare il pane o tagliare le verdure e la frutta.
- Non usare la superficie per la conservazione o altri scopi non relativi alla cottura.
- Le scalfitture o i graffi di tegami con angoli taglienti sulla superficie possono provocare danni.
- Non posizionare nessun materiale sulla superficie, come plastica, alluminio, ecc.
- Tali materiali che potrebbero sciogliersi sulla superficie devono immediatamente essere rimossi con l'apposito raschietto.
- Non usare mai paglietta o spugne abrasive per pulire il piano cottura in ceramica poiché potrebbero scolorirli o danneggiarli.
- Evitare di scaldare tegami smaltati in ceramica.
- Gli schizzi possono danneggiare la superficie della ceramica e provocare incendio.



Tipi di padelle

Scelta pentola

Nella scelta delle pentole, cercare maniglie che possano essere tenute facilmente e che restano fredde. Evitare pentole instabili e facilmente inclinabili. Le pentole che sono troppo pensanti da muovere quando sono piene possono essere rischiose. Usare solo pentole e padelle con il fondo piatto.

Dimensione pentola

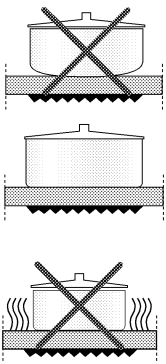
Per efficienza e sicurezza massime, usare pentole delle dimensioni consigliate per ciascun bruciatore.

- Utilizzare pentole con sufficiente capacità per la quantità di cibo cucinato in modo che non fuoriesca nulla provocando una pulizia non necessaria.
- Non mettere coperchi sui bruciatori.

Posizionare sempre le pentole in modo centrale sui bruciatori. Quando si trasferiscono le pentole da un bruciatore all'altro, sollevare sempre le pentole, non trascinarle.

- Non usare piastre con fondo in alluminio. (Ciò provocherebbe deterioramento della superficie in vetroceramica)

- Usare tegami in acciaio o in vetro resistente al calore. Non usare tegami fatti di materiali tipo "Pyrex" o "vetro boron" che generalmente sono aperti.



- Non usare tegami con fondo concavo o convesso.

- L'efficienza ottimale è raggiunta usando padelle che siano conformi ai diametri degli elementi

- Se il tegame è troppo piccolo ci sarà dispersione di energia.

Frittura in molto grasso

• Non riempire mai il tegame oltre un terzo della capienza di grasso od olio.

• Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante il riscaldamento o la cottura.

- Non friggere troppo cibo alle stesso tempo, specialmente cibo gelato. Questo abbassa solo la temperatura dell'olio o del grasso rendendo il cibo troppo grasso.
- Asciugare sempre il cibo prima di friggerlo e posarlo lentamente nell'olio o nel grasso caldo. Il cibo freddo in particolare provocherebbe schizzi se aggiunto troppo velocemente.
- Non scaldare mai o friggere con il coperchio sul tegame.
- Tenere il tegame ben pulito e privo di olio o grasso.

Nel caso in cui la padella o altre pentole si incendino

1. Spegnere la cucina.
2. Soffocare la fiamma con un panno umido o con una coperta.
   Bruciature e lesioni sono causate quasi esclusivamente dal fatto di sollevare la pentola che sta bruciando.

Non usare acqua sul fuoco. Lasciare che il tegame si raffreddi per almeno 30 minuti.

6 Pulizia

Spegnere l'alimentazione di rete prima della pulizia.

- Prima di accendere nuovamente accertarsi che tutti i controlli siano in posizione OFF.
- **Assicurarsi che il piano cottura sia sufficientemente freddo prima di avviare la pulizia.**
- Non mischiare mai prodotti della pulizia diversi perché i diversi ingredienti attivi possono dare reazioni non prevedibili.

Esterno

Usare un panno umido per pulire l'esterno. Non usare mai strumenti taglienti, abrasivi, pulitori per la casa o detergenti. Per macchie forti usare liquido adeguato.

Piano cottura in ceramica

Pulire quotidianamente per evitare che lo sporco bruci.

1. Sciacquare sempre completamente con un panno pulito risciacquato in acqua pulita (poiché i residuo potrebbero provocare danni alla superficie in vetro ceramica, al successivo uso del piano cottura).
2. Pulire la superficie asciutta con un panno morbido.

- **Non usare lana di acciaio, polveri abrasive, detergenti o agenti di pulizia a base di candeggina, perché potrebbero danneggiare la superficie.**
- Si può usare un raschietto per il piano cottura in ceramica (disponibile presso Hob Brite e buoni rivenditori locali) per rimuovere i resti di cibo schizzati e i segni resistenti dalla superficie.

- **Gli alimenti a base di zucchero come creme e sciroppi devono immediatamente essere rimossi senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano cottura potrebbe essere danneggiato in modo permanente.**

- Materiale di pulizia adatto per piani cottura in ceramica può danneggiare altre parti della cucina, pertanto prestare attenzione alle parti circostanti.

- Non usare pulitori a vapore o spray per la pulizia dell'apparecchio.

Nel tempo...

- Un lieve sbiadimento dei rivestimenti e delle altre superfici può verificarsi nel tempo. Questo non influenza comunque il funzionamento dell'apparecchio.
- Sbiadimenti e segni che si formano sul piano cottura in ceramica sono normali e non sono un difetto.

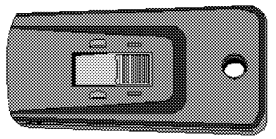
Avvertenza su piani cottura

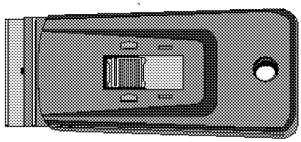
Tenere i bambini lontani dal raschietto che deve essere conservato in modo sicuro.

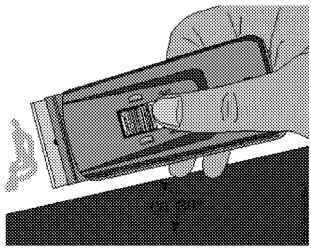
Agenti di cura e pulizia adatti con effetto protettivo sono, per esempio:
L'applicazione di materiali con effetto protettivo è consigliata. La pellicola prodotta protegge il piano cottura a fondo da macchie resistenti e danni alle decorazioni.

Incrostazioni da latte fuoriuscito durante l'ebollizione e alimenti non contenenti zucchero possono essere eliminati sia a freddo che a caldo. **Per questo si consiglia un raschietto con lama a rasoio** che può essere acquistato in un negozio dedicato. Tenere il raschietto ad angolazione bassa per evitare graffi. In nessun caso le incrostazioni devono essere eliminate con coltelli dalla lama tagliente, lana di acciaio o stumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con piccole quantità di agenti decalcificanti come Durgol, aceto o succo di limone. Applicare l'agente con una spugna e, in caso di sporco più profondo, lasciarlo agire per un più lungo periodo di tempo. Dopo, lavare il piano cottura con acqua.







7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Se il piano cottura non funziona

Se l'apparecchio non funziona, controllare se:

• L'alimentazione è attiva.

• Il fusibile si è bruciato/l'interruttore di circuito si è bloccato/l'interruttore di distribuzione principale è stato spento. Se l'apparecchio ancora non funziona dopo i suddetti controlli, contattare l'assistenza clienti.
Assicurarsi che i controlli suddetti siano stati eseguiti altrimenti viene applicato un costo se non è riscontrato alcun problema.

Caratteristiche della prestazione durante l'uso

- È normale che le parti in metallo producano rumore durante l'uso, questo è dovuto a espansione e contrazione.
- Se, durante la cottura, il vapore prodotto viene in contatto con le superfici fredde dell'esterno dell'apparecchiatura, essa si condenserà e produrrà goccioline d'acqua. Questo è normale, non è un guasto.

8 Trasporto futuro

Conservare la confezione originale e gli altri materiali di imballaggio in un posto sicuro. Trasportare il piano cottura nella sua scatola originale. Seguire le istruzioni stampate sulla scatola.

In mancanza della scatola originale

Assicurare le coperture e i supporti della pentola mediante nastro adesivo.

Imballare il forno con carta a bolle e chiuderlo in modo sicuro per evitare danni durante il trasporto.
Il piano cottura deve essere trasportato in posizione eretta. Non posizionare altri oggetti sul piano di cottura.

9 Termini e condizioni della garanzia

Gentile Cliente,
Speriamo che con queste istruzioni abbiamo soddisfatto tutte le sue domande.
Se non è così, ci contatti pure usando il nostro recapito telefonico.
Se si verifica un problema con l'apparecchio, è vitale che lei ci contatti direttamente per ricevere assistenza o consigli dal nostro team insieme alle parti di ricambio originali con la garanzia del produttore. Prima di chiamarci, deve guardare il numero seriale dell'apparecchio. Questo numero è riportato sull'adesivo posizionato sull'apparecchio.

Ancora, prima di contattarci, controlli che tutte le istruzioni contenute in questo manuale siano state rispettate.

Per tutta l'assistenza che non rientra nell'ambito della garanzia sarà emessa fattura.

La garanzia statutaria copre il diritto di ricorso del cliente. Permette che l'obbligo di garanzia del commerciante non resti non influenzato. Il commerciante deve essere il suo primo partner di contatto.

La data dello scontrino è decisiva per il periodo della garanzia.

BG

Уважаеми потребители,

Бихме желали да се възползваме от тази възможност, за да ви благодарим за решението ви да закупите един от нашитАе продукти. Закупеният от вас уред отговаря на най-високите изисквания и е лесен за употреба. Въпреки това трябва да отделите време, за да прочетете тези инструкции за употреба. По този начин ще се запознаете с функционалността на уреда и ще можете да се възползвате оптимално от него, без да се безпокоите. Обърнете внимание на информацията за безопасност. Пожелаваме ви приятно готвене!

Съдържание

1.Технически спецификации 02
Вашият уред..... 03

2. Важна информация..... 04

3. Подготовка и инсталация 07
Използване на закрепващата скоба..... 08
Свързване към електрическата мрежа 09
Работен плот 09

4. Работа с плочата 10
Контролни елементи и дисплей . 10
Включване на плочата 11
Избор на котлон 11
Предварително загряване на котлона 12
Изключване на плочата 12
Включване на двоен или троен котлон 13
Заключващ бутон 14
Защита от деца..... 14
Функции на таймера 15
Ограничения на времето на работа 17
Функции на остатъчната топлина .. 17

Измервания на сензорите и съобщения за грешка 18
5. Грижи и поддръжка 19
Грижа за керамичния котлон 19
Типове тенджери 19
Пържене в мазнина 20

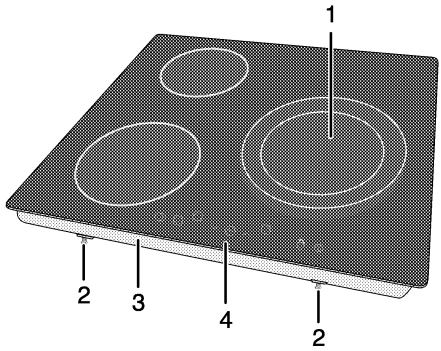
6. Почистване 20

7. Отстраняване на проблеми 22

8. Бъдещо транспортиране 22

9. Условия на гаранцията 22

1 Технически спецификации



1. Керамичен котлон
2. Закрепваща скоба
3. Предпазен капак
4. Плочи на котлоните

Графиките и картинките са само с илюстрационна цел. Действителният вид може да е различен.

Външни параметри	**60 см**	**80 см**
Широчина	580 мм	770 мм
Дълбочина	510 мм	510 мм
Височина	55 мм	55 мм
Параметри на инсталацията		
(•) Широчина	560 мм	750 мм
Дълбочина	490 мм	490 мм
Захранващо напрежение	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Вашият уред

Котлоните са отбелязани с означения върху стъклокерамичния плот.

60 см			HIC											
WATT	ДИАМ	ФОРМА	63401 T											
2200/750	210/120	ДВОЙНИ												
1200	140	ЕДИНИЧЕН	X											
1500	160	ЕДИНИЧЕН												
2000/1100	140/240	ВЪНШНО ПЕЧЕНЕ												
2000/1100	140/250	ВЪНШЕН												
2400/1500	170/265	ВЪНШЕН												
1800	180	ЕДИНИЧЕН	X											
2300	210	ЕДИНИЧЕН												
2700/1800	270/210	ДВОЙНИ		X										
2300/800/800	210/175/120	ТРОЕН												
110 - 80	260X170	ЕДИНИЧЕН												
2700/2200/1050	275/210/145	ТРОЕН												
2000/600	210/120	ДВОЙНИ												
2500/1600/800	230/180/120	ТРОЕН												
ОБЩА МОЩНОСТ			**5700**											

80 см			.....		.....		.....			.....			.....			.....		
WATT	ДИАМ	ФОРМА																
2200/750	210/120	ДВОЙНИ																
1200	140	ЕДИНИЧЕН	X		X		X					X	X			X		
1500	160	ЕДИНИЧЕН				X			X						X			X
2000/1100	140/240	ВЪНШНО ПЕЧЕНЕ																
2000/1100	140/250	ВЪНШЕН				X											X	
2400/1500	170/265	ВЪНШЕН		X					X									
1800	180	ЕДИНИЧЕН		X														
2300	210	ЕДИНИЧЕН																
1700/700	180/120	ДВОЙНИ																
2300/800/800	210/175/120	ТРОЕН																
110- 80	260X170	ЕДИНИЧЕН																
2700/2200/1050	275/210/145	ТРОЕН																
2000/600	210/120	ДВОЙНИ	X				X					X	X			X		
2500/1600/800	230/180/120	ТРОЕН			X													
2100/1750/900	350/200/145	КОМБИ (КЛЮЧ)								X								
2400/1500	230/180	ДВОЙНИ												X				
110		ЗАГРЯВАЩ ПЛОТ						X			X				X			X
ОБЩА МОЩНОСТ			**7400**		**7200**		**7200**			**5400**			**7200**			**6800**		

2 Важна информация

Грижа за себе си, децата и семейството

• Този уред не е предназначен за употреба от лица (вкл. деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или от лица без опит и познания, освен ако не бъдат контролирани или инструктирани относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
ВНИМАНИЕ: За да се избегне риска от токов удар, веднага изключете уреда от захранването, ако забележите пукнатина върху керамичната повърхност причинена от механично въздействие.
В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
• Затова ви съветваме да предпазите стъклото от счупване, както и себе си от наранявания.
• Ако уредът трябва да бъде поставен над шкаф, необходимо е да се осигури изолация. Моля, вижте инструкциите за инсталиране.
• По време на работа котлоните се нагорещяват Не пипайте нагорещените повърхности по време на работа.
• Не дръжте над уреда предмети, които децата могат да се опитат да достигнат.
• По време на готвене е необходимо непрекъснато наблюдение на уреда.
• Трябва да внимавате при пържене, понеже прекалено сгорещените мазнини могат лесно да се запалят. Никога не се опитвайте да загасите горяща мазнина с вода (има риск от експлозия!). Потушете огъня с мокри кърпи и дръжте вратите и прозорците затворени!
• Внимавайте да не пипнете по случайност горещите съдове или техните дръжки и да не се изгорите на нагревателите.
• След като приключите с готвенето, проверете дали всички копчета са изключени.

Грижа за уреда и дома

• Почиствайте редовно уреда след всяка употреба. Винаги изключвайте уреда от захранващия кабел и го оставете първо да изстине.
• В случай на разливане върху повърхностите, субстанцията трябва да бъде отстранена възможно най-скоро, като внимавате да не са горещи. Разлятото след готвене трябва да се почисти, преди отново да включите уреда, за да избегнете запичане.
• Не използвайте биологични препарати за почистване, избелващи препарати, груби абразиви или химически препарати за почистване.
• Уверете се, че в близост до уреда няма запалими материали, тъй като по време на работа външните му повърхности се нагорещяват.
• Не поставяйте запалими или пластмасови предмети върху или в близост до уреда, и никога не слагайте върху него мокри дрехи и под., за да ги изсушите.
• Не оставяйте дълго време уреда без поставен върху него тиган.
• Не използвайте вода, за да гасите възпламенена мазнина.
• Не загрявайте затворени контейнери с храна, тъй като може да се образува налягане и да се стигне до избухване на контейнера.
• Не използвайте съдове с обли дъна. Използвайте съдове с плоски дъна.
• Не използвайте пара за почистване на уреда.
• Не гледайте в халогенния котлон.
• Повърхността на моделите от неръждаема стомана, които са близо до нагревателите, може да промени цвета си с течение на времето, поради високите температури.

Важна информация за безопасност

Този уред е съобразен с най-модерните технологии и съответните постановления за безопасност.
Все пак, за да се предотвратят повреди и злополуки, трябва правилно да употребявате уреда. Наред със следващата информация имайте предвид казаното и по-нататък в текста.
• Не използвайте уреда, ако по стъклокерамичната повърхност има пукнатини или цепнатини. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
• Не трябва да се правят опити уредът да се променя или поправя, особено с помощта на инструменти (отвертки и т.н.). Само специално обучен за съответния уред професионалист може да го поправя, особено електрическите му части. Неправилно извършените поправки могат да доведат до сериозни злополуки, повреди и аварии.
В случай на авария с уреда (преди да се свържете с отдела за обслужване на клиенти) обърнете внимание на информацията от раздел Повреди на стр. 57. При необходимост се свържете с отдела ни за обслужване на клиенти. Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти при всяка необходимост.

Начин на употреба:
• Лабилни или психично болни хора, както и хора които не могат да ползват уреда поради липса на достатъчен опит и познания, трябва да ползват уреда само под пряко наблюдение. Същото се отнася и за децата.

Стъклокерамичният плот може да се използва само за приготвяне на храна в домашни условия. Ако уредът се използва с друга цел или с него се работи неправилно, възможните повреди няма да бъдат обезщетени.
Не използвайте плота за отопление на стаята.
• Ако забележите смущения в работата или ако например поради прекалено механично въздействие по стъклокерамичния плот се появят пукнатини, незабавно трябва да изключите уреда: Спрете уреда и го изключете от електрическата мрежа (развийте бушоните или, респективно, изключете автоматичните токопрекъсвачи).
• Захранващите кабели на електрическите уреди не трябва да влизат в контакт с нагорещени части на уреда или готварски съдове. Това може да доведе до повреда на електрическата изолация.

По този начин можете да предотвратите повреда на стъклокерамичния плот.
Стъклокерамичният плот не е чувствителен към топлина (до 650 C) и топлинни вариации, освен това е нечуплив и в известна степен е устойчив на напукване.
Въпреки това съблюдавайте следната информация, за да предотвратите повреди:
• В никакъв случай не пръскайте горещите котлони със студена вода.
• Не се качвайте върху стъклокерамичния плот.
• Внезапен удар може да се окаже критичен, например от паднала солница. Затова най-добре е да не държите подобни предмети върху плота.
• Преди всяка употреба, трябва да се уверявате, че дъната на готварските съдове и повърхностите на котлоните са чисти и сухи.
• Винаги вдигайте, а не влачете готварските съдове, за да предотвратите издраскване и износване на стъклокерамичния плот.

• Избягвайте да белите зеленчуци над повърхността на плота. Песъчинките могат да надраскат стъклокерамичния плот.
• Не използвайте повърхността на плота за съхранение, особено на запалими материали, картонени и пластмасови опаковки. Оловни, цинкови или алуминиеви предмети (също така алуминиево фолио или празна кафеварка) могат да се разтопят върху нагорещените повърхности и да причинят повреди.
• Внимавайте върху нагорещените повърхности да не попадат храни със съдържание на захар или сокове. Това може да причини огъване на стъклокерамичния плот. Избърсвайте незабавно, ако нещо се разлее, дори да е горещо.
• Не поставяйте горещи съдове на рамката на котлона.
• По време на почистване трябва да внимавате в уреда да не проникне вода, тъй като тя може да причини повреди. Затова винаги трябва да използвате влажни кърпи. Не изливайте вода върху уреда и избягвайте използването на парочистачки.

Изхвърляне:

• Отделете опаковъчните материали за преработка и ги изхвърлете на съответното място. Опаковъчните материали не са играчка за децата.
• Постоянно свързаните уреди (без контакт) трябва да се изключат от електрическата мрежа от правоспособен електротехник, преди да се изхвърлят.
• Направете уреда неизползваем, преди да го изхвърлите: Срежете захранващия кабел (след като го изключите от контакта) и другите свързващи кабели.
• Изхвърлете уреда по правилния начин.

Естествената вентилация е важна за правилното функциониране на уреда и за вашата безопасност.

Продължителната интензивна употреба на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец, или използване на постоянна фиксирана вентилационна система, например, абсорбатор или вентилатор, който извежда въздуха навън.

Хигиена на храната

- Уверете се, че месото и пилешкото са напълно размразени, преди да ги готвите.
- Проверете дали храната е напълно сготвена и гореща.
- **Винаги се обръщайте към квалифициран сервиз за поправка на уреда.**

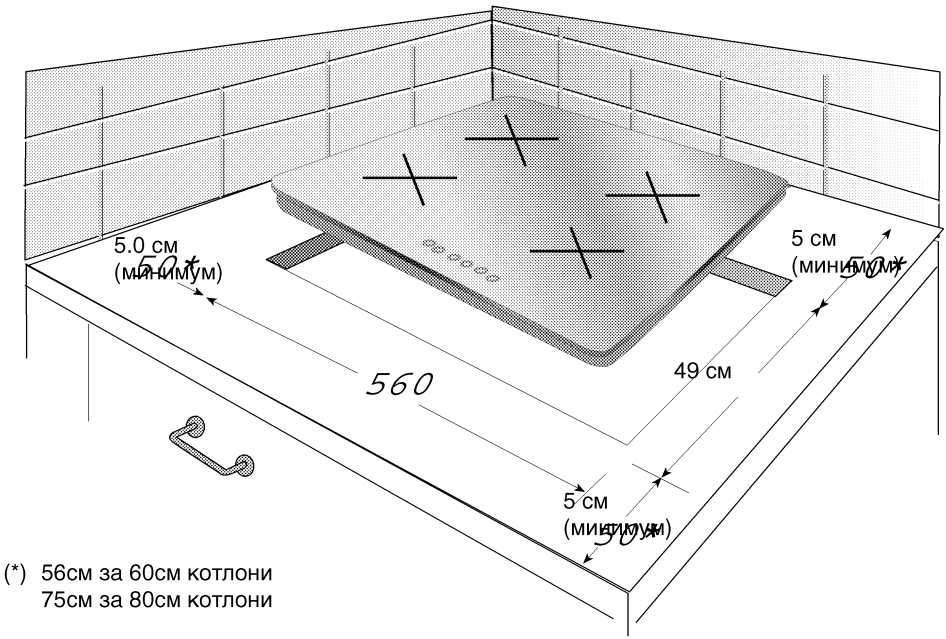
Важно за страдащи от астма

Преди първоначална употреба предпазното покритие трябва да се обгори. Нормално е отделянето на газове. **Уверете се, че стаята има добра вентилация по време на процеса на обгаряне. Избягвайте директното вдишване на газовете, отделящи се по време на процеса.**

3 Подготовка и инсталация

Монтаж на вградената плоча

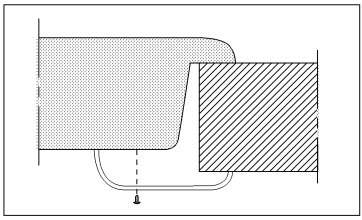
Вградената плоча трябва да се инсталира в отвора на плота. Инсталацията може да се извърши само от обучен професионалист. Професионален електротехник трябва да свърже уреда с електрическата мрежа. Трябва да се спазят местните постановления за безопасност, както и постановленията за техническо свързване на местната електрическа компания. Сепаратор за всички полюси с контактен отвор от поне 3 мм трябва да се вгради в домашната инсталация (уреди, закрепени с винт, заземен проводник, главен ключ) Разстоянието от страничната стена до ъгъла на отвора трябва да е поне 50 мм. Ако под плота трябва да се инсталира фурна, е необходима вентилация.



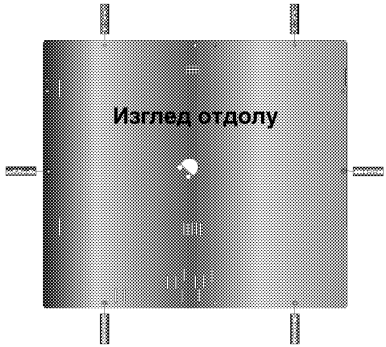
(*) 56см за 60см котлони
75см за 80см котлони

Може също така да инсталирате плочата с помощта на закрепваща скоба както е показано на картинката. Употребата на закрепващата скоба може да варира в зависимост от модела на уреда.

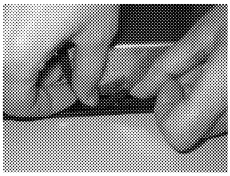
Използване на закрепващата скоба (ако има)

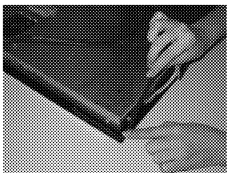


4
см



При дебелина на работния плот над 20мм, сложете дървен разделител между скобата и долната повърхност на плота.

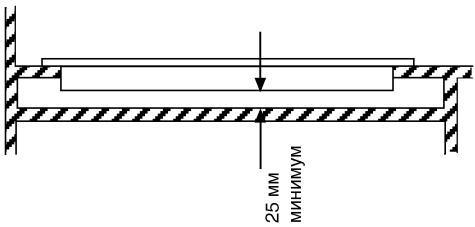




1. Подгответе работния плот както е показано.
2. Отстранете залепващото уплътнение от опаковката.
3. Залепващото уплътнение доставено с уреда, трябва да се залепи около стъклената рамка на долната плоскост по време на инсталацията на плота.
4. Разположете уреда централно върху поставката.
5. Затегнете винтовете на пружините разположени по основата на уреда, за да закрепите здраво уреда.

Внимание: Когато инсталирате плота над шкаф, трябва да бъде поставена изолираща плоча както е показано на фигурата. Ако го монтирате върху вградена готварска печка, това не е необходимо.

Ако уредът се монтира над шкаф и долната му част се допира до шкафа, тя трябва да се покрие с дървена плоскост.



Свързване към електрическата мрежа

• Не включвайте уреда към електрическата мрежа, докато не отстраните напълно опаковката и предпазителите за транспортиране. Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и честотата, отбелязани на етикета с данните, отговарят на вашата ел. инсталация.
• Преди да повикате електротехник, подгответе окабеляването в дома си. Уредът трябва да се монтира само от компетентно лице.

Предупреждение!

Този уред трябва да бъде заземен.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален свързващ кабел, какъвто можете да намерите в отдела ни за обслужване на клиенти.

Дължината на кабела трябва да е най-много 2 м с цел безопасна изолация.

• Захранващият кабел трябва да минава през скобата.
• Захранващият кабел трябва да минава далеч от уреда.

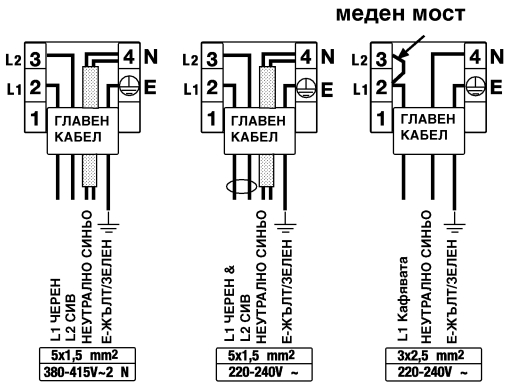
Компанията ни не носи отговорност за повреди, причинени от използване на печката без заземен контакт.

Уредът трябва да бъде свързан с помощта на доставения оригинален кабел или технически еквивалентен кабел тип H05BBF 3G2.5 или H05RRF 5G 1.5.

• Ако кабелът ви е предоставен заедно с уреда ви

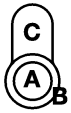
Свързване;

• Кафява (3x2,5), Черно-сива (за 5x1,5) към фазата
• Синята жица към неутрална фаза
• Жълта/зелена жица за земята



Работен плот

Загряване на вътрешния котлон по избор
A, или
A и **B** заедно,
A, **B** и **C** заедно



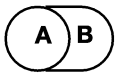
Двукръгов котлон с допълнителна зона за готвене

Dual-circuit-cooking zone

Трикръгова зона за готвене

Еднокръгова зона за готвене

Еднокръгов котлон с допълнителна зона за готвене

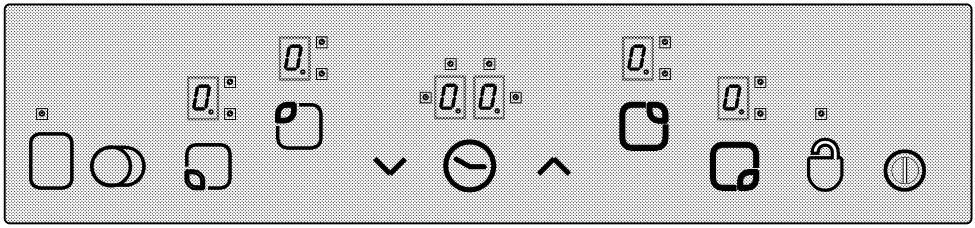


Допълнителна зона за готвене

Бързонагряващите (халогенни), разширените и двойните плочи светят ярко, когато се включват за първи път.

4 Работа с котлоните

Контролни елементи и дисплей



Характеристики

Главно копче - бутон ВКЛ/ИЗКЛ

** Заключващ бутон

Настойка на нагряването/
Увеличаване на времето

Настойка на нагряването/
Намаляване на времето

** Двоен/троен котлон-копче за избор

* Активиране/деактивиране на таймера

** Активиране/деактивиране на нагряването

Копчета за избор на котлоните (готвене)

Дисплей на котлона (настройки от 0 до 9)

Двоен/троен котлон дисплей (дисплей на котлона)

* Дисплей на таймера (4 дисплея за 4-те котлона)

Забележка:

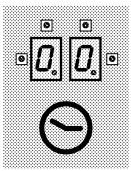
• Този уред е се управлява от бутоните за контрол. Ако контролният панел е снабден с таймер, всяко действие е придружавано от аудио сигнал.

• Винаги дръжте бутоните за контрол чисти и сухи. Влагата и мрасотията могат да ги повредят.

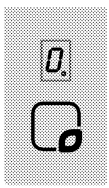
** Ако плотът е снабден с тези функции

** при модели с часовник.

• Графиките и картинките са само с илюстрационна цел. Действителният вид или функции може да са различни.



(*) Ако плотът е оборудван с таймер.



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

Включване на плочата

Докоснете бутона “⏻” върху таблото за поне 1 секунда. Дисплея на котлона светва. Плочата е готова за употреба. Може да включите (изберете) различни котлони в следващите 10 секунди. Когато работите с главното копче “⏻”, не може да ползвате други бутони.

Всички дисплеи на котлона светват “0.” както и свързаните с тях десетични точки.

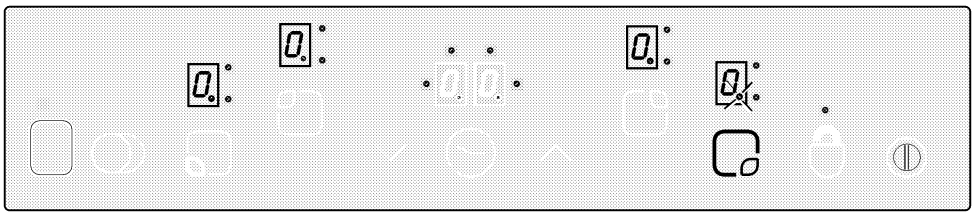
Плочата автоматично преминава в режим на готовност ако не предприемете действие в рамките на 10 секунди.

Ако главното копче “⏻” е докоснато за повече от 2 секунди, плочата се изключва и преминава отново в режим на готовност.

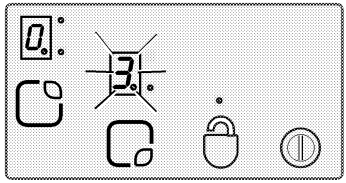
Избор на котлон (готвене)

1. Включете плочата.
2. Докоснете бутона на желания котлон върху панела. След като изберете котлон, десетичната точка на дисплея на съответния котлон “0.” светва.

Плочата автоматично преминава в режим на готовност ако не предприемете действие в рамките на 10 секунди.



3. Настройте нивото на нагряване между **“1”** и **“9”** или **“9”** и **“1”** като докоснете бутоните “∧” или “∨”.



Бутоните “∧” и “∨” са снабдени с функция за повторение. Ако докоснете един от тези бутони по-дълго време, нивото на нагряване ще продължи да се увеличава или намалява на всеки 0,4 секунди.

Ако започнете с бутона “∧”, се появява **“1”**. Ако започнете с бутона “∨”, дисплея показва стойността на настройката (напр. половин секунда **“A”** и половин секунда **“9”**). Това означава, че нагряването на котлона е активирано.

Предварително загряване на котлона

Тази функция улеснява готвенето. Ако загряването на котлона е активирано, то котлонът ще бъде нагряван с максимална мощност за определен период от време (виж табл. 1). Времето на загряване зависи от избраното ниво на загряване. Това се означава със светване на **“A”** което се редува със стойността на настроеното ниво (напр. половин секунда **“A”** и половин секунда **“9”**) на дисплея на котлона. В края на времето за предварително загряване на котлона, плочата намалява мощността и стойността на готвене след загряването която сте посочили се появява продължително на дисплея.

Всеки котлон е снабден с функция за предварително загряване.

Включване на функцията за предварително загряване

1. Включете плочата.
2. Изберете желаният от вас котлон като докосвате бутоните за избор на котлон.

3. Изберете стойност **“9”** в настройките на котлона като използвате бутона “⌄ ”. След като настроите загряването, **“9”** и **“A”** се показват редувайки се. Това означава, че стойността **“9”** в настойката на котлона и функцията за загряване са активирани.

4. След това настройте желаната стойност при която да продължи готвенето след края на времето за загряване като използвате бутона “⌄” в следващите 10 секунди. Чрез докосване на бутона “⌃” или “⌄” на котлона, може да използвате настройката на нагряване между **“9”** и **“1”**. (напр. настройте ниво 6).

5. По време на загряването на котлона, дисплея редува **“A”** и **“6”** (напр.) В края на времето за загряване **“6”** се появява продължително.

Изключване на функцията за загряване :

• Функцията за загряване може да се изключи като докоснете бутона “⌄” докато се появи стойност **“0”**.

• Ако сте избрали стойност **“9”** за загряването, но не сте посочили по-ниска стойност, редуването спира след 10 секунди. Функцията за загряване вече не е активна.

Изключване на плочата

Ако главното копче “⏻” е докоснато за повече от 2 секунди, плочата се изключва и преминава отново в режим на готовност. Ако има остатъчна топлина при изключването на плочата, това се показва чрез задържането на символа H в съответния дисплей на котлона.

Изключване на отделни котлони :

Даден котлон може да бъде изключен по 3 различни начина:

1. Едновременно докосване на бутоните “⌃” и “⌄”

2. Намаляване на настройката до стойност **“0”** чрез докосване на бутон “⌄”
3. Употреба на функцията на таймера за изключване на съответния котлон. (При наличие на функция на таймера)

1. Едновременно използване на бутоните “⌃” и “⌄”
Желаният котлон трябва да бъде избран чрез избора на бутон “▢”. Десетичната точка се появява на дисплея на котлона “0.”. Бутоните “⌃” и “⌄” трябва да се докоснат едновременно за да изключите котлона.

2. Намаляване на настройката до стойност “0” с помощта на бутон “⌄” на желания котлон

Котлонът може да бъде изключен и чрез намаляване на стойността на нагряване до **“0”**.

Употреба на функцията на таймера за изключване на съответния котлон (При наличие на функция на таймера)

Таймерът изключва съответния котлон когато времето изтече. Всички дисплеи показват **“0”** and **“00”**. Двоен/троен котлон и свързаните с таймера символи на дисплея изчезват.

Освен това, при изтичане на времето, се чува сигналният звук. Докоснете кой да е бутон на панела за да спрете сигналния звук.

Включване на двоен или троен котлон **

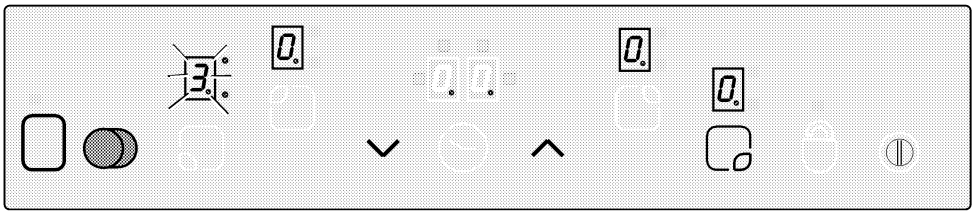
Включване на двоен котлон :
Трябва да се избере желаният двоен котлон. Десетичната точка на съответния котлон трябва да се освети. След като настроите стойността 1-9, докоснете бутона “◯” за да активирате двойния котлон.

В същото време съответната зона на дисплея на двойния котлон 8. светва статично. Докосването на бутона “◯” за секунда сменя двойния котлон: променя се от включена към изключена и обратно.

Допълнителната зона може да се активира само след като се избере ниво между **“1”** и **“9”** в основната зона на котлона.

Включване на троен котлон:
Трябва да се избере желаният троен котлон. Десетичната точка на съответния котлон трябва да се освети. След като настроите стойността 1-9, докоснете бутона ◯ за да активирате двойния котлон.
В същото време съответната зона на дисплея на двойния котлон 8. светва статично. Ако докоснете бутона “◯ ” отново, дисплея на тройния котлон 8. се осветява и тройният котлон бива възбуден.

Ако докоснете бутона “◯” отново, тройният котлон бива отново изключен. Всяко действие води до промяна в двойния/тройния котлон по този начин.

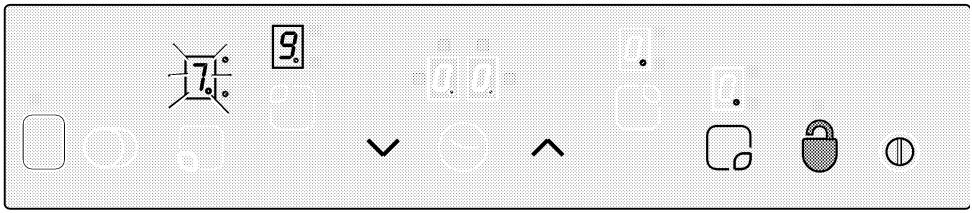


Активиране на двоен и троен котлон чрез докосване на бутона “◯” на съответния котлон.

Заключващ бутон (при модели с часовник)

Докоснете бутона “” за повече от 2 секунди за да заключите бутоните. Ще чуете звуков сигнал. След което “” на дисплея се осветява и всички котлони са заключени.

Котлонът може да бъде заключен само в режим на работа. Ако котлонът е заключен, може да се ползва само главното копче- “”. След което “” на дисплея се осветява, показвайки, че бутоните са заключени. Ако изключите плочата докато бутоните са заключени, заключването ще бъде все още активно след като включите плочата отново. За да работите с плочата, заключването на бутоните трябва да бъде изключено.



Отключете или заключете бутоните в режим на работа чрез натискане на бутона “”:

Ако бутонът “” е докоснат за повече от 2 секунди, котлонът се отключва. Ще чуете звуков сигнал.

След което символът “” изчезва от дисплея. Бутоните са отключени и могат да се ползват по обичайния начин.

Защита от деца

За да не могат децата да включат котлоните, може да защитите плочата срещу включване по невнимание. Функцията за защита от деца заключва бутоните чрез сложен процес в няколко стъпки.
Защитата от деца работи само в режим на готовност.

Как да заключите бутоните:

1. Включете плочата като използвате главното копче “”.
2. Докоснете едновременно бутоните “” и “” за поне 2 сек.
3. След това докоснете бутона “” отново.

Функцията за защита от деца се активира и всички дисплеи на котлоните показват символа L.

Изключване на защитата от деца

По същият начин по който активирахте защитата от деца, може и да я деактивирате.

1. Включете плочата като използвате главното копче “”.
2. Докоснете едновременно бутоните “” и “” за поне 2 сек.
3. След това докоснете бутона “” отново.

Всички дисплеи на котлоните показват символа L по време на отключването. L изчезва веднага след успешното отключване.

Функция на таймера *

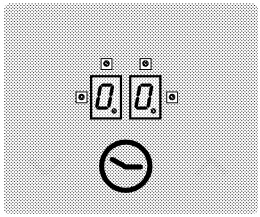
Тази функция улеснява готвенето. Няма нужда да следите готвенето постоянно; котлонът се изключва автоматично в избраното време.

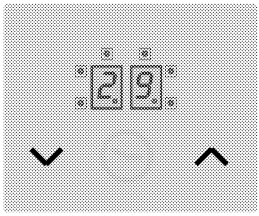
Таймерът разполага със следните функции:

Допълнителен таймер:

Допълнителният таймер е независим от котлоните. Така че е без значение дали сте избрали котлон или не.
1. Активирайте допълнителния таймер като докоснете бутона “⏲”. Дисплея на таймера показва **“00”** и точка в долната дясна част 00. Допълнителният таймер е активиран.
2. След това настройте стойността на желаното време като докосвате бутоните “∧” и “∨”.
3. След настройване на времето, таймерът започва обратно броене.

Когато времето изтече, се чува сигналният звук. Докоснете кой да е бутон на панела за да спрете сигналния звук.





Таймер на котлона :
Таймерите на котлоните могат да се настроят само за активирани котлони.
1. Първо включете плочата и активирайте желания котлон. (нивото на котлона трябва да бъде настроено от 1-9)
2. Активирайте таймера на котлона като докоснете бутона “⏲”, точно както активирате и допълнителния таймер. Дисплея на таймера показва **“00”** и точка в долната дясна част 00. Допълнителният таймер е активиран.

3. Трябва да докоснете бутона “⏲” още веднъж за да активирате таймера на котлона Сега таймерът може да бъде настроен.

Може да ползвате 4 настроени таймера на котлоните и един допълнителен таймер едновременно. Всички таймери могат да се ползват само в режим на работа.

4. Настройте стойността на желаното време с бутоните “∧” и “∨”.

За да настроите допълнителни таймери на котлоните :

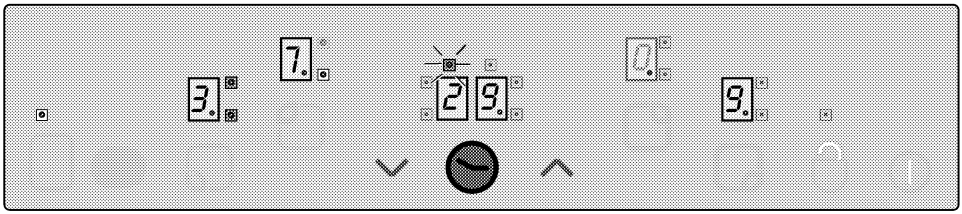
1. Докоснете бутона “⏲” отново след като сте активирали първия таймер. Копчето се върти по посока на часовниковата стрелка до следващия активен котлон. Препоръчителната настройка се показва на премигващия “◉” дисплей.
2. Настройте стойността на желаното време с бутоните “∧” и “∨”.
3. Текущият таймер на първия котлон се означава от статично светещо “◉” на дисплея.

• Чрез докосване на бутона “⏲” отново може да настроите още таймери за други активни котлони.
• След 10 секунди дисплея на таймера показва таймера който ще изтече най-напред.
• Статичното 00 на дисплея на таймера показва текущите таймери.
• Чрез бутона “⏲” може да изкарате на екрана стойностите на таймерите на котлоните, както и допълнителния таймер. Текущата задача винаги се показва на премигващия “◉” отпред вляво на дисплея.
Ако никой от дисплеите не свети, допълнителния таймер се показва на дисплея на таймера.

Отказ от таймерите :

Най-напред трябва да изберете таймера като натискате бутона “⏲” докато той се покаже.
Стойността може да се откаже по 2 различни начина:
• с бутона “∨” намалявайте докато на дисплея се покаже **“00”**.
• докоснете бутоните “∧” и “∨” за половин секунда докато на дисплея на таймера се покаже **“00”**.

Когато времето изтече, се чува сигналният звук. Докоснете кой да е бутон на панела за да спрете сигналния звук.



Дисплей на таймера на котлон 3 (индикатора на дисплея мига) в Дисплея на Таймерите (Индикаторите на дисплея показват текущите таймери на котлони 1 и 4, които в действителност не се показват в дисплея на таймера)

Функция за топлене (ако е налична)

Функцията за топлене предлага допълнително ниво между 0 и 1 което поддържа храната топла. Може да активирате функцията за топлене като докоснете бутона “▭”. На дисплея мига “▭”.

Докоснете “▭” отново за да деактивирате топленето.

Ограничения на времето на работа

Плочата има ограничения на времето на работа. Ако по невнимание не сте изключили един или повече от котлоните, след известно време той ще се изключи автоматично. (виж табл.1 по-долу) Ограничението на времето на работа зависи от избраната настройка на загряване. Ако котлона е с настроен таймер, на дисплея се показва **“00”** за 10 секунди. (след 10 секунди индикаторът за остатъчна топлина светва). След това дисплеят на таймера се изключва.

След като котлона се изключи автоматично, както е описано по-горе, котлонът може да се ползва отново и се прилага максималното време за настроеното нагряване.

Настройка на нагряването	OFF- Период от време в секунди	ON- Период от време в секунди	Ограничение на времето на работа в часове	Продължителност на предварителното загряване в секунди
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Таблица 1. Параметри на настройките на нагряване, Време на цикъла 47,0 сек

Функции на остатъчната топлина
На дисплея за нивото на изключения котлон или плоча светва H (остатъчна топлина), ако за настроения котлон е била определена температура от над 60°C. На дисплея ще светне **“0”** когато остатъчната топлина падне под 60°C.H

При прекъсване на електрическото захранване, дисплеят за остатъчна топлина премигва ако съответният котлон е бил с остатъчна топлина над 60 °C преди прекъсването. Дисплеят премигва докато изтече времето на остатъчната топлина или котлонът е избран и активиран.

Измервания на сензорите и съобщения за грешка

Плочата прави автоматични изчисления на условията на сензорите, стъклото и околната среда след като се включи централното ел. захранване. По време на измерванията никакви предмети не трябва да покриват стъклената повърхност на сензора. Плочата не може да се излага и на силна светлина, като слънце, силни халогенни лами и др.

Причина за грешката	Display
Светлината на средата е твърде силна	**F1**
Силна пулсираща светлина (флуоресцентна лампа)	**F2**
Сензорът е покрит с блестящ предмет	**F3**
Рязко променяща се околна светлина	**F4**

Таблица 2. Кодове и източници на грешките

Пример на приложение:

При наличие на следната светлина измерванията се правят без никакви проблеми:
Светлина от електрическа крушка без отразител (100W, млечно стъкло) на разстояние от 70см над стъклокерамичния плот.
След успешното измерване, функцията на плочата действа и при силно осветление, например халоген с отразител (50W).

В случай на грешка, измерването се повтаря докато успловията на средата позволят успешно измерване. Плочата работи само след като измерванията на всички сензори са успешно извършени.

Трябва да махнете всякакви предмети от плочата по време на измерителния процес. Светлината на средата също не трябва да е твърде силна по време на измерването.
В случай на съобщения F2, F2 or F4 трябва да изключите източника на светлина или да покриете прозорците по време на измерването след първото включване на захранването. След успешното приключване на измерителния процес, уредът може да работи при много висока степен на осветеност.
По време на работа на плочата, тя постоянно се променя и нагажда към промените в условията на средата.

Контролният панел е снабден със сензор, който го предпазва от прегряване. При сигнал от сензора съответният котлон се изключва. За информация относно обясненията или съобщенията за грешка вижте таблицата.

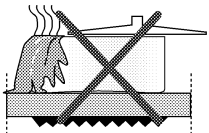
Ако един бутон бъде натиснат и задържан (за повече от 10 секунди), цялата контролна система ще се деактивира и ще прозвучи непрекъснат сигнал.

5 Грижи и поддръжка

Грижа за керамичния котлон

Керамичните повърхности са издръжливи на всекидневна употреба и гладката им повърхност улеснява почистването, но молим ви да спазвате инструкциите за това.

- **Веднага изключете уреда от захранването, ако забележите пукнатина върху керамичната повърхност.**
- **Пазете децата от горещите повърхности.**
- За да избегнете зацапване на плота, уверете се, че дъното на съда и повърхността на керамичния плот са чисти и сухи по време на работа.
- Не използвайте повърхността за приготвяне на храна, напр. за рязане на хляб или плодове и зеленчуци.
- Не използвайте повърхността за съхранение на продукти или други цели, които не са свързани с готвенето.
- Надраскването или изпускането на остри предмети върху повърхността може да увреди плота.
- Не поставяйте материали от пластмаса, алуминий и др. върху повърхността.
- Всякакъв материал, който се е разтопил върху повърхността, трябва да бъде отстранен с кърпа за почистване на котлони.
- Не използвайте кърпа за съдове или гъба, за да почистите керамичния плот, тъй като те могат да оставят слой почистващ препарат, който може да запали или обезцвети плота при следващото му пускане.
- Избягвайте нагряване на празните емайлирани плотове.
- Пръските мазнина могат да повредят керамичната повърхност и да предизвикат пожар.



Типове тенджери

Избор на тенджери

Ако избирате тенджери, търсете дръжки на тенджерата, които да се хващат лесно и да не се нагряват. Избягвайте да купувате тенджери, които са нестабилни и лесно се килват. Тенджери, които са прекалено тежки, за да се движат лесно, когато са пълни, са също опасни. Използвайте само тенджери и тигани с плоски дъна.

Размер на тенджерите

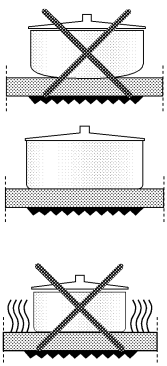
За максимална ефективност и безопасност, използвайте препоръчаните за всеки котлон размери.

- Използвайте, тигани с достатъчно голям капацитет за количеството храна, което приготвяте, така че да не изкипяват и да не се налага излишно почистване.
- Не поставяйте похлупаците на котлоните.

Винаги поставяйте тенджерите в центъра на котлона. Когато премествате тиган от един котлон на друг, винаги ги повдигайте, а не ги приплъзвайте.

- Не използвайте съдове с алуминиево дъно. (Той уврежда керамично-стъклената повърхност.)

- Използвайте съдове от стомана или топлоустойчиво стъкло. Не използвайте съдове от материали като “бор стъкло” или “Пирекс”, които по принцип се използват за фурна.



- Не използвайте съдове с вдлъбнати или изпъкнали дъна.

- Оптимална ефективност се постига с използване на съдове, които отговарят на диаметъра на котлона.

- Ако съдът е твърде малък, се губи енергия.

Пържене в мазнина

• Никога не поставяйте мазнина до повече от една трета от съда.
• Никога не го оставяйте без надзор по време на претопляне или готвене.
• Не пържете прекалено много храна наведнъж, особено замразена. Това само понижава температурата на мазнината, което води до напоена с мазнина храна.
• Винаги подсушавайте продуктите преди пържене и ги пускайте ниско в горещата мазнина. Замразените храни в частност ще образуват пяна и пръски, ако се поставят прекалено бързо.
• Никога не загрявайте мазнина в съд с поставен капак.
• Пазете външната част на съда чиста, без остатъци от мазнина.

При леко възпламеняване на съда

1. Изключете печката.
2. Потушете пламъците с противопожарна кърпа или мокра кърпа.

Хващането на тигана и изнасянето му от помещението неизменно ще доведе до изгаряния и наранявания.

Не използвайте вода за потушаване на огъня. Оставете съда да изстине за поне 30 минути.

6 Почистване

Преди почистване изключете уреда от захранването.
• Преди да включите отново уреда, се уверете, че всички копчета са на позиция OFF (ИЗКЛЮЧЕНО).
• **Уверете се, че уредът е достатъчно студен, преди да започнете почистването.**
• Никога не смесвайте различни почистващи препарати, тъй като различните активни съставки могат да предизвикат непредвидими реакции.

Външна част

Използвайте влажна кърпа за почистване на вътрешните и външните части. Никога не използвайте остри предмети, абразивни почистващи препарати или перилни препарати, за да почистите уреда. За силни замърсявания използвайте подходяща течност за измиване.

Керамичен котлон

Почиствайте ежедневно, за да избегнете наслояване и загаряне..

1. Винаги почиствайте изцяло с чиста кърпа потопена в чиста вода (тъй като остатъците може да повредят керамичната повърхност при следващото включване на котлона).
2. Избършете котлона със суха мека кърпа
• **Не използвайте телена гъба, абразивна пудра, перилни или избелващи препарати, тъй като могат да увредят повърхността**
• Можете да използвате гъба за почистване на керамични котлони Hob Brite (която можете да закупите от магазините) за да отстраните разлятата храна и петната от повърхността.

• **Храната на захарна основа, като карамел, сироп трябва да се отстрани веднага, без да чакате керамиката да изстине. В противен случай частите на фурната може да се повредят.**

• Почистващият препарат, подходящ за керамични повърхности, може да е вреден за други части на печката, затова пазете околните части.

• Не използвайте пяни или спрейове за почистване на уреда.

Остаряване...

• С течение на времето може да се появи обезцветяване на някои повърхности. Това не се отразява на работата на уреда.

• Обезцветяването и петната, които се появяват на керамичната повърхност, са нещо нормално и не са повреда.

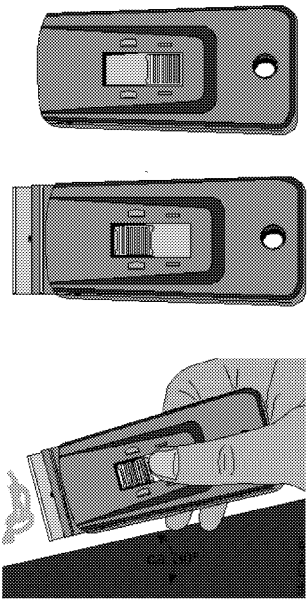
Внимание

Пазете децата далеч от мястото, където съхранявате почистващите средства.Please keep children away from the hob scraper store securely.

Подходящи препарати за почистване и защита са например:
Препоръчително е да използвате материали със защитен ефект. Филмът защитава плота от образуването на упорити петна и от повреди.

Коричките от изкипяло мляко и храни без съдържание на захар могат да се почистят и топли, и след като изстинат. **За тази цел се препоръчва използването на специално ножче,** което можете да закупите от специализираните магазини. За да избегнете издраскванията, дръжте ножчето под нисък ъгъл. В никакъв случай не изстъргвайте коричките с назъбен нож, стоманена тел или подобни.

Отстранете жълтите калциеви петна с малко количество декалциращ препарат като Durgol, оцет или лимонов сок. Поставете препарата с гъба и в случай на по-силно замърсяване го оставете да подейства. След това изплакнете плочата с вода.



7 Отстраняване на проблеми

Ако плочата не работи

Ако уредът не работи, проверете дали:

• Е включен към захранването.

• Дюзата не е запушена/прекъсвача не е откачен/ копчето за включване не е изключено.

Ако и след като ги проверите уредът продължава да не работи, се свържете със сервиза за обслужване на клиенти.

Моля, уверете се, че сте направили така указаните проверки, тъй като ще ви бъде наложена такса, ако не бъде установена повреда.

Експлоатационни характеристики

• Нормално е металните части да издават звук по време на работа; това се дължи на свиването и разширяването на метала.

• Ако по време на готвене образуваната пара влезе в контакт със студените повърхности от външната страна на уреда, тя ще се кондензира и ще се образуват водни капки. Това е съвсем нормално и не представлява повреда.

8 Бъдещо транспортиране

Запазете оригиналната картонена или друга опаковка. Транспортирайте уреда в оригиналния кашон. Следвайте указанията върху картона.

Ако не разполагате с оригиналния кашон

Залепете капачетата и поставките за тенджера със залепваща лента. Поставете печката в опаковка с мехурчета или дебел картон и я залепете здраво, за да избегнете повреди при транспортирането.

Плотът трябва да бъде транспортиран в изправено положение. Не поставяйте други предмети върху печката.

9 Условия на гаранцията

Уважаеми клиенти,

Надяваме се, че тези инструкции са отговорили на всичките ви въпроси. Ако не е така, информирайте ни на посочения телефон.

Ако има проблем с уреда, жизненоважно е да се свържете директно с нас за помощ или съвет от нашия екип, както и за оригинални резервни части с гаранция от производителя. Преди да ни се обадите, трябва да проверите какъв е серийният номер на уреда. Той е посочен на стикера върху уреда.

Преди да ни се обадите, трябва да проверите дали сте спазили всички указания от това ръководство. Всякакво обслужване извън обхвата на гаранцията ще бъде фактурирано.

Законовите постановления на гаранцията предвиждат правото ви на обезщетение. По този начин задължението на търговеца по гаранцията се запазва. Трябва да се свържете първо с този търговец.

Датата на получаване на покупката ви е решаваща за периода на гаранцията.